

## ผศ.ดร. กนิฐพร วังไ

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5037 อีเมล kanithaporn.v@ku.th

### การศึกษา

Ph.D. (Food Science), Kansas State University, USA

วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ. (เกียรตินิยมอันดับหนึ่ง) (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### สาขาที่เชี่ยวชาญ

ความปลอดภัยทางเคมีอาหาร, การแพร่ของสารพิษที่เกิดระหว่างการแปรรูป, การประเมินความเสี่ยง, สารพิษจากเชื้อรา, เทคโนโลยีเนื้อสัตว์

### ผลงาน

- Dhital S, Vangnai K. 2019. Meat tenderization effect of protease from mango peel crude extract. *International Food Research Journal* 26(3): 991-998.
- Wongmaneepratip W, Na-Jom K, Vangnai K. 2019. Inhibitory effects of dietary antioxidants on the formation of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled pork. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences* 32(8): 1205-1210.
- Malarut J, Vangnai K. 2018. Influence of wood types on quality and carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) of smoked sausages. *Food Control* 85: 98-106.
- Thein CC, Phuatphong R, Vangnai K. 2018. Physicochemical properties of Chinese-style sausage with the incorporation of mechanically deboned chicken meat. *Italian Journal of Food Science*, 30: 100-104.
- Vangnai K, Phamornsuwana T, Puhin K, Sridunsua R, Rathanachai S. 2018. Oxidative stability of human breast milk during freeze-storage. *Italian Journal of Food Science*, 30: 120-125.