

**รายชื่อบทความวิจัยของอาจารย์/นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ที่ได้รับการอ้างอิงปี 2553 (Citation) ใน Refereed Journal ระดับนานาชาติ
จากฐานข้อมูล ISI และ Scopus**

วิทยาเขตบางเขน

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

1 A combined MD-ONIOM2 approach for ¹H NMR chemical shift calculations including a polar solvent

Authors Vailikhit V., Treesuwan W., Hannongbua S.

Publication Journal of Molecular Structure: THEOCHEM

1	วีรณลล์ ไวลีขิต	สายวิชาวิทยาศาสตร์	คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ กำแพงแสน	วิทยาเขตกำแพงแสน
2	วิชา ตรีสุวรรณ	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
3	สุภา หารหนองบัว	ภาควิชาเคมี	คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน	วิทยาเขตบางเขน

2 A detailed binding free energy study of 2: 1 ligand-DNA complex formation by experiment and simulation

Authors Treesuwan W., MacKay S.P., Wittayanarakul K., Anthony N.G., Huchet G., Alniss H., Hannongbua S., Khalaf A.I., Suckling C.J., Parkinson J.A.

Publication Physical Chemistry Chemical Physics

1	วิชา ตรีสุวรรณ	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2	สุภา หารหนองบัว	ภาควิชาเคมี	คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน	วิทยาเขตบางเขน

3 Accelerated aging of jasmine brown rice by high-temperature fluidization technique

Authors Jaisut D., Prachayawarakorn S., Varayanond W., Tungtrakul P., Soponronnarit S.

Publication Food Research International

1	ดลฤดี ใจสุทธิ์	ภาควิชาเกษตรกลวิธาน	คณะเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน
2	วรุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
3	พัชรี ตั้งตระกูล	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

4 Acceleration of ageing in rice stick noodle sheets using low temperature

Authors Satmalee P., Charoenrein S.

Publication International Journal of Food Science and Technology

1	ประจเวท สาดมาลี	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2	สงวนศรี เจริญเหรียญ	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน

5 Antimutagenic activity against Trp-P-1 of the edible Thai plant, *Oroxylum indicum* vent

Authors Nakahara K., Onishi-Kameyama M., Ono H., Yoshida M., Trakoontivakorn G.

Publication Bioscience, Biotechnology and Biochemistry

1	เกศศิณี ตระกูลทิวากร	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
---	----------------------	-----------------------	--	----------------

**รายชื่อบทความวิจัยของอาจารย์/นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ที่ได้รับการอ้างอิงปี 2553 (Citation) ใน Refereed Journal ระดับนานาชาติ
จากฐานข้อมูล ISI และ Scopus**

วิทยาเขตบางเขน

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

6 Antimutagenicity of some edible Thai plants, and a bioactive carbazole alkaloid, mahanine, isolated from *Micromelum minutum*

Authors Nakahara K, Trakoontivakorn G, Alzoreky NS, Ono H, Onishi-Kameyama M, Yoshida M

Publication JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

1 เกศศิณี ตรีกุลทิวากร	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
------------------------	-----------------------	--	----------------

7 Antioxidant capacity, total phenolic content and nutritional composition of Asian foods after thermal processing

Authors Tangkanakul P., Auttaviboonkul P., Niyomwit B., Lowvittoon N., Charoenthamawat P., Trakoontivakorn G.

Publication International Food Research Journal

1 เพลินใจ ดั่งคณะกุล	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 พยอม อัดกวีบุญกุล	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
3 บุญมา นิยมวิทย์	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
4 พรทิพย์ เจริญธรรมวัฒน์	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
5 เกศศิณี ตรีกุลทิวากร	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

8 Baicalein, a flavonoid extracted from a methanolic extract of *Oroxylum indicum* inhibits proliferation of a cancer cell line in vitro via induction of apoptosis

Authors Roy M.K., Nakahara K., Na Thalang V., Trakoontivakorn G., Takenaka M., Isobe S., Tsushida T.

Publication Pharmazie

1 วิภากรณ ณ ถกลาง	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 เกศศิณี ตรีกุลทิวากร	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

9 Bridge water mediates nevirapine binding to wild type and Y181C HIV-1 reverse transcriptase-Evidence from molecular dynamics simulations and MM-PBSA calculations

Authors Treesuwan W., Hannongbua S.

Publication Journal of Molecular Graphics and Modelling

1 วิชชา ตรีสุวรรณ	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 สุกา หารหนองบัว	ภาควิชาเคมี	คณะวิทยาศาสตร์ บางเขน	วิทยาเขตบางเขน

**รายชื่อบทความวิจัยของอาจารย์/นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ที่ได้รับการอ้างอิงปี 2553 (Citation) ใน Refereed Journal ระดับนานาชาติ
จากฐานข้อมูล ISI และ Scopus**

วิทยาเขตบางเขน

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

10 Characteristic Aroma Components of the Volatile Oil of Yellow Keaw Mango Fruits Determined by Limited Odor Unit Method

Authors Boonbumrung S., Tamura H., Mookdasanit J., Nakamoto H., Ishihara M., Yoshizawa T., Varanyanond W.

Publication Food Science and Technology Research

1	สมิตรา บุญบำรุง	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2	วรุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

11 Characterization of Bacillus subtilis strains in Thua nao, a traditional fermented soybean food in northern Thailand

Authors Inatsu Y (Inatsu, Y.), Nakamura N (Nakamura, N.), Yuriko Y (Yuriko, Y.), Fushimi T (Fushimi, T.), Watanasiritum L (Watanasiritum, L.), Kawamoto S (Kawamoto, S.)

Publication LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY

1	ลัดดา วัฒนศิริธรรม	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
---	--------------------	------------------------	--------------------------------------	----------------

12 Chemical Composition and Antifungal Activity of Essential Oil from Cymbopogon nardus (Citronella Grass)

Authors Nakahara K., Alzoreky N.S., Yoshihashi T., Nguyen H.T.T., Trakoontivakorn G.

Publication Japan Agricultural Research Quarterly

1	เกศศิณี ตระกูลทิวากร	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
---	----------------------	-----------------------	--------------------------------------	----------------

13 Comparative study of physicochemical properties of accelerated and naturally aged rice

Authors Soponronnarit S., Chiawwet M., Prachayawarakorn S., Tungtrakul P., Taechapairoj C.

Publication Journal of Food Engineering

1	พัชรี ตั้งตระกูล	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
---	------------------	------------------------	--------------------------------------	----------------

14 Drying strategies for fluidized-bed drying of paddy

Authors Tirawanichakul S., Prachayawarakorn S., Varanyanond W., Soponronnarit S.

Publication International Journal of Food Engineering

1	วรุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
---	-------------------	------------------------	--------------------------------------	----------------

15 Effect of amylose content on gelatinization, retrogradation and pasting properties of flours from different cultivars of Thai rice

Authors Varavinit S, Shobsngob S, Varanyanond W, Chinachoti P, Naivikul O

Publication STARCH-STARKE

1	วรุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2	อรอนงค์ นัยวิกุล	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน

**รายชื่อบทความวิจัยของอาจารย์/นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ที่ได้รับการอ้างอิงปี 2553 (Citation) ใน Refereed Journal ระดับนานาชาติ
จากฐานข้อมูล ISI และ Scopus**

วิทยาเขตบางเขน

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

16 Effect of fluidized bed drying temperature on various quality attributes of paddy

Authors Tirawanichakul S, Prachayawarakorn S, Varayanond W, Tungtrakul P, Soponronnarit S

Publication DRYING TECHNOLOGY

1 วารุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 พัชรี ตั้งตระกูล	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

17 Effect of storage conditions on 2-acetyl-1-pyrroline content in aromatic rice variety, Khao Dawk Mali 105

Authors Yoshihashi T, Huong NTT, Surojanametakul V, Tungtrakul P, Varayanond W

Publication JOURNAL OF FOOD SCIENCE

1 วิภา สุโรจนเมธากุล	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 พัชรี ตั้งตระกูล	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
3 วารุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

18 Effects of drying temperature and tempering time on starch digestibility of brown fragrant rice

Authors Jaisut D (Jaisut, Donludee)¹, Prachayawarakorn S (Prachayawarakorn, Somkiat)², Varayanond W (Varayanond, Warunee)³, Tungtrakul P (Tungtrakul, Patcharee)³, Soponronnarit S (Soponronnarit, Somchart)¹

Publication JOURNAL OF FOOD ENGINEERING

1 วารุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 พัชรี ตั้งตระกูล	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

19 Experiments on in-store paddy drying under tropical climate: Simulation and product quality

Authors Tirawanichakul Y, Prachayawarakorn S, Tungtrakul P, Chaiwatpongskorn W, Soponronnarit S

Publication DRYING TECHNOLOGY

1 พัชรี ตั้งตระกูล	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
--------------------	------------------------	--	----------------

20 Freezing and thawing conditions affect the gel stability of different varieties of rice flour

Authors Varavit S, Shobsngob S, Varayanond W, Chinachoti P, Naivikul O

Publication STARCH-STARKE

1 วารุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 อรอนงค์ นัยวิกุล	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน

**รายชื่อบทความวิจัยของอาจารย์/นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ที่ได้รับการอ้างอิงปี 2553 (Citation) ใน Refereed Journal ระดับนานาชาติ
จากฐานข้อมูล ISI และ Scopus**

วิทยาเขตบางเขน

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

21 Germination conditions affect physicochemical properties of germinated brown rice flour

Authors Charoenthaikij P., Jangchud K., Jangchud A., Piyachomkwan K., Tungtrakul P., Prinyawiwatkul W.

Publication Journal of Food Science

1	กมลวรรณ แจ่มชัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน
2	อนุวัตร แจ่มชัด	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน
3	พัชรี ตั้งตระกูล	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

22 Mahanine, a carbazole alkaloid from *Micromelum minutum*, inhibits cell growth and induces apoptosis in U937 cells through a mitochondrial dependent pathway

Authors Roy MK, Thalang VN, Trakoontivakorn G, Nakahara K

Publication BRITISH JOURNAL OF PHARMACOLOGY

1	เกศศิณี ตระกูลทิวากร	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
---	----------------------	-----------------------	--	----------------

23 Mechanism of mahanine-induced apoptosis in human leukemia cells (HL-60)

Authors Roy MK, Thalang VN, Trakoontivakorn G, Nakahara K

Publication BIOCHEMICAL PHARMACOLOGY

1	วิภากรรณ์ ณ ถลาง	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2	เกศศิณี ตระกูลทิวากร	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

24 Molecular properties of cassava starch modified with different UV irradiations to enhance baking expansion

Authors Vatanasuchart N., Naivikul O., Charoenrein S., Sriroth K.

Publication Carbohydrate Polymers

1	เนตรนภิส วัฒนสุชาติ	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2	อรอนงค์ นัยวิกุล	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน
3	สงวนศรี เจริญเหรียญ	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน
4	กัลฉัตรศรี ศรีรอด	ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน

25 Prenylated flavanones isolated from flowers of *Azadirachta indica* (the neem tree) as antimutagenic constituents against heterocyclic amines

Authors Nakahara K, Roy MK, Ono H, Maeda I, Ohnishi-Kameyama M, Yoshida M, Trakoontivakorn G

Publication JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

1	เกศศิณี ตระกูลทิวากร	ฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
---	----------------------	-----------------------	--	----------------

**รายชื่อบทความวิจัยของอาจารย์/นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ที่ได้รับการอ้างอิงปี 2553 (Citation) ใน Refereed Journal ระดับนานาชาติ
จากฐานข้อมูล ISI และ Scopus**

วิทยาเขตบางเขน

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

26 Preparation, pasting properties and freeze-thaw stability of dual modified crosslink-phosphorylated rice starch

Authors Deetae P., Shobsngob S., Varanyanond W., Chinachoti P., Naivikul O., Varavinit S.

Publication Carbohydrate Polymers

1 วารุณี วารัญญานนท์	ฝ้ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 อรอนงค์ นัยวิกุล	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	คณะอุตสาหกรรมเกษตร บางเขน	วิทยาเขตบางเขน

27 Prevention of bacterial contamination using acetate-tolerant Schizosaccharomyces pombe during bioethanol production from molasses

Authors Saithong P., Nakamura T., Shima J.

Publication Journal of Bioscience and Bioengineering

1 ประมวล ทรายทอง	ฝ้ายจุลชีววิทยาประยุกต์	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
------------------	-------------------------	--	----------------

28 Simulation and grain quality for in-store drying of paddy

Authors Tirawanichakul Y, Prachayawarakorn S, Varanyanond W, Soponronnarit S

Publication JOURNAL OF FOOD ENGINEERING

1 วารุณี วารัญญานนท์	ฝ้ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
----------------------	------------------------	--	----------------

29 Structural analysis of a novel antimutagenic compound, 4-hydroxypanduratin A, and the antimutagenic activity of flavonoids in a Thai spice, fingerroot (Boesenbergia pandurata Schult) against mutagenic heterocyclic amines

Authors Trakoontivakorn G, Nakahara K, Shinmoto H, Takenaka M, Onishi-Kameyama M, Ono H, Yoshida M, Nagata T, Tsushida T

Publication JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

1 เกศศิณี ดระกุลทิวากร	ฝ้ายโภชนาการและสุขภาพ	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
------------------------	-----------------------	--	----------------

30 Synthesis and characterization of bacterial cellulose/alginate blend membranes

Authors Phisalaphong, M; Suwanmajo, T; Tammarate, P

Publication JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE

1 ปราโมทย์ ธรรมรัตน์	ฝ้ายจุลชีววิทยาประยุกต์	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
----------------------	-------------------------	--	----------------

31 The Volatile Constituents in the Peel and Pulp of a Green Thai Mango, Khieo Sawoei Cultivar (Mangifera indica L.)

Authors Tamura H., Boonbumrung S., Yoshizawa T., Varanyanond W.

Publication Food Science and Technology Research

1 สมิตรา บุญบำรุง	ฝ้ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 วารุณี วารัญญานนท์	ฝ้ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน

รายชื่อบทความวิจัยของอาจารย์/นักวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ที่ได้รับการอ้างอิงปี 2553 (Citation) ใน Refereed Journal ระดับนานาชาติ
จากฐานข้อมูล ISI และ Scopus

วิทยาเขตบางเขน

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

32 Volatile Components of the Essential Oils in the Pulp of Four Yellow Mangoes (*Mangifera indica* L.) in Thailand

Authors Tamura H., Boonbumrung S., Yoshizawa T., Varanyanond W.

Publication Food Science and Technology Research

1 สุนิตรา บุญบำรุง	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน
2 วารุณี วารัญญานนท์	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	วิทยาเขตบางเขน