

รศ.ดร. วรณี จิรภาคย์กุล

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5028 อีเมล wannee.ch@ku.th

การศึกษา

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

วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Food analysis Food additive Flavor analysis in food

ผลงาน

1. Nasution, Z., Jirapakkul, W., Lorjaroenphon, Y. 2019. Aroma compound profile of mature coconut water from tall
2. variety through thermal treatment. Journal of Food Measurement and Characterization. 13(1): 277–286
3. Jinakot, I., Jirapakkul, W. 2019. Volatile aroma
4. compounds in jasmine rice as affected by degrees of milling. Journal of Nutritional Science and Vitaminology. 65: S231-S234
5. Jirapakkul, W., Rodkwan, N., Nasution, Z. 2018. Effect of heat treatment and storage on volatile compounds of coconut milk. Italian Journal of Food Science. 30(5): 62-66