

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
การดำรงตำแหน่งบริหาร มี.ค. 2563 - ต.ค. 2564 รองคณบดีฝ่ายกิจการภายใน คณะอุตสาหกรรมเกษตร พ.ย. 2558 - พ.ย. 2562 หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร พ.ย. 2554 - พ.ย. 2558 หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร ก.พ. 2551 - พ.ย. 2554 รองหัวหน้า ฝ่ายงานบริหารภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
การศึกษา	
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	
งานสอน Advanced Food Analysis Advanced Food Science Food Analysis Food Biochemistry Fundamental of Food Analysis General Food Science Knowledge of the Land Lab.for Prin.of Chem.& Phys.Analysis for Food Laboratory for Principles of Food Analysis Laboratory in Food Biochemistry & Analysis Laboratory in Principles of Food Chemistry Laboratoty for Principles of Food Analysis Prin.of Chemical & Physical Analysis for Food Principles of Food Analysis Principles of Food Chemistry Research Methods in Food Science research technique Research Techniques Seminar Special Problems สัมมนา	
โครงการวิจัย ปี 2547 การลดการใช้สารกลุ่มซัลไฟต์ในอาหารกลุ่มเสี่ยง (โครงการบูรณาการนำร่อง โครงการวิจัยความปลอดภัยของอาหารเพื่อคุณภาพชีวิตของผู้บริโภค) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2548 ผลของความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงสารให้กลิ่นสำคัญในรูปอิสระและยึดจับกับสาร โกลโคไซด์ในตะไคร้ และใบมะกรูด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปี 2548-2553 โครงการวิจัยจัดตั้งหน่วยปฏิบัติการวิจัยเชี่ยวชาญเฉพาะด้านความปลอดภัยของอาหาร (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 การยับยั้งการเกิดสารก่อมะเร็งในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ด้วยกระชายเหลือง (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 ผลของแบคทีเรียกรดแล็กติกต่อการสร้างสารระเหยให้กลิ่นในการหมักขนมจีนแป็งหมัก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 ผลของความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงสารให้กลิ่นสำคัญในรูปอิสระและยึดจับกับสาร โกลโคไซด์ในตะไคร้ และใบมะกรูด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2550-2551 ผลของ Ultrafiltration ต่อคุณภาพด้านกลิ่นรสของน้ำสับปะรด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2550 การใช้พืชสมุนไพรในการต้านการเกิดออกซิเดชันของเนื้อหมูปูดในระหว่างการเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 บทบาทของแบคทีเรียกรดแล็กติกต่อการเปลี่ยนแปลงกรดอินทรีย์ และสารระเหยในกระบวนการหมักข้าว (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 ผลของอุณหภูมิและสภาวะบรรยากาศต่อการเปลี่ยนแปลงสารระเหยในส้มโอตัดแต่งพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551 การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือมะยมชนิดเพื่อผลิตชาเพื่อสุขภาพ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2552-2553 ผลิตภัณฑ์อัดเม็ดจากกากลูกหม่อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2552-2554 ผลของความร้อนต่อคุณภาพด้านกลิ่นของมะพร้าวน้ำหอมเผา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.วรรณิ จิราภักย์กุล	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	
ปี 2552 การศึกษาการยับยั้งการเกิดสารก่อกลายพันธุ์ของกระชายเหลืองในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ผ่านความร้อน (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การศึกษาสารให้กลิ่นสำคัญในตะไคร้สด ตะไคร้ในน้ำ และตะไคร้ในน้ำมัน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552 การศึกษาสารให้กลิ่นสำคัญในใบมะกรูดสด ใบมะกรูดทำแห้งด้วยตู้อบลมร้อน และใบมะกรูดทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2552-2554 สารประกอบฟีนอลิก สมบัติต้านออกซิเดชันและสารให้กลิ่นของมะเดื่อฝรั่ง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
ปี 2553 การจัดทำหลักเกณฑ์เพื่อแก้ไขปัญหาการอนุญาตใช้วัตถุเจือปนอาหารกลุ่ม วัตถุกันเสีย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากกองทุนควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข	
ปี 2554 การศึกษาสารที่ทำให้เกิดกลิ่น musty ในข้าวโพด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากSiam Del Monte Co., Ltd.	
ปี 2555 การศึกษาสารกลุ่มฟลาโวนอยด์จากสารสกัดกระชายเหลืองเพื่อใช้เป็นสารต้านออกซิเดชันในอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2556 ผลของสารสกัดกระวานต่อการยับยั้งการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การปรับปรุงคุณภาพด้านกลิ่นของน้ำมันพรวาสเตอร์ไลซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557 การยับยั้งการเกิดสารให้กลิ่นไม่พึงประสงค์ในกะทิบรรจุกระป๋องระหว่างการเก็บรักษา (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2557-2558 ฐานข้อมูลด้านเคมีเชิงวิเคราะห์ขั้นสูงของมะพร้าวและผลิตภัณฑ์ในประเทศไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากเงินรายได้ส่วนกลาง มก.	
ปี 2558-2559 พัฒนาเทคโนโลยีเพื่อการรักษาคุณภาพความหอมของข้าวหอมมะลิมูลค่าเพิ่มตลอดห่วงโซ่อุปทานสู่ตลาดแบบยั่งยืน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์	
ปี 2558 การศึกษาสารให้กลิ่นใบมะกรูดที่กักเก็บด้วยสตาร์ชเพื่อเพิ่มความคงตัวของสารให้กลิ่น (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559 ผลของน้ำตาลและกรดอะมิโนในการเป็นสารตั้งต้นต่อสารให้กลิ่นในน้ำมันพรวาสเตอร์ไลซ์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2559-2562 การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์และเทคโนโลยีเพื่อลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพทางลوجิสติกส์ในโซ่อุปทานผลิตผลสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
ปี 2560 การพัฒนาการผลิตน้ำซอสหมแดงเพื่อยกระดับการผลิตให้เป็นอุตสาหกรรม (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากInnovation Hubs เพื่อสร้างเศรษฐกิจฐานนวัตกรรมของประเทศตามนโยบายประเทศไทย 4.0	
ปี 2560 การผลิตสารให้กลิ่นมะกรูดในรูปแบบผงโดยกระบวนการอินคลูชันคอมเพล็กซ์และการประยุกต์ใช้ในแบบจำลองอาหาร (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2565 การศึกษาสารทดแทนฟอสเฟตและไบคาร์บอเนตในกึ่งแช่เยือกแข็ง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท แคลเทค จำกัด	
ปี 2561 ผลของการบรรจุในสภาพบรรยากาศตัดแปลงต่อคุณภาพด้านกลิ่นและชนิดของจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสียของมะพร้าวอ่อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561 ผลของความร้อนต่อสารสารระเหย สมบัติการต้านอนุมูลอิสระและสมบัติการต้านเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดมะเขว่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2561-2562 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านกลิ่นของข้าวหอมมะลิที่มีผลจากการขัดสี (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ	
ปี 2562 การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2562 การลดอุณหภูมิขั้นต้นแบบต้นทุนต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลทางการเกษตร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.	
ปี 2563-2564 การพัฒนาระบบเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ต้นทุนต่ำเพื่อสังคมเกษตร 4.0 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
ปี 2563-2564 การลดอุณหภูมิขั้นต้นแบบต้นทุนต่ำเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตผลทางการเกษตร (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)	
บทความวิจัยในวารสารวิชาการ	
ระดับชาติ	
- สุวลี พงอินทร์, Sasitorn Tongchitpakdee, Wanee Jirapakkul, "Effect of plastic film on volatile compounds of fresh-cut pomelo cv. Khao Nam Phung", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 428-431	
- จารุวรรณ รัตนสกุลธรรม, Wanee Jirapakkul, "Effect of extraction solvents on phenolic compound and antioxidant capacity of different cultivars of fig fruits", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 240-243	
- Wanee Jirapakkul, จารุวรรณ รัตนสกุลธรรม, "Study on volatile compounds in fig fruits", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3) (2012) 510-514	
ระดับนานาชาติ	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - Patcharaporn Tinjan, Wannee Jirapakkul, "Comparative Study on Extraction Methods of Free and Glycosidically Bound Volatile Compounds from Kaffir Lime Leaves by Solvent Extraction and Solid Phase Extraction", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i>(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 41 (5) (2007) 300-306 - Keatkrai, J, Wannee Jirapakkul, "Volatile profile of khanom jeen, Thai fermented rice noodles, and the changes during the fermentation process", <i>ScienceAsia</i> 36 (1) (2010) 46-51 - Utai Klinsorn, Wannee Jirapakkul, วรรณรดา ศิริสมพงศ์, "Response surface optimization and characteristics of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i> L.) kernel fat by hexane extraction", <i>LWT - Food Science and Technology</i> 44 (2011) (2011) 1946-1951 - Tunyatorn Piyachaiseth, Wannee Jirapakkul, Siree Chaiseri, "Aroma Compounds of Flash-Fried Rice", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i>(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 45 (4) (2011) 717-729 - Kanithaporn Vangnai, Wannee Jirapakkul, Smith, JS, "Inhibitory Activity of Asian Spices on Heterocyclic Amines Formation in Cooked Beef Patties", <i>JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i> 76 (8) (2011) T174-T180 - Saowapark Wattanapahu, Thongchai Suwonsichon, Wannee Jirapakkul, Sumaporn Kasemsumran, "Categorization of Coconut Milk Products by Their Sensory Characteristics", <i>Kasetsart Journal (Natural Science)</i> 46 (6) (2012) 944-954 - Kawewong, K., Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Wannee Jirapakkul, Roytrakul, S., "Solubilization and identification of hen eggshell membrane proteins during different times of chicken embryo development using the proteomic approach", <i>Protein Journal</i> 32 (4) (2013) 297-308 - Wannee Jirapakkul, Tinchon, P., Siree Chaiseri, "Effect of drying temperature on key odourants in kaffir lime (<i>Citrus hystrix</i> D. C., Rutaceae) leaves", <i>International Journal of Food Science and Technology</i> 48 (1) (2013) 143-149 - จิสดา เกตุกราย, Namfone Lumdubwong, Siree Chaiseri, Wannee Jirapakkul, "Characteristics of menthone encapsulated complex by mungbean, tapioca, and rice starches", <i>International Journal of Food Properties</i> 20 (4) (2017) 810-820 - Khemmapas Treesuwan, Kullanart Tongkhao, Sasitorn Tongchitpakdee, Wannee Jirapakkul, M. R. Khan, Vanee Chonhenchob, "Distribution of microorganisms and quality changes of commercial trimmed aromatic coconut", <i>Italian Journal of Food Science</i> 30 (5) (2018) 105-109 - Wannee Jirapakkul, Natita Rodkwan, Nasution, Z, "EFFECT OF HEAT TREATMENT AND STORAGE ON VOLATILE COMPOUNDS OF COCONUT MILK", <i>ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE</i> 30 (2018) 62-66 - Nasution, Z, Wannee Jirapakkul, Yaowapa Lorjaroenphon, "Aroma compound profile of mature coconut water from tall variety through thermal treatment", <i>JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION</i> 13 (1) (2019) 277-286 - Issaraporn Jinakot, Wannee Jirapakkul, "Volatile aroma compounds in jasmine rice as affected by degrees of milling", <i>Journal of Nutritional Science and Vitaminology</i> 65 (-) (2019) S231-S234 	
บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ ระดับชาติ <ul style="list-style-type: none"> - Wannee Jirapakkul, "Comparison of Physical Properties and Volatile Compounds in Commercial Fermented Rice Noodle (Khanom-jeen).", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 (2004) - Wannee Jirapakkul, "Changes in microbial population during fermented Khanom-jeen process and characterization of lactic acid bacteria as Khanom-jeen starter.", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 (2004) - Wannee Jirapakkul, "Microbial populations and volatile compounds of fermented khanomjeen and their changes during process", <i>Proceeding of the 6th Agro-Industrial Conference, Impact, Bangkok Thailand.</i> (2004) - WARUNEE THANAPASE, Thongchai Suwonsichon, Anupun Terdwongworakul, Supannika weentong, Wannee Jirapakkul, "Determination of chemical quality in crude palm oil by fourier transform near-infrared spectroscopy", <i>In The 7th Agro-Industrial Conference</i> (2005) - Wannee Jirapakkul, Onanong Naivikul, "Effect of Lactic Acid Bacteria Starter Culture on Chemical Properties in Thai Fermented Rice Noodle (Kanomjeen) Process.", <i>Proceedings of 44th Kasetsart University Annual Conference : Agro-Industry, Economics and Business Administration</i> (2006) - นันทพร อัครนิจ, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Wannee Jirapakkul, Nongnuch Raksakulthai, "Effect of temperature and acid ratio on collagen extraction from skin of silver-line grunt (<i>Pomadasys kaakan</i>)", การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 (2007) - ฉล่องขวัญ พิพัฒน์เจริญวงศ์, Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Wannee Jirapakkul, "Collagen extraction of red snapper (<i>Lutjanus argentimaculatus</i>) scales", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - ธนศักดิ์ แซ่เสี้ยว, Sasitorn Tongchitpakdee, Wannee Jirapakkul, "Effect of solvent on total phenolic content and antioxidant capacity of fingerroot (<i>Boesenbergia pandurata</i>)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - จารุณี จึงสถาปัตยกรรมชัย, Wannee Jirapakkul, "Changes in browning, phenolic, quinone and lignin contents during storage of fermented bamboo shoot in different packagings", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008) - Wunwiboon Garnjanagoonchorn, Wannee Jirapakkul, "THE COMPARISON OF SALT DETERMINATION IN MINCED CHICKEN MEAT BETWEEN THE VOLHARD AND THE ION SELECTIVE ELECTRODE METHOD", การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 10 (2008) 	

ข้อมูลอาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อ ดร.วรรณิ จิรภาคย์กุล ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์	สังกัด ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
<ul style="list-style-type: none"> - สุวลี พงอินทร์, Sasitorn Tongchitpakdee, Wannee Jirapakkul, "ผลของฟิล์มพลาสติกต่อสารระเหยของส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งตัดแต่งพร้อมบริโภค", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009) - นางสาวสุธาสิณี ชื่นทอง, Wannee Jirapakkul, "Changes of aroma volatile compounds and vitamin C contents of fresh and pasteurized pineapple juice", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2010) - นางสาวจรรุวรรณิ รัตนสกุลธรรม, Wannee Jirapakkul, "ผลของชนิดตัวทำละลายที่ใช้สกัดต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านออกซิเดชันในผลไม้เนื้อฝรั่งพันธุ์ต่างๆ", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2010) - เจริญรัตน์ เจริญกิจ, Wannee Jirapakkul, "Effect of blanching and using of synthetic resin on limonin and ascorbic acid in lime juice", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2011) - ชนัญชิตา แซ่ม้า, Wannee Jirapakkul, "Effect of Solvent Types on Volatile Compounds Extracted from Burnt Aromatic Coconut Water", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2011) - กวิน สุขสิงค์, Wannee Jirapakkul, "Effect of drying on flavonoid content and antioxidant capacity in fingerroots (Boesenbergia pandurata)", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49(สาขาอุตสาหกรรมเกษตร) (2011) - ณิชฎิมา รอดขวัญ, Wannee Jirapakkul, "สารประกอบเชิงซ้อนแบบอินคลูชันของสารให้กลิ่นสำคัญของใบมะกรูดด้วยสตาร์ชถั่วเขียวและการปลดปล่อยที่ค่าพีเอชต่างกัน", การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2016) <p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wannee Jirapakkul, "Volatile flavor components of non-fermented and fermented Kanomjeen.", IFT Annual Meeting, New Orleans, Louisiana, USA. (2005) - Wannee Jirapakkul, "Role of Lactic Acid Bacteria Starter Culture on Volatile Compounds of Thai Fermented Rice Noodle (Kanomjeen) Process", IFT Annual Meeting, Orlando, Florida, USA. (2006) - Wannee Jirapakkul, "Identification of aroma compounds and odor characteristics of Thai fermented rice noodle (Kanomjeen).", IFT Annual Meeting, Orlando, Florida, USA. (2006) - สุวิมล ศรีทอง, PANUWAT SUPPAKUL, Wannee Jirapakkul, Tunyarut Jinkarn, "Effect of Storage Conditions on Migration of Phthalate from Paper and Board Food Packaging Materials", The 16th IAPRI World Conference on Packaging (WorldPak2008) (2008) - Wannee Jirapakkul, "Changes in Chemical Properties and Volatile Compounds during Thai Fermented Rice Noodle process", The 5th Taiwan - Thailand Bilateral Conference (2008) - Weerachet Jittanit, Vipa Surojanametakul, Wannee Jirapakkul, นางสาวสารี สุจริต, "Suitable Drying Method for Pre-Germinated Brown Rice", International Conference on Food Technology Edition II (2010) - จิสดา เกียดกราย, Siree Chaiseri, Wannee Jirapakkul, "Formation of Inclusion Complexes of Different Native Starches with Menthone.", IFT Annual Meeting 2012 (2012) - พัชรารัตน์ ถิ่นจันทร์, Kunwadee Kaewka, Mayoonkarn Dechkunchorn, Pilapa Yuennan, Arpassorn Sirijariyawat, Tawipat Vijitpunyaruk, Wannee Jirapakkul, "Volatile Compounds and Antioxidant Capacity of Fresh and Dried Star Fruits.", The 16th FOOD INNOVATION ASIA CONFERENCE 2014 (2014) - Suwalee Fongin, Sasitorn Tongchitpakdee, Wannee Jirapakkul, "EFFECTS OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON AROMA COMPOUNDS, PHENOLIC COMPOUNDS AND VITAMIN C CONTENTS OF FRESH-CUT POMELO", Shelf life International Meeting 2014 (SLIM 2014) (2014) 	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 27 พฤศจิกายน 2563