



## Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)  
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



ชื่อ – นามสกุล: Yeawalak Rooppat  
Name: Yaowalak Rooppat  
Email Address: yaowalak.roo@mahidol.ac.th

➤ ตำแหน่งปัจจุบัน (Current position) : นักปฏิบัติการวิจัย

➤ การศึกษา (Education)

- 2018 Master of Science, M.Sc. (Food and Nutritional Toxicology), Mahidol University, Thailand
- 2012 Bachelor of Science, B.Sc. (Nutrition and Dietetic), Mahidol University, Thailand

➤ งานวิจัยที่สนใจและมีความเชี่ยวชาญ (Research Interest and Expertise)

- 1. Food and nutrition survey
- 2. Food environments

➤ ประสบการณ์ในการทำวิจัย (Research Experiences)

- 2018-2020 โครงการจัดการความรู้การดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ
- 2020-2022 โครงการศึกษาแนวโน้มประเด็นปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อพัฒนา นโยบายและสื่อสารสุขภาพ
- 2021 การสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารในและนอกโรงพยาบาล

➤ การเผยแพร่ผลงาน (Publications)

○ ระดับชาติ (National)

- 1. ลัดดา เหมาะสุวรรณ และ Yeawalak Rooppat. (2565). แนวโน้มอาหารและโภชนาการ กับ NCDs. กรุงเทพฯ : สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. ISBN 978-616-94071-1-9
- 2. ลัดดา เหมาะสุวรรณ, สมศรี เจริญเกียรติกุล, นิภา โรจน์รุ่งวศินกุล และ Yeawalak Rooppat. (2565). การสำรวจสภาพแวดล้อมด้านอาหารในและนอกโรงพยาบาล. กรุงเทพฯ : สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. ISBN 978-616-94071-0-2



## Curriculum Vitae

Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU)  
999 Phutthamonthon 4 Rd., Salaya, Phutthamonthon



---

○ ระดับนานาชาติ (International)

1. **Rooppat Y**, Benjapong W, Sirivarasai J, Chunhabundit R, Karnpanit W, Khundam S and Sakolkittinapakul J. (2018, September 12-13). Effect of Milling on Arsenic Contents in Long-Grain Rice [Abstract and Poster Presentation]. 1st International Conference on Innovations in Food Ingredients & Food Safety IFIFS 2018, Bangkok, Thailand, page 59. [https://www.institut-agro-montpellier.fr/asifood/wp-content/uploads/2018/12/IFIFS2018\\_Book\\_of\\_Abstracts.pdf](https://www.institut-agro-montpellier.fr/asifood/wp-content/uploads/2018/12/IFIFS2018_Book_of_Abstracts.pdf)
2. Khundam S, Benjapong W, Sinchaipanit P, Kongkachuichai R, Karnpanit W, **Rooppat Y** and Sakolkittinapakul J. (2018, September 12-13). Effect of Boiling on Arsenic Contents and Antioxidant Activity in Thai Rice Noodle Product Incorporating Pigmented Broken Rice and Rice Bran [Abstract and Poster Presentation]. 1st International Conference on Innovations in Food Ingredients & Food Safety IFIFS 2018, Bangkok, Thailand, page 60. [https://www.institut-agro-montpellier.fr/asifood/wp-content/uploads/2018/12/IFIFS2018\\_Book\\_of\\_Abstracts.pdf](https://www.institut-agro-montpellier.fr/asifood/wp-content/uploads/2018/12/IFIFS2018_Book_of_Abstracts.pdf)