

Assoc. Prof. Wanee Jirapakkul

Food Science and Technology Department, Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University

Tel: 66-2562-5028 email: wanee.ch@ku.th

Education

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

วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Expertise

Food analysis Food additive Flavor analysis in food

Selected Works

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