



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุริยันท์ สุภาพวานิช

Asst. Prof. Dr. Suriyan Supapvanich

ความเชี่ยวชาญ (Expert)

วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้

(Postharvest Technology of Fruit and Vegetables)

การศึกษา (Educational Background)

- วท.บ. (B.S.) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (Food Science and Technology)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Kasetsart University)
- วท.ม. (M.S.) เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest Technology)
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (King Mongkut's University of Technology Thonburi)
- Ph.D. Biosciences (Nutritional Sciences),
The University of Nottingham, UK

ผลงานวิชาการที่เผยแพร่ (Selected Publications)

- Supapvanich, S, Sangsuk, P., Sripumimas, S., and Anuchai, J. 2020. Efficiency of low dose cyanocobalamin immersion on bioactive compounds contents of ready to eat sprouts (sunflower and daikon) and microgreens (red-amaranth) during storage. *Postharvest Biol. Technol.* 160: 111033.
- Supapvanich, S., Anan, W., Chimsonthron, V. 2019. Efficiency of combinative salicylic acid and chitosan preharvest-treatment on antioxidant and phytochemicals of ready to eat daikon sprouts during storage. *Food Chem.* 284: 8-15.
- Sangprayoon, P. Supapvanich, S., Youryon, P., Wongs-Aree, C. and Boonyaritthongchai, P. 2019. Efficiency of salicylic acid or methyl jasmonate immersions on internal browning alleviation and physicochemical quality of Queen pineapple cv. "Sawi" fruit during cold storage. *J. Food Biochem.* 43 (12): e13059.
- 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.
- Youryon, P., Supapvanich, S., Kongtrakul, P., Wongs-Aree, C. 2018. Calcium chloride and calcium gluconate peduncle infiltrations alleviate the internal browning of Queen pineapple in refrigerated storage. *Horticulture, Environment, and Biotechnology* 59, 205-213.
- 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.

ติดต่อ (Contact) : suriyan.su@kmitl.ac.th