



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยรัตน์ เตชวุฒิปพร

Asst. Prof. Dr. Chairat Techavuthiporn

ความเชี่ยวชาญ (Expert)

เทคโนโลยีการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้ บรรจุภัณฑ์อาหาร

(Postharvest Technology of Fruit and Vegetables, Food Packaging)

#### การศึกษา (Educational Background)

- วท.บ. (M.S.) เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร (Food Industrial Technology)  
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (The University of the Thai Chamber of Commerce)
- วท.ม. (M.S.) เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest Technology)  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (King Mongkut's University of Technology Thonburi)
- Ph.D. Agricultural Science  
Gifu University, Japan

#### ผลงานวิชาการที่เผยแพร่ (Selected Publications)

- Supapvanich, S., Kernprie, Y., Boonyaritthongchai, P., Techavuthiporn, C., Tepsorn, R., Youryon, P. 2019. Physicochemical quality maintenance and bioactive compounds enhancement of Thai guava fruit cv. 'Kim Ju' by using combinative hot water and methyl jasmonate immersion. Emirates Journal of Food and Agriculture. 31(5): 395-404.
- Supapvanich, S., Mitsang, P., Youryon, P., Techavuthiporn, C., Boonyaritthongchai, P. and Tepsorn, R. 2018. Postharvest quality maintenance and bioactive compounds enhancement in 'Taaptimjaan' wax apple during short-term storage by salicylic acid immersion. Horticulture, Environment, and Biotechnology 59, 373-381.
- Techavuthiporn, C., Supabvanich, S. 2018. Effect of capsicum oleores and garlic oil on sensorial quality and microbial growth of mixed salads for Thai green papaya salad. International Food Research Journal, 25(3): 936-942.
- Poubol, J., Techavuthiporn, C., Kanlayanarat, S. 2018. Guava fruit treated with hot water on microbiological quality of fresh-cut 'Kimju' and 'Pan Srithong' guava. International Food Research Journal, 25(3): 903-907.
- Liamnimitr, N., Thammawong, M., Techavuthiporn, C., Fahmy, K., Suzuki, T., Nakano, K. 2018. Optimization of bulk modified atmosphere packaging for long-term storage of 'Fuyu' persimmon fruit. Postharvest Biology and Technology, 135: 1-7.
- Techavuthiporn, C., Boonyaritthongchai, P., Supabvanich, S. 2017. Physicochemical changes of 'Phulae' pineapple fruit treated with short-term anoxia during ambient storage. Food Chemistry 228, 388-393.

ติดต่อ (Contact) : chairat.te@kmitl.ac.th