

รศ.ดร.วราภา มหากาญจนกุล

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5036 อีเมล warapa.m@ku.th

การศึกษา

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

วท.ม.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ.(วิทยาศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Safety of minimally processed produce Microbial stress response GMP/HACCP system

Mycotoxin detection in food products

ผลงาน

1. Frisvad, J.C., Hubka, V., Ezekiel, C.N.Ezekiel, S. B.Hong , A.Nováková,A.J.Chen, M.Arzanlou, T.O.Larsen, F.Sklenář, W.Mahakaranchanakul, R.A.Samson, J.Houbraken. 2019. Taxonomy of *Aspergillus* section *Flavi* and their production of aflatoxins, ochratoxins and other mycotoxins. *Studies in Mycology*. 93: 1-63.
2. Klintham, P., Tongchitpakdee, S., Chinsirikul, W., Mahakaranchanakul, W., 2018. Two-step washing with commercial vegetable washing solutions, and electrolyzed oxidizing microbubbles water to decontaminate sweet basil and Thai mint: A case study. *Food Control*. 64: 324-330.
3. Manurakchinakorn, S., Chamnan, U., Mahakaranchanakul, W., 2018. Quality of minimally processed mangosteen stored under different modified atmospheres. *Acta Horticulturae*. 1194(2): 505-512.