



# วิทยาศาสตร์เกษตร

## AGRICULTURAL SCIENCE JOURNAL

ปีที่ 43 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2555 Vol. 43 No. 3 (Suppl.) September-December 2012

### การประชุมวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 10

15 บทความบรรยายรับเชิญเรื่อง แนวคิดการวิจัยและพัฒนา Postharvest Safety  
ดร. สุรพงษ์ โกสิยะจินดา

### Postharvest Machinery

- 23 การจำลองการอบแห้งของเครื่องอบแห้งแบบถาดโดยใช้การคำนวณทางพลศาสตร์ของไหล  
อากาศร้อน จอมหล้าพีรติกุล คณิตย์ จัปใจเหมาะ และ ประยูร จอมหล้าพีรติกุล
- 27 การทดสอบ และประเมินผลเครื่องชุดหัวแก้นตะวั่นในพื้นที่ที่มีรูปแบบการปลูกแตกต่างกัน  
พีรณัฐ อ้นสุริย์ สมโภชน์ สุดาจันทร์ และ สนั่น จอกลอย
- 31 การทดสอบและประเมินผลเครื่องกลั่นน้ำมันหอมระเหยขนาดเล็กแบบหอกกลั่นทรงกรวย  
นฤเบศร์ หนูใสเพชร และ อุดม รินคำ
- 35 การทดสอบและประเมินผลเครื่องอัดฟางเศรษฐกิจพอเพียง  
วัชรินทร์ เขียวไกร
- 39 การทำแห้งแบบโฝมของเยื่อหุ้มเมล็ดพืชข้าว  
ธนวรรณ อวยศักดิ์ไชยงค์ และ ธนกร ไรจนกร
- 43 การประเมินคุณภาพภายในและความบริสุทธิ์ของมะพร้าวอ่อนน้ำหอมอย่างไม่ทำลาย  
ด้วยเทคนิค NIR  
รณฤทธิ์ ฤทธิธรรณ ศุภทนต์ โภชนาภรณ์ น้ำฝน สามสาลี ชัชญา เกตุเตียน พีรพงษ์ แสงวนางค์กุล  
ยุพิน อ่อนศิริ และ สมนึก ทองบ่อ
- 47 การประเมินสมรรถนะเครื่องคั้นน้ำและคว้านเนื้ออัตโนมัติสำหรับส้มและมะนาว  
เสมอขวัญ ต้นติกุล และ อภิชาติ วรรณนุปลา
- 51 การประยุกต์ใช้เทคนิคการแปลงหน้าที่ทางคุณภาพในการออกแบบเครื่องฉายรังสีอินฟราเรด  
สุขอังคณา ลี ปวีรรต นาสวาสดี วิทยา อินทร์สอน และ อุดลย์ จรรยาเลิศอดุลย์
- 55 การประยุกต์ใช้พลังงานขีดแบ่งความเสียหายของมังคุดเมื่อรับภาระกระทำแบบกระแทก  
อุดมศักดิ์ กิจทวี และ ศิวลักษณ์ ปรูวีรัตน์
- 59 การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอากาศในไซโลเหล็กเพื่อเก็บข้าวเปลือกขนาด 2,000 ตัน  
ณัฐกร หมั่นทอง รัฐพงศ์ ปฏิภาณัง และ อำไพศักดิ์ ธีบุญมา
- 63 การพัฒนาเครื่อง LED Based Near Infrared (NIR) Spectrometer สำหรับวิเคราะห์ปริมาณความชื้นของ  
แผ่นยางดิบ  
รณฤทธิ์ ฤทธิธรรณ ดุสิต ธนเพทาย สุรีพร ณรงค์วงศ์วัฒนา พันธิภา สีดาว เพ็ญพิไล เพ็ญธิดาร  
และ วิไลภรณ์ ไหมงสกุล

- 67 การพัฒนาเครื่องรีดกล้วยตาก  
วิรัช แสงสุริยฤทธิ์
- 71 การพัฒนาและการทดสอบเบื้องต้นอุปกรณ์เก็บเกี่ยวผลมังคุด  
ขจรรัฐ ทองโย และ ศุภกิตต์ สายสุนทร
- 75 การลดความชื้นของเมล็ดข้าวโพดเลี้ยงสัตว์โดยเครื่องอบแห้งด้วยลมร้อนแบบไหลคลุกเคล้าชนิดวนวัสดุต่อเนื่องร่วมกับการให้ความร้อนด้วยรังสีอินฟราเรด  
ชนัฐ วิพทนะพร สุพรรณ ยั่งยืน และ จักรมาส เลหาวนิช
- 79 การลดความชื้นข้าวเปลือกด้วยการใช้ความร้อนจากแก๊สชีววมวล  
นำพร บัญญาใหญ่ ธนศิษฎ์ วงศ์ศิริอำนวย เสมอขวัญ ต้นติกุล และ แสนวสันต์ ยอดคำ
- 83 การศึกษาการกระจายตัวของอนุภาคน้ำที่ผนังห้องอบแห้งของเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอยชนิดทรงสูง  
เชิดพงษ์ เขียวชาญวัฒนา และ กิตติชัย ไตรรัตน์ศิริชัย
- 87 การศึกษาการผลิตถ่านอัดแท่งจากผงถ่านวัสดุชีววมวล 3 ชนิดด้วยชุดเกลียวอัดถ่านอัดแท่ง  
กิตติพงษ์ ลาลุน สมโภชน์ สุดาจันทร์ และ ชัยยันต์ จันทร์ศิริ
- 91 การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้พัลส์สนามไฟฟ้ายับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* ในอาหารเลี้ยงเชื้อ Yeast Malt  
นรเศรษฐ์ ชันละ ไตรธานี เยี่ยมอ่อน นันทวรรณ ชาญวิภา โสภณ บุญลือ และ อำนาจ สุขศรี
- 95 การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตน้ำตาลอ้อยด้วยเครื่องกวนน้ำตาลอ้อย  
วรรณชล วัฒนนะ
- 99 การศึกษาความเร็วใบมีดที่เหมาะสม สำหรับเครื่องเก็บเกี่ยวข้าวฟางหวาน (แบบใบมีดหมุนเหวี่ยง)  
ศักดิ์รินทร์ ดีโยธา และ เสรี วงศ์พิเชษฐ
- 103 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพเบื้องต้นของเมล็ดกระทิง  
ชัยณรงค์ หล่มช่างคำ จักรมาส เลหาวนิช สุพรรณ ยั่งยืน และ อนุสร เวชสิทธิ์
- 107 การศึกษาจลนพลศาสตร์การอบแห้งพริกไทยด้วยเครื่องอบแห้งลมร้อน  
ศิริรัตน์ ตอพล และ ณรงค์ อึ้งกิมบัววน
- 111 การศึกษาเปรียบเทียบวิธีการอบแห้งสำหรับเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดหวาน  
อรวรรณ ฤทธิภูท ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์ และ จักรมาส เลหาวนิช
- 115 การศึกษาพฤติกรรมการอบแห้งปลานิล (*Tilapia Nilotica*) ด้วยลมร้อน  
ประทีป ตุ่มทอง อำไพศักดิ์ ทีบุญมา ประพันธ์พงษ์ สมศิลา และ ธนกร หอมจำปา
- 119 การศึกษาและออกแบบเครื่องคัดแยกเปลือกหุ้มเมล็ดถั่วอก  
พงศ์ศักดิ์ ชลธนสวัสดิ์ บพิตร ตั้งวงศ์กิจ รัตนา ตั้งวงศ์กิจ และ สุนันฐา อัฐศิริศิลป์เวท
- 123 การศึกษาวิธีการผลิตกระดาษจากเปลือกหน่อไม้ไผ่แดง  
สวณิต อิชยาวณิชย์ และ จักรพันธ์ เกาทอง
- 127 การสร้างเครื่อง Diode Array NIR Spectrometer สำหรับวิเคราะห์ปริมาณน้ำมัน และความชื้นในผลปาล์ม  
รณฤทธิ์ ฤทธิธณ ดุสิต ธนเพทาย สุธีพร ณรงค์วงศ์วัฒนา พันธิภา สีดาว เพ็ญพิไล เพ็ญธิสาร และ วิไลภรณ์ ไหว้วสกุล
- 131 การหาปริมาณความชื้นในกาแฟเมล็ดพันธุ์อะราบิกาด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี  
กุลวิศา เกตุนาถ ปาริชาติ เทียนจุมพล และ วิบูลย์ ช่างเรือ

- 135 การอบแห้งกากมันสำปะหลังด้วยเครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้งหมุน  
เทวรัตน์ ตริอำนาจรศ เกียรติศักดิ์ ใจโต วีระชัย อาจหาญ และ กระวี ตริอำนาจรศ
- 139 การอบแห้งเปลือกแก้วมังกรด้วยเทคนิคฟลูอิดไอเซนชัน  
ณัฐพล ภูมิสะอาด ละมุล วิเศษ และ วาริช ศรีละออง
- 143 การอบแห้งพริกด้วยเครื่องอบแห้งแสงอาทิตย์แบบตัวรับพาราโบลา  
กระวี ตริอำนาจรศ เทวรัตน์ ทิพย์วิมล ชนินทร์ จิตรเจริญ และ ดวงพร วงษ์วัฒนพงษ์
- 147 การอบแห้งลำไยด้วยไมโครเวฟแบบเป็นช่วงร่วมกับลมร้อน  
กฤษณ์ อภิญาวิศิษฐ์ อติศักดิ์ นาถกรณกุล และ สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์
- 151 การออกแบบและทดสอบเครื่องแก๊สซีไฟเออร์จากเชื้อเพลิงแกลบสำหรับใช้อบแห้งข้าวเปลือกในโรงสีข้าวชุมชน  
ภิญโญ ชุมมณี วีระชาติ จริตงาม ธนรัตน์ ศรีรุ่งเรือง และ วีชระ ชัยสงคราม
- 155 การออกแบบและทดสอบเครื่องคัดเมล็ดพันธุ์ข้าวปลูกสำหรับโรงสีข้าวชุมชน  
วีระชาติ จริตงาม ภิญโญ ชุมมณี ธนรัตน์ ศรีรุ่งเรือง และ วีชระ ชัยสงคราม
- 159 การออกแบบและทดสอบเครื่องผลิตข้าวเก่าสำหรับโรงสีข้าวชุมชน  
ภิญโญ ชุมมณี วีระชาติ จริตงาม ธนรัตน์ ศรีรุ่งเรือง และ วีชระ ชัยสงคราม
- 163 การออกแบบและวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์สำหรับเครื่องแลกเปลี่ยนความร้อนแบบแผ่นที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์  
ชัยรัตน์ ปัญญางาม และ วีระชาติ พรพิบูลย์
- 167 การออกแบบและสร้างเครื่องแยกเนื้อมังคุด  
วิรัช แสงสุริยฤทธิ์
- 171 การออกแบบและสร้างเครื่องลอกเปลือกและลดขนาดสำหรับเมล็ดขนุน  
จิตติเมณฑน์ วงศ์ษา นิพนธ์ ภูวเกียรติกำจร ธเนศ กัลยา และ อภิสัทธี ชลาไล
- 175 การออกแบบและสร้างเครื่องหั่นผลหมาก  
ทิวาณัฏ แก้วสอนดี ฉลองพรรณรย์ โกรธรัมย์ สุพรรณณ ยั่งยืน และ จักรมาส เลาหวณิช
- 179 การออกแบบและสร้างเตาปฏิกรณ์ไพโรไลซิสสำหรับซังข้าวโพด  
ธนศิษฐ์ วงศ์ศิริอำนวย นำพร ปัญญาใหญ่ และ เสมอขวัญ ตันติกุล
- 183 การอัดเม็ดวัสดุรองพื้นคอกสัตว์เลี้ยงจากขี้เลื่อย  
พงศ์ภรณ์ เกษมาลา จักรมาส เลาหวณิช และ สุพรรณณ ยั่งยืน
- 187 ขนาดของโรงเรือนที่มีผลต่อประสิทธิภาพการไหลเวียนและอุณหภูมิของอากาศภายในโรงเรือนอบแห้งยางพารา  
พลังงานแสงอาทิตย์ชนิดหลังคาหน้าจั่วสามเหลี่ยม  
ประพันธ์พงษ์ สมศิลา อำไพศักดิ์ ทีบุญมา ประเมินทร์ มาลีหวล ประทีป ตุ่มทอง และ ธนกร หอมจำปา
- 191 ความเร็วลูกกะเทาะแบบริวสายพานที่เหมาะสมต่อการกะเทาะเมล็ดทานตะวัน  
สุพรรณณ ยั่งยืน และ จักรมาส เลาหวณิช
- 195 ความสิ้นเปลืองพลังงานจำเพาะเครื่องอบข้าวเปลือกแบบไหลคูลูกเคล้าขนาด 30 ตันต่อชั่วโมง  
อำไพศักดิ์ ทีบุญมา วันชัย สุตะพันธ์ และ ทรงสุภา พุ่มชุมพล
- 199 เครื่องฉายรังสีอินฟราเรดเพื่อกำจัดด้วงวงข้าวในข้าวสาร  
สุของค์ณา ลี วิทยา อินทร์สอน ปวีรวรรต นาสวาสดี และ อุดลย์ จรรยาเลิศอุดลย์
- 204 เครื่องฝานกล้วยเล็บมือนางบนกระทะทอด  
ณัฐพงศ์ รัตนเดช วิชัย สังข์แก้ว และ ชาตรี ฐานชารี

- 208 จลนพลศาสตร์การอบแห้งและการเปลี่ยนแปลงของสารประกอบฟีนอลิกในบัวบก *Centella asiatica* (Linn.) ระหว่างการอบแห้งแบบลมร้อน  
ชลิดา เนียมนุ้ย จิตวัต ศิวาวุฑ และ รพีพัฒน์ กะดีแดง
- 212 ชนิดโครงสร้างของโรงเรือนที่มีผลต่อการไหลเวียนและอุณหภูมิของอากาศ ภายในโรงเรือนอบแห้งแสงอาทิตย์  
ประพันธ์พงษ์ สมศิลา อำไพศักดิ์ ที่บุญมา ประทีป ตุ่มทอง สุรียา อุดด้วง และ มานะ วิชางาม
- 216 เชื้อเพลิงอัดแท่งจากเปลือกวัสดุเกษตร (กล้วยเล็บมือนางและทุเรียน) ในจังหวัดชุมพร  
ณัฐพงศ์ รัตนเดช กนกวรรณ ยะโกป คนาวุฒิ รัชตจิรสกุลชัย และ ชาญณรงค์ เขียวใหญ่
- 220 ตู้อบลมร้อนร่วมไมโครเวฟสำหรับอบกล้วยเล็บมือนาง  
ณัฐพงศ์ รัตนเดช กิตติวุฒิ จันเปี่ยม นິรัตศัย เข็มบุปผา และ พนิดา วรรณชิตชัยวาร
- 224 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์สำหรับการทำนายการเปลี่ยนแปลงความชื้นของกากมะพร้าว  
จินตนาพร ปันพรม จุฑามาศ บุญเลา โชติพงศ์ กาญจนประโชติ และ ฤทธิชัย อัศวราชันย์
- 228 ผลกระทบของอุณหภูมิและความหนาของชั้นวัสดุต่อคุณภาพของกากมะพร้าว  
จินตนาพร ปันพรม จุฑามาศ บุญเลา โชติพงศ์ กาญจนประโชติ และ ฤทธิชัย อัศวราชันย์
- 232 ผลของการให้ความร้อนแบบไดอิเล็กทริกต่อปริมาณและคุณภาพของน้ำมันจากเมล็ดงาขี้ม้อน  
ปกครอง สุวรรณโสมณ วิบูลย์ ช่างเรือ สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ เพ็ญศิริ ศรีบุรี และ จิรวาส์ เจียตระกูล
- 236 ผลของความเร็วลมต่อจลนพลศาสตร์การอบแห้งเนื้อโคด้วยลมร้อนร่วมรังสีอินฟราเรด  
ประทีป ตุ่มทอง อำไพศักดิ์ ที่บุญมา ประพันธ์พงษ์ สมศิลา และ ธนกร หอมจำปา
- 240 ผลของปริมาณปลานิลที่มีต่อเงื่อนไขการอบแห้งที่เหมาะสม  
ธนกร หอมจำปา อำไพศักดิ์ ที่บุญมา ประพันธ์พงษ์ สมศิลา และ ประทีป ตุ่มทอง
- 244 ผลของระยะห่างระหว่างชั้นนวดกับตะแกรงบนที่มีต่อปริมาณเมล็ดคงค้างในชุดนวด สำหรับเครื่องนวดข้าวแบบไหลตามแกน เมื่อนวดข้าวที่มีอัตราส่วนระหว่างเมล็ดต่อวัสดุที่ไม่ใช่เมล็ดต่ำ  
ศักดิ์ชัย อาษาวัง และ วินิต ชินสุวรรณ
- 248 ผลของรูปแบบการไหลของอากาศภายในตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่มีต่ออัตราการอบแห้งขนมนางเล็ด  
ประทีป ตุ่มทอง ประพันธ์พงษ์ สมศิลา ธนกร หอมจำปา และ สันติ สาแก้ว
- 252 ผลของวิธีการทำแห้งต่อการลดลงของความชื้นและความมีชีวิตของเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดข้าวเหนียว  
นฤพนธ์ บ่อคำเกิด วสันต์ ดั่งวงศ์จันทร์ และ จักรมาส เลหาพนิช
- 256 ผลของอัตราส่วนผสมมูลระหว่างพื้นที่ทางเข้ากับทางออกที่มีต่อการไหลเวียน และอุณหภูมิของอากาศภายในเครื่องอบแห้งแสงอาทิตย์  
ประพันธ์พงษ์ สมศิลา อำไพศักดิ์ ที่บุญมา ประเมษฐ์ มาลีหวล ธนกร หอมจำปา และ ประทีป ตุ่มทอง
- 260 ผลของอุณหภูมิและตัวกลางการอบแห้งต่อจลนพลศาสตร์การอบแห้งและสมบัติของเปลือกแก้วมังกร  
ละมุล วิเศษ และ ณัฐพล ภูมิสะอาด
- 264 อัตราการไหลของน้ำผ่านข้าวในกระบวนการแช่ของการผลิตข้าวเปลือกงอกที่มีผลต่อปริมาณ GABA และคุณภาพข้าวกล้อง  
ศิริรัตน์ พิลาวุฑ และ วินิต ชินสุวรรณ
- 268 อิทธิพลของการเตรียมแครอทและอุณหภูมิของการอบแห้งต่อสมบัติทางกายภาพ  
ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์ ณัฐอภา ดิษรัก และ ละมุล วิเศษ
- 272 อิทธิพลของความชื้นและความเร็วการอัดที่มีต่อสมรรถนะของชุดอัดเม็ดใบอ้อย  
ชนินทร์ อุปลัมภ์ และ สมโภชน์ สุดาจันทร์

- 276 อิทธิพลของชนิดใบมีด จำนวนใบมีด และความเร็วเชิงเส้นใบมีดลับที่มีผลต่อสมรรถนะของชุดลับใบอ้อย  
 นริศศักดิ์ คงทน สมโภชน์ สุดาจันทร์ และ สมนึก ชูศิลป์
- 280 อิทธิพลของผิวหีนขัด ความเร็วเชิงเส้นของผิวหีนขัด และเวลาในการขัดขาวที่มีผลต่อการแตกหัก  
 ของข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6  
 พัฒนา พึ่งพันธุ์ บัณฑิต สุริยวงศ์พงศา สุพัฒน์ วงษ์สุน วรธรรม โพธิ์เพชร และ ธนาคาร ศาลาประทีป

## Postharvest Logistics

- 284 การใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครและนาโน: เทคนิคใหม่ในการชะลอการสุกของกล้วยหอม  
 ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ วาริช ศรีละออง
- 288 การใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์พอลิเมอร์คอมพอสิตในการรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4  
 อภิตา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยูพิน อ่อนศิริ สมนึก ทองบ่อ อนงค์นาฏ สมหวังธนโรจน์ และ พิษณุ บุญศิริ
- 292 การใช้เมทิลจัสโมเนทในการลดการเกิดสีน้ำตาลของฝักระยะย่อยเขียว  
 พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 296 การประเมินการสูญเสียการจัดการสายโซ่อุปทานค่าน้ำในจังหวัดเชียงใหม่  
 ดามร บันฑุรัตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ พิษญา บุญประสม พูลลาภ และ ดนัย บุญยเกียรติ
- 300 การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการสายโซ่อุปทานกะหล่ำปลีในจังหวัดเชียงใหม่  
 วิบูลย์ ช่างเรือ ดามร บันฑุรัตน์ พิษญา บุญประสม พูลลาภ พิเชษฐ์ น้อยมณี สายสมร ลำยอง  
 และ ดนัย บุญยเกียรติ
- 304 การประเมินการสูญเสียในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลลำไยพันธุ์อีดอ  
 พิเชษฐ์ น้อยมณี พิษญา บุญประสม พูลลาภ ปาริชาติ เทียนจุมพล และ ดนัย บุญยเกียรติ
- 308 การประเมินสมบัติทางกายภาพและเคมีของใบว่านหางจระเข้ (*Aloe barbadensis* Miller)  
 วีรยุทธ บุญไทย และ สิงหนาท พวงจันทร์แดง
- 311 การเปรียบเทียบระดับความเข้มข้นและระยะเวลาการแช่เนื้อลำไยในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรด  
 ต่อคุณภาพของเนื้อลำไยสดระหว่างการเก็บรักษา  
 ศิริพร สมพงษ์ นิธิยา รัตนาปนนท์ และ สุทัศน์ สุระวัง
- 315 การผลิตไอศกรีมฟักข้าวเสริมโปรไบโอติก  
 ศศิกานต์ ของทุมมินทร์ และ บวรศักดิ์ สีนานนท์
- 319 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขัดผิวจากเมล็ดข้าวเหนียวและเปลือกทุเรียน  
 ไพลิน ลีออดุลย์ ปฐมวรรณ ศรีสุข และ ผดุงขวัญ จิตโรภาส
- 323 การยืดอายุการวางจำหน่ายของผลมะนาวโดยสารเคลือบผิวจากไขผึ้ง  
 เกศรัตน์ วิศวะไพศาล วิลาวลัย คำปวน จารุณี จุงกลาง และ จำนงค์ อุทัยบุตร
- 327 การรักษาคุณภาพของหน่อไม้ฝรั่งสดโดยใช้สภาวะความเย็นเฉียบพลันก่อนการเก็บรักษา  
 สุชาลินี กลั่นยิ่ง เฉลิมชัย วงษ์อารี และ ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร
- 331 การเร่งปฏิกิริยาด้วยแสงโดยไทเทเนียมไดออกไซด์ต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้  
 บัณฑิต เจริญทรัพย์ จำนงค์ อุทัยบุตร และ วิลาวลัย คำปวน
- 335 การลดการช้ำและการเกิดสีน้ำตาลในผลละมุดพันธุ์มะกอกโดยใช้กรดแอสคอร์บิก  
 วัชรชัย พรหมทับ และ ลำแพน ขวัญพูล
- 339 การลดการสูญเสียเนื้อสัมผัสของผลสตรอเบอรี่แช่เยือกแข็งโดยใช้สารละลายเกลือแคลเซียมและน้ำตาลซูโครส  
 ปฐมภรณ์ กองเจริญ นิธิยา รัตนาปนนท์ และ สุจินดา ศรีวัฒนะ

- 343 การลดอุณหภูมิคะน้ำฮ่องกงด้วยระบบสุญญากาศ  
มนัญญลักษณ์ ดีวี ดนัย บุญเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ
- 347 การศึกษากรรมวิธีการผลิตและการยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อปูแกะขายของชุมชนชาวประมงอำเภอสิเกาจังหวัดตรัง  
ชมพูนุช โสมาลัย จิวกิตติ บุญสมาน และ ธัญลักษณ์ ธนังธีรพงษ์
- 351 การศึกษาการจัดการโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ข้าวเปลือก : กรณีศึกษา ในตำบลท่าตะโก จังหวัดนครสวรรค์  
ภริตา พิมพ์พันธุ์ มาศสกุล ภักดีอาษา และ ภรรณิการ์ มิ่งเมือง
- 355 การศึกษาการชะลอการสุกของมะม่วงน้ำดอกไม้  
ศักยะ สมบัติไพรวิน เทวรัตน์ ทิพย์วิมล และ กระวี ตรีอำนาจ
- 359 การศึกษาคุณลักษณะทางกายภาพของอะโวคาโดพันธุ์แฮสที่นำเข้ามาจากต่างประเทศเปรียบเทียบกับ  
อะโวคาโดพันธุ์แฮสที่ผลิตในประเทศไทย  
วาริช ศรีละออง เทอดธวัช โสภณดิลก ทรงศิลป์ พงษ์ชนะชัย ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ และ อภิรดี อุทัยรัตน์กิจ
- 363 การศึกษาระบบห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์มะม่วงส่งออกในเขตภาคกลางและภาคเหนือ  
ดาเรศร์ กิตติโยภาส สุติกานต์ กลัมพสุต และ นฤมล ลดาวัลย์ ณ อยุธยา
- 368 การสกัดบีตาเลนจากผลผักปลัง  
ทัตดาว ภาชีผล เขาวมาลัย รักษาเคน และ สุदारัตน์ นามโฮง
- 372 การสกัดและคุณสมบัติของสารเมือกเมล็ดแมงลัก  
สุธินี คำเพ็ง จอมใจ พีรพัฒน์ และ เกษม นันทชัย
- 376 การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในโซ่อุปทานพืชผักของโครงการหลวง  
ดนัย บุญเกียรติ พิชญา บุญประสม พูลลาภ ชัยพิชิต เข้มเมืองพาน และ มนตรี จันทา
- 380 ผลของกรดอินทรีย์ต่อคุณภาพของแมงกะพรุนดองในระหว่างการเก็บรักษา  
สุพรรณพันธ์ โหละลักษณาเดช และ ชุตินุช สุจริต
- 384 ผลของการจุ่มน้ำร้อนร่วมกับสารเคลือบผิวที่มีต่อคุณภาพของผลสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง  
อภิรดี อุทัยรัตน์กิจ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์
- 388 ผลของการฉายรังสียูวีบีต่อคุณภาพของกล้วย Cavendish  
สิรินันท์ สุขทวี อายากะ ไนริมูระ อายาโก คาโต นาโอกิ ยามาอุจิ และ วาริช ศรีละออง
- 392 ผลของการใช้กรดจิบเบอเรลลิกและเมทิลไซโคลโพรพีนก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวต่อวันที่เก็บเกี่ยว  
และอายุการเก็บรักษาของผลมังคุด  
อรจิรา พรหมทองรักษ์ และ ลดาวัลย์ เลิศเลอวงศ์
- 396 ผลของการใช้เมทิลจัสโมเนตต่อการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและการเกิดอาการได้สีน้ำตาลของสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง  
ฤทัยรัตน์ ทันทวิวัฒนา ศิริชัย กัลยาณรัตน์ ชัยรัตน์ เตชวุฒิมิพร เฉลิมชัย วงษ์อารี และ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 400 ผลของการบรรจุหีบห่อและสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ผักหวานป่า (*Melientha suavis* Pierre)  
วุฒิรัตน์ พัฒนินบูลย์ และ สมเพชร วงศ์เรียน
- 404 ผลของการพ่นสารละลายโปรตีนจากผงไหมก่อนเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของผลมังคุดฉายรังสี  
พีรพงษ์ แสงวนางค์กุล และ ยูพิน อ่อนศิริ
- 408 ผลของน้ำร้อนและเอทีฟอนต่อคุณภาพของมะระจีนตัดแต่ง  
อภิรดี อุทัยรัตน์กิจ ปิระมิต จิตมาตรา สุกัญญา เอี่ยมลออ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์
- 412 ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 80 และพันธุ์ 329  
สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร ดนัย บุญเกียรติ และ พิชญา บุญประสม พูลลาภ

- 416 ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟที่มีค่าอัตราการซึมผ่านของออกซิเจนแตกต่างกันต่อคุณภาพของต้นหอม (*Allium fistulosum*)  
Wai Wai Lwin, Varit Srilaong, Chairat Techavuthiporn, Sirichai Kanlayanarat and Apiradee Uthairatanakij
- 420 ผลของเมทิลจัสโมเนตต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลหม่อนสายพันธุ์เชียงใหม่  
ภัทรวรรณ เกตุเทียน และ อติศักดิ์ จูมวงษ์
- 423 ผลของเมทิลจัสโมเนตต่อการลดอาการสะท้อนหวานของผลลองกองระหว่างการเก็บรักษา  
คาร์ติคายน เวลคาร์ชาลัม และ มุทิตา มีนุ่น
- 427 ผลของระยะเวลาบิรูรณ์ต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลของสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง  
มณฑนา บัวหนอง และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 431 ผลของวิธีการลดความชื้นต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์เฮมพ์ (*Cannabis sativa* L.) ภายหลังจากการเก็บรักษา  
แสงทิวา สุริยงค์ สุชาดา เวียรศิลป์ ณัฐศักดิ์ กฤตกาเมษ สรिता ปิ่นมณี และ อติเรก ปัญญาลือ
- 436 ผลของสาร 1-MCP ต่อการเปลี่ยนแปลงสีผิวและคุณภาพของมะละกอพันธุ์แขกดำและพันธุ์ปลักไม่ลาย  
กันตธีร์ สิริเวชพันธุ์ และ ลำแพน ขวัญพูล
- 440 ผลของสารเคลือบผิวต่อการลดอาการสะท้อนหวานของดอกหน้าวัวพันธุ์เชียร์  
(*Anthurium andraeanum* L. cv. Cheers)  
อัญชลี การถัก และ สุรัสวดี พรหมอยู่
- 444 ผลของสารละลายแคลเซียม-โบรอน (Ca-B) ที่มีผลต่อการยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงมหาชนก  
รัฐพล เมืองแก้ว และ พีระศักดิ์ ฉายประสาท
- 448 ผลของสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกระเจี๊ยบแดงเข้มข้นผสมเนื้อลูกพรุนต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของผู้บริโภค  
รัฐพล พะวงศรีรัตน์ วารินทร์ พากเพียร และ จุฑาทิพย์ ไพธิ์อุบล
- 452 ผลของเอทิลีนและเมทิลไซโคลโพรพีนต่อการสุกและคุณภาพของผลปาล์มน้ำมันหลังการเก็บเกี่ยว  
นฤมล นวลวิจิตร และ ลดาวัลย์ เลิศเลอวงศ์
- 456 อิทธิพลของ 1-MCP ต่อการเปลี่ยนแปลงเนื้อสัมผัสของมะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์ตัดแต่งพร้อมบริโภค  
สินีนานู เรืองหิรัญ พิสิญ์ ธรรมวิณี และ อนุวัตร แจ่มชัด
- 460 อิทธิพลของอุณหภูมิอบแห้งที่มีต่อจุลชีวศาสตร์การอบแห้ง ปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมดฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ และสีของขิง  
ชโรธร ไพธิ์วงศ์ รติยา รุวพาณิขยานันท์ และ ดลฤดี ใจสุทธิ

## Postharvest Biology

- 464 การควบคุมโรคแอนแทรกโนสของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองโดยไม่ใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา  
รติยา พงศ์ทีสุทธา ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล และ รณภพ บรรเจิดเชิดชู
- 468 การใช้กรดซาลิไซลิก และเมทิลจัสโมเนต ลดการเกิดอาการสะท้อนหวานของผลส้มสายน้ำผึ้ง  
ปาริชาติ แสงทอง และ อุษาวดี ชนสุด
- 473 การใช้สารเคมีควบคุมเชื้อรา *Lasiodiplodia theobromae* และ *Pestalotiopsis* sp. สาเหตุโรคที่กลีบเลี้ยงและก้านขั้วผลมังคุด  
เนตรนภัส เขียวขำ สมศิริ แสงโชติ และ ศจี รักษาเจริญ
- 477 การตรวจสอบอาการไส้สีน้ำตาลในผลสับปะรดด้วยเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี  
ณัชชา ชัยพันธุ์วิริยาพร ดนัย บุญยเกียรติ พิเชษฐ น้อยมณี และ ปาริชาติ เทียนจุมพล

- 481 การประเมินศักยภาพของวิธีการควบคุมโรคข้าวผลเน่าในผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง  
ชัยณรงค์ รัตนกริธากุล รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา และ รณภาพ บรรเจิดเชิดชู
- 485 การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองและเชื่อมโยงโรคระหว่างการเก็บรักษา  
วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ เจนธรีรา ไทยกรณ์ และ อุษาวดี ชนสุด
- 490 การเปลี่ยนแปลงปริมาณและการกระจายตัวโมเลกุลของเพกทินของฝักวานิลลา  
พรพรรณ นุชโพธิ์พันธุ์ ลำแพน ขวัญพูล และ ธิตติมา วงษ์ชวีร์
- 494 การเปลี่ยนแปลงสารประกอบฟีนอลในผลพริกระหว่างการเข้าทำลายของเชื้อรา *Colletotrichum capsici* และ *Colletotrichum gloeosporioides* สาเหตุโรคแอนแทรคโนสและการเกิดโรค  
สมศิริ แสงโชติ และ สวิตา สุวรรณรัตน์
- 498 การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อและการส่งถ่ายยีน antisense PPO เพื่อแก้ปัญหาอาการไส้สีน้ำตาลในผลส้มแปะ  
มนทิณี กมลธรรม สุภาวดี ชนะพาล อนุวัช สุวรรณกุล และ บวร ต้นติวรชัย
- 502 การศึกษาชนิดและสัดส่วนที่เหมาะสมของตัวทำลายอินทรีย์ต่อฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากกะหล่ำปลีม่วง  
นิตยา จันทกา ศิริชัย กัลยาณรัตน์ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 506 การศึกษาเปรียบเทียบความแข็งแรงของเปลือกและความแน่นเนื้อของมะละกอสายพันธุ์การค้า  
ในระหว่างการสุก  
ปาริชาติ เบิร์นส คันสนีย์ นาเจริญ อนุพันธุ์ เทิดวงค์วรกุล ธนพล ไชยแสน สิริกุล วะสี และ จรินทร์ ศิริพานิช
- 510 การศึกษาสารระเหยของผลมะเดื่อฝรั่ง  
จารุวรรณ รัตนสกุลธรรม และ วรรณิ จิรภาคย์กุล
- 515 การสำรวจราปนเปื้อนในกระบวนการตัดแต่งเปลือกผลมะพร้าว น้ำหอมเพื่อการส่งออก  
นวลวรรณ ฟุ้งสง่าง อุดม ฟุ้งสง่าง และ พีรพงษ์ แสงวานวงศ์กุล
- 519 ความสัมพันธ์ของกระบวนการตัดแต่งเปลือกกับการปรากฏของราบนผลมะพร้าว น้ำหอม  
อุดม ฟุ้งสง่าง นวลวรรณ ฟุ้งสง่าง และ เจริญ ขุนพรม
- 523 ประสิทธิภาพการใช้น้ำมันหอมระเหยในการควบคุมปริมาณจุลินทรีย์ที่ได้จากสารละลายปักแจกันของกุหลาบตัดดอก  
กาญจนา วรราชกูร์ กฤษณ์ สงวนพวง ผ่องเพ็ญ จิตรอารีย์รัตน์ เฉลิมชัย วงษ์อารี และ มัณฑนา บัวหนอง
- 528 ประสิทธิภาพของสารสกัดหยาบจากพืช 10 ชนิดต่อการยับยั้งการเจริญของเชื้อรา *Curvularia lunata*  
สาเหตุโรคเมล็ดต่างของข้าว  
ศานิต สวัสดิ์กาญจน์
- 532 ผลของ 1-methylcyclopropene ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณและการกระจายขนาดโมเลกุลของเพคติน  
ในผลมะละกอที่เกิดการช้ำ  
จุฑามาศ แสงสว่าง และ ลำแพน ขวัญพูล
- 536 ผลของการลดอินทรีย์และอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาลในเมล็ดขนุนลอกเปลือก  
จิตติเมณฑน์ วงศ์ษา และ อธิพงษ์ วิบูลย์เลิศ
- 540 ผลของการฉายคลื่นไมโครเวฟต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านชีวเคมี กายภาพ และลักษณะทางประสาทสัมผัส  
ของถั่วลิสงปน  
พริมา พิริยางกูร ผกามาศ โภทองยม และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล
- 544 ผลของการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ต ซี ต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านชีวเคมี กายภาพ  
และลักษณะทางประสาทสัมผัสของถั่วลิสงปน  
พริมา พิริยางกูร กนกพรรณ ชะเอมเทศ และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล



- 548 ผลของอุณหภูมิและคาร์บอนต่อการเกิดโรคแอนแทรกคโนสและคุณภาพของผลมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยว  
รัตติรส เขียงสิน และ สมศิริ แสงโชติ
- 552 ผลของระบบการให้น้ำต่อคุณภาพผลภายนอกและภายในของต้นมะละกอพันธุ์แขกดำ  
กนกพร บุญญะอดิชาติ
- 556 ผลของระยะเวลาบิรูรณ์ต่อความรุนแรงของการซ้ำในผลมะละกอพันธุ์ปลักไม้ลาย  
จุฑามาศ แสงสว่าง และ ลำแพน ขวัญพุด
- 560 ผลของอุณหภูมิเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีและจุลินทรีย์ของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจาก  
กระเจี๊ยบแดงเข้มข้นผสมน้ำพูนเข้มข้น  
รัชพล พะวงศรีรัตน์ วารินทร์ พากเพียร และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล
- 564 ผลของอุณหภูมิต่อความแน่นเนื้อของทุเรียนตัดแต่งพันธุ์หอมทองและชะนี  
มยุรี เมืองมูล ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช พิสิษฐ์ ธรรมวิณี อนุวัตร แจ่มชัด และ สุमितรา บุญบำรุง
- 568 ผลของเอทีฟอน 6-เบนซิลอะมิโนพิวรีน เมทิลแจสโมเนท และกรดซาลิไซลิก ต่อเอนไซม์ที่สลายคลอโรฟิลล์ในส่วนตัด  
กลมของใบคะน้า (*Brassica oleracea* var. *alboglabra*)  
ภัทษร สำเนียงดี ศิริชัย กัลยาณรัตน์ และ พนิดา บุญฤทธิงไชย
- 572 โรคผลเน่าของแก้วมังกร (*Hylocercus undatus* (Haw) Brit. & Rose.) ภายหลังการเก็บเกี่ยวและการควบคุมโรค  
ศรายุทธ สอนวิสัย ชิดชนก เกษี อารยา ไชยดี และ สมศิริ แสงโชติ
- 576 ศักยภาพการใช้ยีสต์ควบคุมเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* สาเหตุโรคแอนแทรกคโนสของผลมะละกอ  
วาสนา ทองปิ่น รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา และ ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล
- 580 อิทธิพลของอุณหภูมิและ  $\text{CaCl}_2$  ต่อการเกิดอาการระคายเคืองผิวหนังในมะเขือเทศเชอร์รี่พันธุ์ CH154  
ปริญญา เทพนรงค์ เรณู ขำเลิศ และ อัครวรรษ สุขอ่าง

## Postharvest Safety

- 584 การควบคุมโรคเกสรดำในกล้วยไม้สกุลหวายหลังการเก็บเกี่ยว  
วัชรวิทย์ วิทยวรรณกุล ทศนาพร ทศคร และ ธารทิพย์ ภาสบุตร
- 588 การคัดเลือกชนิดของน้ำดองและอุณหภูมิการเก็บรักษาสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปส้มดองเค็ม  
เพื่อความปลอดภัยในการบริโภค  
ชุตินุช สุจริต ไวกูณัฐ ฤทธิธรรม์ และ สุแพรวพันธ์ โลหะลักษณาเดช
- 592 การใช้น้ำร้อนร่วมกับการใช้อัลตราโซนิกเพื่อกำจัดหนอนแมลงวันผลไม้ (*Bactrocera latifrons*) ในผลพริก  
ธีรศักดิ์ แซ่ตั้ง และ ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล
- 596 การใช้ปฏิกิริยาโฟโตแคตตาไลติกจากไทเทเนียมไดออกไซด์เพื่อลดการเกิดโรคแอนแทรกคโนสในระหว่างการเก็บรักษาผล  
มะม่วงนำดอกไม้  
ปริญญา จันทศรี บัณฑิต เจริญทรัพย์ และ วิลาวลัย คำปวน
- 600 การใช้สารเจือปนอาหารเพื่อควบคุมเชื้อรา *Lasiodiplodia theobromae* สาเหตุของโรคขี้ผลเน่าหลังการเก็บเกี่ยว  
ของมะละกอ  
พัทยา จำปีเรือง รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา และ ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล
- 604 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ขนาดนาโนและไมโครภายหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดปริมาณเชื้อ  
แบคทีเรียทั้งหมดและรักษาคุณภาพของผักกาดหอมตัดแต่งพร้อมบริโภค  
ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ นพรัตน์ ทัดมาลา และ วาริชศรีละออง

- 608 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพและปริมาณอินนูลินในหัวแก่นตะวันตัดแต่งพร้อมบริโภคระหว่างการเก็บรักษา  
มยุรฉัตร เมื่อไไร่ สังคม เตชะวงศ์เสถียร และ สนั่น จอกลอย
- 612 การศึกษาประสิทธิภาพของไคโตซานในการยับยั้งเชื้อรา *Alternaria brassicicola* และ *Fusarium oxysporum*  
บนอาหารเลี้ยงเชื้อพีดีเอ  
นวลจันทร์ ภูคลัง เทอดธวัช ไสภณดิลก ชนิตรา ไพธิคเวษฐ์ และ ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย
- 616 คุณสมบัติของฟิล์มคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากเยื่อฟางข้าว  
ณัฐธวัช จินาพันธ์ เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ สุทธิรา สุทธสุภา และ สุรพัศ คำไทย
- 621 ประสิทธิภาพของแบคทีเรียเซลลูโลสฟิล์มที่มีเซทิลไพริดิเนียมคลอไรด์ กรดซิตริกและสารสกัด  
เปลือกมังคุดต่อการยับยั้งการเจริญของโคลิฟอร์มในเนื้อหมู  
บุษกร ทองใบ สายชล โคนันต์ และ ดวงเดือน แก้วคำ
- 625 ประสิทธิภาพของฟิล์มไฮดรอกซีโพรพิล เมทิลเซลลูโลสร่วมกับน้ำมันหอมระเหยในการยับยั้งเชื้อรา *Colletotrichum*  
*gloeosporioides*  
พลอย กลางเมือง และ รังสิณี ไชธวิทย์
- 629 ปริมาณวิตามินซี เบตา-แคโรทีน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ของผักอินทรีย์  
ผักปลอดภัยจากสารเคมี และผักทั่วไปในจังหวัดนครปฐม  
อุมาพร อาลัย และ ชลิดา ตระกูลสุนทร
- 633 ผลของกรดฟูมาริกและคลีนเสียงความถี่สูงต่อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนใบโหระพา  
บุษกร ทองใบ ประณต พันธุ์โคกกรวด และ บุษญา พัชร
- 637 ผลของก๊าซเอทิลีนต่อการสร้างสารพิษอะฟลาทอกซินของเชื้อรา *Aspergillus* spp. ที่แยกได้จากถั่วลิสง  
ธัญมิ มณีบุญ สุวรรณ กัดพันธุ์ วราภา มหากาญจนกุล ชนัญญา ช่วยศรีนวล และ สิรินุต ร่มโพธิ์ภักดิ์
- 641 ผลของการฉายคลื่นไมโครเวฟต่อการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในถั่วลิสงปน  
จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล ศิริพร สุทธิพัฒนางกูร และ ปริมา พิริยางกูร
- 645 ผลของการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตต่อการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในถั่วลิสงปน  
จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล พัทธนันท์ ยาทิพย์ และ ปริมา พิริยางกูร
- 649 ผลของการเติมสารผสมระหว่างยูเรียและพอลิเอทิลีนไกลคอลที่มีต่อคุณภาพเมล็ดพอกข้าวโพดหวาน  
วรากร ราชคม หนึ่งฤทัย บุญมาลา สิริมล ชันแก้ว ชมนาด สวาสดีมิตร สุชาดา เวียรศิลป์  
และ สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์
- 653 ผลของนาโนซิลเวอร์ร่วมกับสารเคลือบผิวเพื่อควบคุมเชื้อราที่ก้านข้าวผลลับประด  
ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ ปิยะศักดิ์ ช่อมพฤษ
- 657 ผลของน้ำมันหอมระเหยจากข่าแดง (*Languas glalangal* (Linn.)) ต่อการยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียก่อโรคและ  
แมลงวันบ้าน (*Musca domestica*) ในปลาซีเสียดเค็ม  
ชุตินุช สุจิต สุแพรวพันธ์ โลหะลักษาเดช และ นริศ ท้าวจันทร์