

ผศ. ดร.ชวขวิญญ์ นิตกรวารากุล

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์

อีเมล

การศึกษา

Ph.D. (Food Science), University of California, Davis

M.Sc. Food Technology, Institute Supérieur d'Agriculture de Lille

วท.บ.(เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

วิศวกรรมอาหาร, High Pressure Processing, Fruit and Vegetable post-harvest

ผลงาน

- Nitikornwarakul, C., Wangpradid, R., Sirimuangmoon, C., Lekjing, S., Nishioka, A., & Koda, T. (2022). Nutritious elderly diet: Pigmented rice-porridge from shear-heat milling process. *Italian Journal of Food Science*, 34(3), 25-34.
- Khudyakov, D.A., Sosnin, M.D., Munassar, E.M.A., Techakanon, C., Siemer, C., Toepfl, S. and Shorstkii, I.A. (2022). Pulsed Electric Field Processing as an Effective Tomato Peeling Method. *Food Processing: Techniques and Technology*, 52(1), 189–198.
- Kanke, Y., Yano, H., Koda, T., Techakanon, C., Lekjing, S., Noonim, P., & Nishioka, A. (2021). Comparison of properties of indica and japonica amorphous rice flours produced by shear and heat milling machine. *Food Science and Technology Research*, 27(4), 551-557.
- Techakanon, C., & Venkatachalam, K. (2021). The effect of pasteurization conditions and storage time on microbial safety, quality and antioxidant properties of cider from rose apple (*Syzygium agueum* Alston cv. Taaptimjan). *Chiang Mai University Journal of Natural Sciences*, 20(2), e2021034.
- Techakanon, C., & Sirimuangmoon, C. (2020). The effect of pasteurization and shelf life on the physicochemical, microbiological, antioxidant, and sensory properties of rose apple cider during cold storage. *Beverages*, 6(3), 43.