



วิทยาศาสตร์เกษตร

AGRICULTURAL SCIENCE JOURNAL

ปีที่ 47 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2559 Vol. 47 No. 3 (Suppl.) September-December 2016

การประชุมวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 14

Postharvest Safety

- 13 ผลของการใช้โซเดียมคลอไรด์ชนิดกรวดร่วมกับเทคโนโลยีฟองอากาศขนาดไมโครเพื่อควบคุมการเกิดสีน้ำตาลและการเจริญของจุลินทรีย์ในผักสลัดคอสตัดแต่ง
ธัญญรัตน์ โกมล ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และ มณฑนา บัวหนอง
- 17 การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลในมะม่วงมันเดือนเก้าตัดแต่งโดยใช้ผลิตภัณฑ์จากแบคทีเรีย *Pediococcus lolii*
แพรวไพลิน ฉายศิริกุล กุลนรี ปานทอง วิทยากร คล้ายดอกจันทร์ ทิพนาด น้อยแก้ว อัมณชญาณ์ มงคลชัยพฤษ และ วรรณ มาลาพันธุ์
- 22 ผลของสารเคลือบไคโทซานและกัมอะราบิกต่อการต้านแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคและการเน่าเสียของมะม่วงหั่นชิ้นที่อุณหภูมิ 5 °C
นันทา เบ็ญเมตร์ บุญส่ง แสงอ่อน และ พีระศักดิ์ ฉายประสาธ
- 27 ผลของการฉายรังสียูวี-ซีต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณจุลินทรีย์ในมะละกอสุกหั่นชิ้นพันธุ์เรดมาราดอล
ชลิดา ฉิมวารี พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ จุฑาทิพย์ ไพธิอุบล
- 31 การลดปริมาณจุลินทรีย์ในสับปะรดหั่นชิ้นด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ร่วมกับน้ำไอโซน
ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ กัลยา ศรีพงษ์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ สุภา พวงน่ม และ พนิดา เรณูมาลัย
- 35 การประยุกต์ใช้สารเรืองแสงเพื่อการทดสอบสารพิษตกค้างในผัก
ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข ศิโรรัตน์ เขียนแน่น และ จุฑามาศ คุ้มชัย
- 39 ผลของน้ำอิเล็กโทรไลต์ในสภาวะออกซิไดส์และรีดิวซ์ต่อการลดสารฆ่าแมลงตกค้างและการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในถั่วฝักยาว
อมรรัตน์ ตามจะโปะ จ่านงค์ อุทัยบุตร และกานดา หวังชัย
- 43 การลดการปนเปื้อนและควบคุมคุณภาพความปลอดภัยของพริกชี้ฟ้า (*Capsicum annuum* L.) หลังการเก็บเกี่ยวด้วยกระบวนการล้างด้วยสารลดแรงตึงผิวชีวภาพ
ปริยดา สติศาสตร์ สุติกร มหิสนันท์ และ ปิยะวรรณ กาสลัก
- 47 ผลของกรดอินทรีย์ร่วมกับฟองอากาศขนาดเล็กเพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนในโหระพา
ลลิตา บุตรวงศ์ ลัยลา ซอบงาม และ ดุสิตา ธีระวัฒน์
- 51 การใช้สารละลายคลอรีนไดออกไซด์ร่วมกับฟองอากาศละเอียดของคาร์บอนไดออกไซด์เพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นของต้นอ่อนทานตะวันพร้อมบริโภค
ธรรมบุญ พลสิทธิ์ ซาลินี สังข์ขจร นิภาดา ราษฎร์ชัย ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 55 ประสิทธิภาพของสารสกัดหยาบใบมะกรูด (*Citrus hystrix* DC.) ด้วยเอทานอลในการยับยั้งเชื้อราสาเหตุโรคเมล็ดต่างของข้าวในสภาพห้องปฏิบัติการ
สุริยสิทธิ์ สมนึก นคร บุญน้อย และณิมนันต์ เจนอักษร

- 59 การศึกษาประสิทธิภาพของเชื้อราปฏิปักษ์ *Trichoderma* sp. ในการควบคุมเชื้อรา *Curvularia lunata* สาเหตุโรคเมล็ดด่างของข้าว (*Oryza sativa* L.)
ปิยาภรณ์ ทองบ้านไทร ธิติ ทองคำงาม และ ถนิมนันต์ เจนอักษร
- 63 ประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยจากมะกรูด (*Citrus hystrix*) ในการยับยั้งเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวในสภาพห้องปฏิบัติการ
นคร บุญน้อย และถนิมนันต์ เจนอักษร
- 67 ศักยภาพของสารจากธรรมชาติ กรดอะมิโน และกรดอินทรีย์ต่อการควบคุมเชื้อรา *Aspergillus fumigatus* ของเมล็ดข้าว
ภัสรา แสงงาม รัตยา พงศ์พิสุทธิธา และ ชัยณรงค์ รัตนกรีกากุล
- 71 ทดสอบประสิทธิภาพของเชื้อรา *Trichoderma* spp. ต่อการควบคุมเชื้อรา *Colletotrichum* sp. สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของผลพริก ในสภาพห้องปฏิบัติการ
กรรณก สมบูรณ์พันธ์ พรประพา คงตระกูล และ ถนิมนันต์ เจนอักษร
- 75 ผลของแก๊สพลาสมาต่อการยับยั้งการเจริญของเชื้อรา *Pestalotiopsis* sp. ในสภาพห้องปฏิบัติการ
ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล วรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข ธีรวรรณ บุญญวรรณ อรุมา เรืองวงษ์ และวลัยพร มูลพุ่มสาย
- 79 ประสิทธิภาพของกระดาษเคลือบเฮกซานาลในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราแอนแทรคโนสและราข้าวหิวเฝ้าของกล้วยหอมทอง
กฤตยา ศรีมณี คชาวุธ สุภรภาส และ สุรุพัส คำไทย
- 83 การใช้ไคโตซานที่ตัดพอลิเมอร์ด้วยรังสีก่อนการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการเกิดโรคของผลเงาะพันธุ์โรงเรียน
พนิดา บุญฤทธิ์ธงชัย นิชาภัทร แก้วมณี มั่นทนา บัวหนอง และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 87 การทดสอบประสิทธิภาพกรดอินทรีย์และเกลืออนินทรีย์ในการควบคุมเชื้อสาเหตุโรคเน่าหลังเก็บเกี่ยวของแก้วมังกร
นารีรัตน์ สุนทรธรรม ธารทิพย์ ภาสบุตร รัมภ์พันธ์ โกศลานันท์ และ รัตตา สุทธยาคม
- 91 ประสิทธิภาพของสารสกัดจากเปลือกมะละกอดต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของมะม่วง
จิรวेष โพธิ์อุบล รัตยา พงศ์พิสุทธิธา และ ชัยณรงค์ รัตนกรีกากุล
- 95 การปรับปรุงคุณภาพเนื้อผลปาล์มหางกระรอกด้วยสารกลุ่ม GRAS เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป
กรองทิพย์ ผ่องประทีป นันทวัน ปูคำ ศीलศิริ สง่าจิตตร และ อรรณพ ทศนอุดม
- 99 ผลของการรมโอโซนต่อคุณภาพการเก็บรักษาข้าวสารเจ้าผสมข้าวหอมมะลิบรรจุถุง
ศรัณยา เฟ่งผล และกานดา หวังชัย
- 103 ผลของบรรจุภัณฑ์และการรมโอโซนต่อคุณภาพการเก็บรักษาของข้าวสารเจ้าผสมข้าวหอมมะลิ
ขวัญทิพย์ วิทยารัตน์ ทศนุพันธ์ กุศลสถิตย์ และ ศรัณยา เฟ่งผล
- 107 การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้อินฟราเรดย่านใกล้ตรวจสอบปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO₂) ตกค้างในผลลำไยสด
ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล สุมาพร เกษมสำราญ และสุมิตร เชื้อมชัยตระกูล

Postharvest Biology

- 111 ผลของการห่อผลและจัดไมเนทในระหว่างการพัฒนาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกต่อสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว
จุฑาลักษณ์ สุวรรณโชติ Sataru Kondo และ สุทธิวัลย์ สีทา
- 115 อิทธิพลของสภาพแวดล้อมและตำแหน่งของผลบนต้นที่มีต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์มหาชนก
นงลักษณ์ พยัคษศิรินาวัน และ อุบล ชินวัง

- 119 ผลของฟูลิโดนและกรด 1-แนฟทาไลน์แอซีติกต่อการหลุดร่วงและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของลองกอง
ศรีندا นามสี ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย ชาโตรุ คอนโดะ และ วาริช ศรีละออง
- 123 ผลของแคลเซียมแอสคอร์เบตต่อการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลองกองหลังการเก็บเกี่ยว
อินทิวา ลิจันทรัพย์ นันทชนก นันทะไชย ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์ และอัญชลินทร์ สิงห์คำ
- 127 ลักษณะทางสัณฐานวิทยา และคุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตอร์วเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80, 70 และพันธุ์ 329 ในอำเภอบางบาล จังหวัดเพชรบูรณ์
มงคล ศิริจันทร์ กวี สุจิตติ ณรงค์ชัย ทิพัฒน์ธนวรงค์ และ พีระศักดิ์ ฉายประสาธ
- 131 ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของผลสตอร์วเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80
สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร ดนัย บุญเกียรติ และพิชญา พูลลาภ
- 135 ผลของระยะเวลาแก่และปริมาณรังสีแกมมาต่อคุณภาพผลฝรั่งสดพันธุ์กิมจู
สาวิตรี รามจุล พีระพงษ์ แสงวรางค์กุล และ วชิรญา อิมสบาย
- 139 ผลของการชักนำการออกดอกด้วยเอทีฟอนต่อการเกิดอาการสะท้อนหวานของผลส้มแป้น
ศุภพจี จันทร์เมือง และ เกียรติสุดา เหลืองวิไลย
- 143 ผลของกรดซาลิไซลิกจากภายนอกต่อการสร้างโปรตีนในผลส้มเขียวหวานภายใต้สภาวะเครียด
ไพบุลย์ ต้นสกุล สิทธิรักษ์ รอยตระกูล นฤมล เผ่านกรบ จันทิมา จเรสิทธิกุลชัย และ วิจิตรา ลีละศุภกุล
- 147 คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มโชกุนที่ปลูกในจังหวัดชุมพร
พรรณนิภา ย้วยล และ สุรียณห์ สุภาพวานิช
- 151 ความสัมพันธ์ระหว่างธาตุอาหารพืชและการสูญเสียน้ำหลังการเก็บรักษากับสีเนื้อส้มโอพันธุ์ทองดี
ปรีฉัตร บัวบาน และ เกียรติสุดา เหลืองวิไลย
- 155 ผลของการฉายรังสียูวีบีต่อการสลายตัวของคลอโรฟิลล์และกิจกรรมเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องของเปลือกผลส้มโอพันธุ์ทับทิมสยาม
ณัฐวุฒิ คงพูน และสมัคร แก้วสุกแสง
- 159 ผลของอายุผลที่มีต่อคุณภาพและองค์ประกอบทางเคมีของส้มโอพันธุ์ทับทิมสยาม
มนตรี อิศรไกรศิลป์ ไมตรี แก้วทับทิม และสมศักดิ์ มณีพงษ์
- 162 ผลของการใช้สารเคลือบผิวจากอัลจินตและสารสกัดว่านหางจระเข้ต่อการเปลี่ยนแปลงสีและคุณภาพผลของมะนาวพันธุ์แป้น
วรรณทการณ สกิตยกุล และ ลดาวัลย์ เลิศเลอวงศ์
- 166 ผลของกรดซาลิไซลิกและไคโตซานต่อคุณภาพของผลมะนาวพันธุ์แป้นระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
กรรณิกา แก้วเกิด วารุณี จอมกิตติชัย ธัชคณิน จงจิตวิมล และ ชนิภาญจน์ จันทร์มาทอง
- 170 การประเมินคุณภาพทางกายภาพ และเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์ดอผลปกติและผลแดง
อดิศักดิ์ จุมวงษ์ และนารท นาคเฉลิม
- 173 ผลของ 1-เมทิลไซโคลโพรพีน ที่มีต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลของพืชในสกุลน้อยหน่า
จิตตา สารทรัพย์ มยุรา ล้านไชย อนุวัช สุวรรณกุล กรรณก เพชรศรี อนุนต์ พิริยะภัทรกิจ และคนึงนิจ บุศราคำ
- 177 การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีระหว่างการแก่ของผลหม่อนพันธุ์เชียงใหม่
สดศรี เนียมเปรม กุศล เอี่ยมทรัพย์ และ จุติณัฐ ธนกิจวานิชกุล
- 181 ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพลับพลาพันธุ์ชิว
เจนจิรา ชุมภูคำ อดิศักดิ์ จิราสุนันท์ วีระศรี เมฆตรง และ อิชยา ภูสิทธิกุล

- 185 เอสเทอร์ระเหยง่ายที่โดดเด่นในผลการเวกสูง
วณิชชา ผดุงฮะ สมโภชน์ น้อยจินดา กิตติ โพธิ์ปัทมะ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 189 การมีแอลกอฮอล์แอซีทิลแทนสเฟอเรสและสารตั้งต้นที่จำเพาะในผลการเวกสูง
วณิชชา ผดุงฮะ สมโภชน์ น้อยจินดา กิตติ โพธิ์ปัทมะ หัตถ์ชัย กลีโอฟาร์ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 193 ผลของแคลเซียมคลอไรด์และแคลเซียมแล็กเตตต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแก้วมังกรสดตัดแต่งระหว่างเก็บรักษา
ศลิษา ศรีสุข สุจริต ส่วนไพโรจน์ ชัยรัตน์ พึ่งเพียร และ อัญชลี ศิริโชติ
- 197 การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภคพันธุ์เรดมาราตอลที่จุ่มในสารละลายโซเดียมคลอไรด์
ชลิดา ฉิมวารี พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล
- 201 ผลของโซเดียมคลอไรด์ต่อศักยภาพพร้อมในการต้านออกซิเดชันและปริมาณสารต้านออกซิเดชันบางชนิดในระหว่างการผลิตสีน้ำตาลของเนื้อผลฝรั่งหั่นชิ้นพร้อมบริโภคพันธุ์กิมจู
อริวัฒน์ ชุ่มแย้ม กุลธิดา ชนาภิมุข จำนงค์ อุทัยบุตร และ กอบเกียรติ แสงนิต
- 205 ประสิทธิภาพของกรดซาลิไซลิกต่อคุณภาพต้นอ่อนทานตะวันระหว่างการเก็บรักษา
สุรียัณห์ สุภาพวานิช วิชิตา ฉิมสุนทร ธิดา แก้วพลอย และ นิทัศน์ เสือเมือง
- 209 คุณภาพทางกายภาพและเคมีของผักเบบี๋คอส ผักบรอกโคลีนี ผักกาดหอมไฮกลีฟ และผักกาดหอมใบแดง
 หลังผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศ
ชัยพิชิต เสือเมืองพาน และดนัย บุญเกียรติ
- 213 การใช้กรดซาลิไซลิกและออกซาลิกก่อนการเก็บเกี่ยวในการบรรเทาอาการสะท้อนขาวและรักษาปริมาณสารออกฤทธิ์
 ทางชีวภาพในกะเพราและแมงลัก
นิทัศน์ เสือเมือง รัชดากร พลภักดิ์ ศราวุธ อินทรเทศ และ สุรียัณห์ สุภาพวานิช
- 217 ผลของการฉีดพ่นด้วยกรดซาลิไซลิกต่อการเติบโตและศักยภาพในการต้านอนุมูลอิสระของต้นอ่อนทานตะวัน
จุฑามาต จินสีน้ำ ธัชคนิน จงจิตวิมล และ ชนิกาญจน์ จันทร์มาทอง
- 221 คุณค่าทางโภชนาการของต้นอ่อนถั่วลิสงเตาที่ระยะการเติบโตต่างๆ
ณัฐวรรณ พรมมา สุทินันท์ จันทร์ตา นันทา เบ็ญเนตร์ และพีระศักดิ์ ฉายประสาท
- 225 ผลของเอซิลไอโซโพรอไซยานเนทและการตัดแปลงสภาพบรรยากาศในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะเขือเทศ
กรรณพต แก้วสอน และ วรินธร พูลศรี
- 229 การฉายรังสียูวีบีในการบรรเทาอาการสะท้อนขาวของดอกหน้าวัวพันธุ์ Marshall
ณัฐศักดิ์ วาทา และสมัคร แก้วสุกแสง
- 233 ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของดอกบัวหลวงสองสายพันธุ์
ปรียาภรณ์ ลีธิตี วิภาดา แดงมา เพชรรัตน์ เนตรลักษณ์ และวชิรญา อิมสบาย
- 237 ผลของอุณหภูมิต่อการเกิดโรคดอกจุดสนิมในกล้วยไม้สกุลหวายหลังเก็บเกี่ยว
ชุติมา วิภูรจิตต์ เนตรา สมบูรณ์แก้ว และธัมมพันธ์ โกศลานันท์
- 241 การประเมินคุณภาพของผลหลังการเก็บเกี่ยวและการคัดเลือกต้นแม่พันธุ์อินทผลัมเพื่อใช้ในการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ
 เชิงพาณิชย์
นพรัตน์ อินตา กวี สุจิตฺติ ปิยรัชฎ์ ปริญญาพงษ์ เจริญทรัพย์ และพีระศักดิ์ ฉายประสาท
- 245 ภาที่แอบแฝงบนผลลองกองหลังการเก็บเกี่ยว
นวลวรรณ พำรุ่งสาง อุดม พำรุ่งสาง จริงแท้ ศิริพานิช และ ญาณี มั่นอัน
- 249 การกระจายตัวของจุลินทรีย์บนแผ่นใบตองสดตัดแต่งจากแหล่งต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่
วรมพร กุลเจริญทรัพย์ กานดา หวังชัย และ อุษาวดี ชนสุด

- 253 ผลของกรรมวิธีหยุดการงอกต่อคุณภาพการสีและสารสกัดแอนโทไซยานินในข้าวเหนียวดำ
สะแกวัลย์ คันธะเรศย์ แสงทิวา สุริยงค์ และปาริชาติ เทียนจุมพล
- 257 ผลของสภาวะการอบแห้งและการเก็บรักษาที่หลากหลายต่อการก่อตัวของกรดไขมันอิสระของข้าวเหนียวดำ
นิตยา จันทกา เฉลิมชัย วงษ์อารี พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย ธรรมบุญ พลสิทธิ์ ชนาภาคนต์ เทโบลต์ พรหมอุทัย และ
ชัยวัฒน์ รัตนมีชัยสกุล
- 261 ผลของอุณหภูมิในการลดความชื้นข้าวเปลือกด้วยเครื่องอบแห้งข้าวขนาดเล็กต่อคุณภาพข้าวหอมมะลิ 105 และ
สุพรรณบุรี 1 หลังการขัดสี
กุลศ เอย์มทรัพย์ และสดศรี เนียมเปรม
- 265 การเปลี่ยนแปลงปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด ปริมาณแอนโทไซยานิน และกิจกรรมต้านอนุมูลอิสระ ของข้าวฮางอก
(ข้าวไรซ์เบอร์รี่) ระหว่างการเก็บรักษาที่สภาวะสุญญากาศ
พัชรี คุณจันทร์สมบัติ วรรณทิศา เศวตบวร ศรีเวียง ทิพกานนท์ นาฎกาญจน์ ชินศรี วรรณรดา กริ่งไกร และ
วรรณวิศา ทองทิพย์
- 269 ผลของสารกักเก็บกลิ่นและอุณหภูมิทำแห้งที่เหมาะสมต่อการยืดคุณภาพด้านกลิ่นหอมของข้าวเก่าไว้
ปิยะนุช รสเครือ สุภาพร รัตนพันธ์ และ บรรจง อุบแก้ว
- 273 การตรวจสอบแคปไซซินในพริกแบบรวดเร็วด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้
รติพร เอกตาแสง จริยา เกวียนวงศ์ ปราโมทย์ คุวิจิตรจากรุ และ บุศราภรณ์ มหาโยธี
- 277 การประเมินปริมาณสารแคโรทีนอยด์ในข้าวโพดโดยใช้เทคนิคการไม่ทำลายตัวอย่างด้วยคลื่นอินฟราเรดย่านใกล้
อนุวัฒน์ รัตนชัย และ จารุวรรณ บางแวก
- 281 การประเมินองค์ประกอบไนโบซาโดยเทคนิคสเปกโตรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้
นฤเทพ เวชภิบาล และ จารุวรรณ บางแวก
- 285 การเปรียบเทียบปริมาณสารออกฤทธิ์ในชาดอกคาโมมายล์ที่อบแห้งโดยพลังงานแสงอาทิตย์และเตาต้นแบบที่ได้รับการ
พัฒนาแล้ว
พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย ชลิดา ฉิมวารี และรัตนารุ รุ่งศิริสกุล
- 289 คุณสมบัติทางกายภาพของเมล็ดดาวอินคาแบบกะเทาะเปลือก
ณัฐพล โสภุดเลาะ นิรัตติศักดิ์ คงทน จักรพันธ์ ดั่งคำจันทร์ ศักดิ์ดา จัมปานา กิตติพงษ์ ลาอุณ
และสมโภชน์ สุดาจันทร์

Postharvest Logistics

- 293 การยืดอายุปักแฉกของช่อดอกกระเจียวส้ม (*Curcuma roscoeana* Wall.) ด้วยสารละลายปรับสภาพดอก และสารเคลือบผิว
วิลาวลัย คำปวน และ จำนง อุทัยบุตร
- 297 ผลของการพอลิซิงด้วย 2,4-pyridinedicarboxylic acid ต่ออาการกาลีบิด้าและอายุการปักแฉกของดอกบัวหลวงพันธุ์สัตตบุษย์
นุรไอนีย์ สะแลแม ชิเกรุ สาโท เซจิ ทาเคดะ และสมัคร แก้วสุกแสง
- 301 ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของปทุมมาตัดดอกพันธุ์วิสเตอร์
นฤกร เทพสุวรรณ พลกฤษณ์ มณีวระ และ พิมพีใจ สีหะนาม
- 305 การเก็บรักษาดอกกล้วยไม้สกุลหวายในสภาพควบคุมบรรยากาศ
วรินทร พูลศรี และ กรรณพต แก้วสอน
- 309 ผลของสารละลายพอลิซิงต่อคุณภาพของกล้วยไม้เข็มบีเดียมไวท์คริสตัล พันธุ์บริจิตต์ บาร์โด้ต์ ตัดดอก
พรสวรรค์ ธรรมพุดมินันท์ นิพนธ์ กิติดี พลกฤษณ์ มณีวระ และ พิมพีใจ สีหะนาม

- 313 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีฟองก๊าซขนาดไมโครร่วมกับการใช้ 1-MCP เพื่อยืดอายุการปักแจกันของดอกกล้วยไม้หวายสายพันธุ์เขียวหยก
Oka Atsuko พรพรรณ เล็กช้า อาริฉัตร แก้วเล็ก ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และวาริช ศรีละออง
- 317 ผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพและอายุการปักแจกันของดอกเยอบีร่า
อิชยา ภูสิทธิกุล ภาณุมาศ โคตรพงศ์ เจนจิรา ชาวไว การิตา จงเจื้อจาง และ กนกวรรณ ถนอมจิต
- 321 ผลของสภาพปราศจากออกซิเจนระยะสั้นต่อการผลิตเอทิลีนและคุณภาพผลบ๊วย (*Prunus mume*) ในระหว่างเก็บรักษา
อรทัย พลเยี่ยม นิรมล สันติภาพวิวัฒนา Satoru Kondo และ สุทธิวัลย์ สีทา
- 325 อิทธิพลของบรรจุภัณฑ์พลาสติกกันกระแทกต่อความเสียหายเชิงกลของกล้วยเล็บมือนางจังหวัดชุมพร ภายใต้การจำลองการขนส่ง
อังคณา เสวนารัก และ ณัฐพงศ์ รัตนเดช
- 329 ศึกษาวิจัยการลดความชื้นเงาะในโรงคัดบรรจุสำหรับการส่งออก
ศุภวรรณ ภามาตย์ พุทธินันท์ จารุวัฒน์ พัทธวิภา สุทธิวาริ ธนาวัฒน์ ทิพย์ชิต และ นิลวรรณ ลีอังกูรเสถียร
- 333 การทดสอบเทคโนโลยีสำหรับใช้ทดแทนซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในลินี่ส่งออกโดยการใช้คลอรีนไดออกไซด์และสารผสมของกรดไฮโดรคลอริกและโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์
วิทยา อภัย สุทธิณี ลิขิตตระกูลรุ่ง และสมเพชร เจริญสุข
- 337 ผลของการใช้คลอรีนไดออกไซด์ (ClO_2) ในรูปของสารละลายและก๊าซในการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ
จิตตา สาตร์เพ็ชร มยุรา ล้วนไชย คณิงนิจ บุศราคำ สายันต์ ต้นพานิช และอนวัช สุวรรณกุล
- 341 ผลของพลาสมาต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของลำไยพันธุ์ดอ
วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข วลัยพร มูลพุ่มสาย และศุภลักษณ์ ชิตวรกุล
- 345 ผลของการจุ่มในสารละลายกรดไฮโดรคลอริกร่วมกับวิธีการอื่นต่อการลดปัญหาซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในลำไยส่งออก
วิทยา อภัย สุทธิณี ลิขิตตระกูลรุ่ง และสมเพชร เจริญสุข
- 349 ประสิทธิภาพของกรดเพอร์ออกซีติกในการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยพันธุ์ดอ
พฤษ์ ชูสังข์ วาริช ศรีละออง และมันทนา บัวหนอง
- 353 การชะลอการเปลี่ยนสีเปลือกของผลมะนาวซึ่งเก็บเกี่ยวที่ 2 ระยะเวลาด้วยสารเคลือบผิวผลไม้จากเซลแล็ก
จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิตา บุญศิริ พัทนี เวียงนิล ลักขมณ บุญแก้ว สมนึก ทองบ่อ และพิษณุ บุญศิริ
- 357 ผลของฟิล์มคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากฟางข้าวผสมพอลิเอทิลีนไกลคอล ต่ออายุการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้
ณัฐธิดา จินาพันธ์ เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ สุทธิรา สุทธิสุภา และ สุรพัศ คำไทย
- 361 ผลของ 1-MCP และเฮกซาแนล ต่อการยืดอายุการเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่
ปิยะนุช รสเครือ สำราญ สุขใจ แดนชัย แก้วตะ และ ดำรง ภาไชรธรรม
- 365 ผลของบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักสลัดรวมตัดแต่งพร้อมบริโภค
ปรางค์ทอง กวานห้อง และจตุพร สิงห์โต
- 369 การใช้สารเคลือบผิวบริโภคได้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพของเนื้อขนุนสดตัดแต่งพันธุ์ทองประเสริฐ
อภิตา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ พิษณุ บุญศิริ และไศรดา กนกพานนท์
- 373 การใช้สารเคลือบผิวบริโภคได้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพของมะม่วงพันธุ์เขียวเสวยพันธุ์ขึ้น
อภิตา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม เจริญ ชุนพรม พิษณุ บุญศิริ และไศรดา กนกพานนท์
- 377 การยืดอายุการเก็บรักษาโสมกูดด้วยถุงพลาสติกย่อยสลายได้เพื่อทดแทนถุงพลาสติกพอลิเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ
บุญญรัตน์ กมขุนทด ยุพิน อ่อนศิริ อภิตา บุญศิริ ธีรนุด ร่มโพธิ์ภักดิ์ และพิษณุ บุญศิริ

- 381 การยืดอายุการเก็บรักษาแตงกวาญี่ปุ่นโดยใช้สารเคลือบผิวบริเวณที่ได้จากเมือกเมล็ดแมงลักและเมล็ดควินซีจีน
ภัทรารีย์ อิทามาตร์ Yasunori Hamazu และวิรงรอง ทองดีสุนทร
- 385 การเพิ่มมูลค่าผักสดของเกษตรกรรายย่อยชาวกัมพูชาด้วยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและการบรรจุ
วีรเวทย์ อุทโท เรวดี ชัยราช อุบล ชินวัง วรงค์ นัยวินิจ Cheath Chea วัชรพงษ์ วัฒนกุล และ อุดุลย์ อภินันท์

Postharvest Machinery

- 389 การทดสอบและการประเมินสิ่งประดิษฐ์ต้นแบบเครื่องกะเทาะเมล็ดทานตะวันแบบใช้กำลังลม
ณัฐริกา เพียงแก้ว และ มนตรี ทาสันเทียะ
- 393 การพัฒนาชุดอุปกรณ์ทำความสะอาดโดยใช้ลมดูดสำหรับโรงงานข้าวโพดเลี้ยงสัตว์
สุทธิเกียรติ ภูพานไร่ สุพรรณ ยั่งยืน และจักรมาส เลหาวนิช
- 397 การออกแบบเครื่องคัดแยกเปลือกหุ้มเมล็ดและทำความสะอาดถั่วอก
พงศ์ศักดิ์ ชลธนสวัสดิ์ ชูติ ม่วงประเสริฐ บพิตร ตั้งวงศ์กิจ รัตนา ตั้งวงศ์กิจ และพูลประเสริฐ ปิยะอนันต์
- 401 การออกแบบและสร้างชุดปอกเปลือกกระเทียมโดยใช้แรงลม
วิริยา ส่วยลี พิทักษ์ คำบุญ สมโภชน์ สุดาจันทร์ ชัยยันต์ จันทร์ศิริ และกิตติพงษ์ ลาอุณ
- 405 เครื่องปอกเปลือกและคว้านเมล็ดเงาะกิ่งอัตโนมัติ
ธีรวัฒน์ ชื่นอัคตงค์ต ไพฑูรย์ สกุลแพทย์ ธันวา แสงเจริญโรจน์ ฉันทพัฒน์ บุญลาด กระวี ตรีอำนาจรรค
และเทวรัตน์ ตรีอำนาจรรค
- 409 ผลของจำนวนใบมีด และความเร็วยกใบมีดลับที่มีต่อสมรรถนะของชุดลับใบย่อย
นิรติศักดิ์ คงทน สมโภชน์ สุดาจันทร์ กิตติพงษ์ ลาอุณ สมเน็ก ชูศิลป์ ณัฐพล ไสกุศลเกาะ จักรพันธ์ ดั่งคำจันทร์
และศักดิ์ดา จำปานา
- 413 การพัฒนากระบวนการรมผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์
เกรียงศักดิ์ นักผูก วิทยา อภัย สถิตยพงษ์ รัตนคำ และสมเพชร เจริญสุข
- 417 การวัดสีผักกาดหอมพันธุ์กรีนไฮค์ด้วยเทคนิคการประมวลผลภาพ
สุวรรณ เอกรัมย์ จินตพร กลิ่นสุข และ วีระศักดิ์ เลิศสิริโยธิน
- 421 พัฒนาและทดสอบเครื่องนวดทรงกระบอกสำหรับชาเขียว
เกรียงศักดิ์ นักผูก สถิตยพงษ์ รัตนคำ สมพล นิลเวศน์ สมเดช ไทยแท้
- 425 การศึกษาการอบแห้งกากพลูควายโดยใช้ปีมความร้อน
นฤเบศร์ หนูไผ่เพชร
- 429 การพัฒนาและทดสอบเครื่องอบแห้งข้าวกล้องงอกแบบถังหมุน
ทรงพล วิจารณ์จักร สุพรรณ ยั่งยืน เชิดพงษ์ เชี่ยวชาญวัฒนา และ จักรมาส เลหาวนิช
- 433 การทดสอบเครื่องอบแห้งผลไม้สำหรับอบแห้งเนื้อลำไย
สนอง อมฤกษ์ ประพัฒน์ ทองจันทร์ ธีระศักดิ์ โกเมฆ และจาวรกรณ์ รัตนสกุลธรรม
- 437 ผลของอุณหภูมิอบแห้งโดยเทคนิคฟลูอิดไดซ์เซชันในการควบคุมสีเปลือกข้าวเปลือก
ชัยวัฒน์ รัตนมีชัยสกุล และ นิตยา จันทร์กา
- 441 การศึกษาวิจัยเครื่องต้นแบบเป่าแห้งมังคุดในโรงคัดบรรจุสำหรับการส่งออก
อนุสรณ์ สุวรรณเวียง พุทธินันท์ จารุวัฒน์ สากล วิริยานันท์ บัณฑิต จิตจำนงค์ ธนาวัฒน์ ทิพย์ชิต นิวัต อาระวิล
เทียนชัย เหลาลา และ อุทัย ธานี

- 445 การวิเคราะห์การไหลเวียนและการกระจายตัวของอากาศในระบบคัดแยกโดยใช้พัดลมดูดของเครื่องแปรสภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวโดยใช้เทคนิคทางด้านพลศาสตร์ของไหล
ปิยะพงษ์ วงศ์ขันแก้ว ประยูตต์ คำหอมรีน และ พิชิตพงศ์ อินทเสน
- 451 การศึกษาการลดอุณหภูมิผลส้มขึ้นต้นด้วยอากาศเย็นแบบบังคับจากเครื่องระเหยน้ำ
ทิวา สายประดิษฐ์ ณรงค์ฤทธิ์ บุญกล้า กิ่งฟ้า พรานไพร ศตวรรษ พงสะบุตร กระจวี ตริอำนาจรอด และ เทวรัตน์ ตริอำนาจรอด
- 455 การสร้างและประเมินผลเครื่องฝานกล้วย
ชุมพล ปทุมเกษร อภิรมย์ ชูเมฆา ดลหทัย ชูเมฆา ธาวิต เทียนเวช และ กันยา แก้วมณี
- 459 การทดสอบและประเมินผลเครื่องกรีดยางกึ่งมือ
อภิรมย์ ชูเมฆา ดลหทัย ชูเมฆา อานันท์ จำลองกุล และ ธนัชชา มณีลาภ
- 463 ออกแบบและพัฒนาเครื่องผลิตหัวมันสำปะหลัง
ศักดิ์ชัย อาษาวัง วุฒิพล จันทร์สระคู อนุชิต คำสิงห์ ประสาท แสงพันธุ์ตา และสุพัตรา ชาววงจักร์
- 467 การสร้างแบบจำลองดิสครีตเอลิเมนต์ของการขนถ่ายหัวมันสำปะหลังบนสายพานลำเลียง
ศธา วาทกิจ
- 471 ดัชนีชี้ผู้แต่ง