

รศ.ดร. อนุวัตร แจ้จั้ง

ภาควิชา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทรศัพท์ 66-2562-5016 อีเมล anuvat.j@ku.ac.th

การศึกษา

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

วท.ม.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วท.บ.(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประกาศนียบัตร (การจัดการและการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยไมโครคอมพิวเตอร์) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ

Statistical techniques and experimental design in product development Development and characterization of edible film and coating Development of fruit leather/vegetable leather Modelling in product development Prolonging shelf life of fruits

ผลงาน

1. Tepsongkroh, B., Jangchud, K., Jangchud, A., Chonpracha, P., Ardoin, R. and Prinyawiwatkul, W. 2020. Consumer perception of extruded snacks containing brown rice and dried mushroom. International Journal of Food Science and Technology. 55(1): 46-54.
2. Tepsongkroh, B., Jangchud, K., Jangchud, A., Charunuch, C. and W. Prinyawiwatkul. 2019. Healthy brown rice-based extrudates containing straw mushrooms: Effect of feed moisture and mushroom powder contents. Journal of Food Processing and Preservation. 43(9): art. no. e14089. 10 pp.
3. Leesuksawat, W., Jangchud, A., Jangchud, K., Dhamvithee, P. and Prinyawiwatkul, W. 2019. Development of an emotion lexicon and its application in demographic characteristics and behavior of coffee consumers in Thailand. Agriculture and Natural Resources. 53: 544-553.
4. Promsakha na Sakon Nakhon, P., Jangchud, K., Jangchud, A. and Charunuch, C. 2018. Optimization of pumpkin and feed moisture content to produce healthy pumpkin-germinated brown rice extruded snacks. Agriculture and Natural Resources. 52(6): 550-556.

5. Pupan, N., Dhamvithee, P, Jangchud, A. and Boonbumrung, S. 2018. Influences of different freezing and thawing methods on the physico-chemical, flavor, and sensory properties of durian puree (cv. Monthong). *Journal of Food Processing and Preservation*. 42 (7): art. no. e13669. 12 pp.