

CURRICULUM VITAE



ชื่อ - นามสกุล:

นางสาวกาญจนา บุญเรือง

Miss Kanchana Boonruang

ตำแหน่งปัจจุบัน

อาจารย์

หน่วยงาน

ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เลขที่ 50 ถ.งามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทร. 02-579-0308 ต่อ 131 แฟกซ์ 02-579-1951
email: kanchana.boon@ku.th, fagrkab@ku.ac.th

ประวัติการศึกษา

2552 – 2559

ปร.ด. (เทคโนโลยีการบรรจุ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยานิพนธ์: Modified Atmosphere Packaging and Development of Poly(Lactic Acid) Antifungal Films for Extending Shelf Life of Mangoes

2545 – 2548

วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยานิพนธ์: สรีรวิทยาและผลของเอทิลีนต่อการหลุดร่วงของกลีบดอกมะลิลา
Physiology and Effect of Ethylene on Corolla Abscission of Jasmine
(*Jasminum sambac* Ait.) Flowers

2541 – 2545

วท.บ. (พฤกษศาสตร์) (เกียรตินิยมอันดับ 2) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์: การศึกษาอนุกรมวิธานของไม้กระถางแขวนในประเทศไทย
Taxonomic Study of Hanging Pot Plants in Thailand

ประวัติการทำงาน

2561 – ปัจจุบัน

อาจารย์ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2559 – 2561

นักวิจัยหลังปริญญาเอก ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สวทช.

2549 – 2552

ผู้ช่วยนักวิจัย ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ

2548 – 2549

ผู้ช่วยนักวิจัย คณะเกษตรกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ความเชี่ยวชาญ

— สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตพืชสวน

- เทคโนโลยีการบรรจุผลิตผลพืชสวน
 - Modified atmosphere packaging (MAP)
 - Active packaging

งานวิจัย

- 2566 โครงการ การประยุกต์ใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์ด้านราที่มีการเติมอนุภาคนาโนลิกันเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของมะม่วงและขนมปัง ชุดโครงการ การพัฒนาฟิล์มแอ็กทิฟชีวภาพโดยเติมอนุภาคนาโนลิกันท่อน้ำเพื่อใช้ในการบรรจุอาหาร (หัวหน้าโครงการย่อย แหล่งทุน: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทโครงการ Fundamental Fund (Basic Research))
- 2566 การประเมินความสูญเสียอาหารผลิตภัณฑ์กล้วยหอม เพื่อหามาตรการลดความสูญเสียโดยตลอดห่วงโซ่คุณค่าและรายงานผลตามเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ข้อที่ 12.3.1 (เฟสที่ 2 การประเมินความสูญเสียอาหาร) (ผู้ร่วมวิจัย; แหล่งทุน: สวก.)
- 2566 การใช้แบคทีเรียโชนก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อควบคุมโรคแอนแทรกโนสและคุณภาพของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองหลังการเก็บเกี่ยว ปีที่ 2 (ผู้ร่วมวิจัย; แหล่งทุน: บริษัท อายีโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด) (ผู้ร่วมวิจัย; แหล่งทุน: สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ)
- 2565 การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตมะเขือเทศเชอร์รี่ในโรงเรือน (ผู้ร่วมวิจัย; แหล่งทุน: สวก.)
การใช้แบคทีเรียโชนก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อควบคุมโรคแอนแทรกโนสและคุณภาพของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองหลังการเก็บเกี่ยว (ผู้ร่วมวิจัย; แหล่งทุน: บริษัท อายีโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด)
- โครงการ การใช้แบคทีเรียโชนก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อควบคุมโรคแอนแทรกโนสและคุณภาพของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองหลังการเก็บเกี่ยว (ผู้ร่วมโครงการ; แหล่งทุน: บริษัท อายีโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด)
- 2564 การประเมินความสูญเสียอาหารผลิตภัณฑ์กล้วยหอม เพื่อหามาตรการลดความสูญเสียโดยตลอดห่วงโซ่คุณค่าและรายงานผลตามเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ข้อที่ 12.3.1 (เฟสที่ 1.2 การประเมินความสูญเสียอาหาร) (ผู้ร่วมวิจัย; แหล่งทุน: สวก.)

- 2563 นวัตกรรมเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและการขนส่งของสาหร่ายพวงองุ่นใน
เชิงการค้า (ผู้ร่วมวิจัย; แหล่งทุน: สวก.)
- 2562 การรักษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของกล้วยเนื้อทองเพื่อเพิ่มศักยภาพเป็นพันธุ์ทาง
การค้าและการส่งออก (หัวหน้าโครงการ; แหล่งทุน: สวพ.มก.)

ผลงานวิจัยตีพิมพ์

- Basbasan, A. J., B. Hararak, C. Winotapun, W. Wanmolee, W. Chinsirikul, P. Leelaphiwat, V. Chonhenchob and **K. Boonruang**. 2023. Lignin Nanoparticles for Enhancing Physicochemical and Antimicrobial Properties of Polybutylene Succinate/Thymol Composite Film for Active Packaging. *Polymers* 15(4): 989.
- Basbasan, A., Jr., B. Hararak, C. Winotapun, W. Wanmolee, P. Leelaphiwat, **K. Boonruang**, W. Chinsirikul and V. Chonhenchob 2022. Emerging challenges on viability and commercialization of lignin in biobased polymers for food packaging: A review. *Food Packaging and Shelf Life* 34: 100969.
- Boonruang, K.**, N. Kerddonfag, V. Chonhenchob and W. Daud. 2019. Development of antifungal film to delay postharvest decay in mango fruit. *Proceeding of 29th IAPRI Symposium on Packaging*. 11-14 June 2019, The University of Twente in Enschede, The Netherlands. 390-395.
- Noopan, A., **K. Boonruang** and A. Mongkolchaiyaphruek. 2019. Extending the post-harvest life of rambutan by modified atmosphere packaging. *Agricultural Sci. J.* 50: 3 (Suppl.): 228-231.
- Obklin, N., **K. Boonruang** and A. Mongkolchaiyaphruek. 2019. Effect of aloe vera gel coating on postharvest quality and shelf life of fresh cut shallot (*Allium ascalonicum* L.). *Agricultural Sci. J.* 50: 3 (Suppl.): 119-122.
- Boonruang, K.**, N. Kerddonfag, W. Chinsirikul, E.J. Mitcham and V. Chonhenchob. 2017. Antifungal effect of poly(lactic acid) films containing thymol and R(-)-carvone against anthracnose pathogens isolated from avocado and citrus. *Food Control*. 78: 85-93.
- Boonruang, K.**, W. Chinsirikul, B. Hararak, N. Kerddonfag and V. Chonhenchob. 2016. Antifungal poly(lactic acid) films containing thymol and carvone. *Materials Science Forum*. 67: 1-7.
- Boonruang, K.**, V. Chonhenchob, S. P. Singh, W. Chinsirikul and A. Fuongfuchat. 2012. Comparison of various packaging films for mango export. *Packaging Technology and Science*. 25(2): 107-118.

- Boonruang, K.,** N. Kerddonfag, V. Chonhenchob, W. Chinsirikul and N. Thongchan. 2010. Extending shelf life of green bell pepper under modified atmosphere packaging using high gas permeable films. *Agricultural Science Journal*. 41(1) (Suppl.): 167–170.
- Srinavakul, N., P. Klintham, **K. Boonruang,** V. Chonhenchob and W. Chinsirikul. 2010. Ripeness indicator for packaging fresh-cut durian. *Agricultural Science Journal*. 40(3) (Suppl.): 347–350.
- Boonruang, K.,** V. Chonhenchob, W. Chinsirikul, A. Fuongfuchat, N. Kerddonfag and C. Winotapun. 2009. Study the effects of reduced oxygen, elevated carbon dioxide and controlled/modified atmosphere on quality and shelf-life of ‘Kluai Khai’ banana. *Agricultural Science Journal*. 40(3) (Suppl.): 351–354.
- Chonhenchob, V., W. Chinsirikul, A. Fuongfuchat, S. Chaiwong, **K. Boonruang,** and N. Kerddonfag. 2009. High permeable film used for modified atmosphere packaging improve quality and shelf life of baby corn. *Journal of Applied Packaging Research*. 3(2): 57–74.
- Boonruang, K.,** A. Fuongfuchat, W. Chinsirikul and V. Chonhenchob. 2008. Selection of appropriate film permeability for mangoes based on O₂ and CO₂ tolerances and optimum controlled atmosphere conditions. In *Proceedings of 16th IAPRI World Conference on Packaging*, Bangkok, Thailand, 8–12 June 2008.
- Boonruang, K.,** V. Chonhenchob, W. Chinsirikul, A. Fuongfuchat, N. Kerddonfag, S. Phiboonkulsamrit and C. Winotapun. 2007. Maximum CO₂ and minimum O₂ tolerance of ‘Nam Dok Mai See Thong’ mangoes in controlled atmosphere storage. *Agricultural Science Journal*. 38(5) (Suppl.): 238–241.
- Siriphanich, J. and **K. Boonruang.** 2007. Postharvest biological changes of jasmine (*Jasminum sambac* Ait.) flowers. *Agricultural Science Journal* 38(2): 111–119.

การนำเสนอผลงาน/การประชุมวิชาการ

- 2021 Japjainai, S. F. Nasution, **K. Boonruang** and J. Chumpookam. 2021. Effect of Harvest Season on Quality of ‘Hawaii’ Papaya Fruit”, 3rd International Conference on Renewable Energy, Sustainable Environmental and Agri-Technologies and Innovation (i-RESEAT-2021), 22 - 23 December 2021, Chiangmai, Thailand.
- 2019 Chonhenchob, V. and **K. Boonruang.** 2019. Active packaging: Innovation and challenges of antifungal packaging for extending shelf life of fresh produce. FRUITIC 2019,

Innovations in Pre- and Postharvest Supply Chain of Fresh Produce. September 2, 2019, Kasetsart University, Bangkok, Thailand.

- 2016 **Boonruang, K.**, N. Kerddonfag, W. Chinsirikul, E.J. Mitcham and V. Chonhenchob. 2016. Antifungal poly(lactic acid) films containing thymol and carvone. 2016 International Seminar on Materials Science and Application (SMSA 2016). June 25–26, 2016, Shanghai, China (Oral presentation).
- 2014 **Boonruang, K.**, E.J. Mitcham, W. Chinsirikul, S. Sangchote, A. Sane C 2014. Antifungal effect of poly(lactic acid) (PLA) films containing thymol and carvone against anthracnose pathogen. RGJ-Ph.D. Congress XV, May 28–30, 2014, Chonburi, Thailand (Oral presentation).
- 2010 **Boonruang, K.**, V. Chonhenchob, W. Chinsirikul and S. P. Singh. Preserving bioactive compounds in fresh and fresh cut mangoes under passive modified atmosphere packaging and controlled atmosphere storage. 17th IAPRI World Conference on Packaging, October 12–15, 2010, Tianjin, China (Poster presentation).
- 2009 **Boonruang, K.**, V. Chonhenchob, W. Chinsirikul, A. Fuongfuchat, N. Kerddonfag and C. Winotapun. 2009. Study the effects of reduced oxygen, elevated carbon dioxide and controlled/modified atmosphere on quality and shelf-life of 'Kluai Khai' banana. 8th National Horticultural Congress 2009, May 6–9, 2009, Chiang Mai, Thailand (Oral presentation).
- 2008 **Boonruang, K.**, A. Fuongfuchat, W. Chinsirikul and V. Chonhenchoob. 2008. Selection of appropriate film permeability for mangoes based on O₂ and CO₂ tolerances and optimum controlled atmosphere conditions. 16th IAPRI World Conference on Packaging, June 8–12, 2008, Bangkok, Thailand (Oral presentation).