

Assistant Prof. Busarin Chongcharoenyanon

Packaging and Materials Technology Department, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University

Tel: 66-2562-5387 Email: busarin.cho@ku.th

Education

Ph.D. (Agricultural Science), Kyushu University, Japan

M.Sc. (Bioscience and Biotechnology), Kyushu University, Japan

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ประเทศไทย

Expertise

ความปลอดภัยของวัสดุสัมผัสอาหาร, การบรรจุอาหารและเครื่องสำอางค์

Selected Works

1. Chongcharoenyanon, B., Yamashita, N., Igura, N., Noma, S., & Shimoda, M. (2012). Extraction of volatile flavour compounds from butter oil in a low-density polyethylene membrane pouch. *Flavour and fragrance journal*, 27(5), 367-371.
2. Chongcharoenyanon, T., Wacharachaisurapol, N., Anugulruengkitt, S., Maimongkol, P., Anunsittichai, O., Sophonphan, J., ... & Puthanakit, T. (2021). Comparison of piperacillin plasma concentrations in a prospective randomised trial of extended infusion versus intermittent bolus of piperacillin/tazobactam in paediatric patients. *International Journal of Infectious Diseases*, 108, 102-108.
3. Chongcharoenyanon, B. (2016). Functional properties of white kidney bean and application in bakery product. *Journal of Food Technology, Siam University*, 11(1), 1-12.
4. บุศรินทร์ จงเจริญยานนท์. (2015). DIFFERENT: EDUTAINMENT ESSAY. *วารสาร สุทธิ ปริทัศน์*, 29(90), 329-330.
5. ประสบการณ์จากสถานประกอบการ/ห้องปฏิบัติการวิจัยในต่างประเทศ ณ Food Contact Center,
6. S.r.l. ประเทศอิตาลี ภายใต้โครงการการขับเคลื่อนเศรษฐกิจอุตสาหกรรมอาหารอย่างยั่งยืนด้วยการพัฒนาบุคลากรเฉพาะทางและการถ่ายโอนความรู้ข้ามพรมแดน