

ผศ.ดร. วิษฐิดา จันทราพรชัย

ภาควิชา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
โทรศัพท์ 66-2562-5018 สายใน 5518 อีเมล withida.c@ku.ac.th

การศึกษา

Ph.D. (Food Science), University of Massachusetts

วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ. (เทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Color and color evaluation Optical properties of food and non-food emulsions

Development of natural colorant from local produces Sensory evaluation

ผลงาน

1. Sirichokworrakit, S., Rimkeeree, H., Chantrapornchai, W., Sukatta, U. and Rukyhaworn, P. 2020. The effect of extraction methods on phenolic, anthocyanin, and antioxidant activities of riceberry bran. Suan Sunandha Science and Technology Journal. 7(1): 7-13.
2. Suravanichnirachorn, W., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, S., Sukatta, U., Maneeboon, T. and Chantrapornchai, W. 2018. Effect of carrier type and concentration on the properties, anthocyanins and antioxidant activity of freeze-dried Mao [*Antidesma bunius* (L.) Spreng] powders. Agriculture and Natural Resources. 52(4): 354-360.
3. Suravanichnirachorn, W., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, S., Sukatta, U. and Chantrapornchai, W. 2018. Stability of Mao (*Antidesma bunius* (L.) Spreng) powder in different food process models. International Food Research Journal. 25(6): 2666-2673.