



วิทยาศาสตร์เกษตร

AGRICULTURAL SCIENCE JOURNAL

ปีที่ 49 ฉบับที่ 4 (พิเศษ) 2561

Vol. 49 No. 4 (Suppl.) 2018

การประชุมวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 16

Postharvest Biology Mechanism

- 11 การใช้ไอรยะเหยเอทานอลในการควบคุมโรคข้าวผลเน่า และโรคแอนแทรคโนสในมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์รี่สีในระยะเวลาผลสุก
เจนจิรา พากวาลัย ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย วีรเวทย์ อุตโร สมโภชน์ น้อยจินดา และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 15 การศึกษาสหสัมพันธ์ระหว่างค่าการดูดกลืนแสงกับสมบัติทางเคมีและกายภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้
ธีรวัฒน์ ชื่นอัสดงคต เทวรัตน์ ตริอำนาจรรค และกระวี ตริอำนาจรรค
- 19 อิทธิพลของวัยต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของเปลือกผลมะม่วงน้ำดอกไม้หลังการเก็บเกี่ยว
วัลลี ภาคพจน์ นันทชนก นันทะไชย อินทิรา ลิจันทรพร
- 22 ผลของแคลเซียมแล็กเทตต่อการลดการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้หั่นชิ้น
ณิชาภัทร แก้วมณี มัณฑนา บัวหนอง และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 26 การเปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและคุณภาพของเนื้อสุกทุเรียนพันธุ์จันทบุรี 1 และหมอนทอง
จิรัฐติกา บุญธนากร วิชชุดา เดชาติ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชยชูชาติ วัฒนวรรณ และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 30 อายุเก็บเกี่ยวของทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่สัมพันธ์กับคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยว
ยุพิน อ่อนศิริ เจริญ ชุนพรม และ ชีรนุศ รมโพธิ์ภักดิ์
- 35 ผลของอุณหภูมิเก็บรักษาต่อปริมาณสารกาบาและคุณภาพผลทุเรียนเทศ
โสภิตา ศรีวิไลวรรณ ปัทมญา กองจินดา สุภาวดี ชนะพาล พรจรัส สิงหราชัย และรุจิรา ติวัฒนวงศ์
- 38 ผลของวิธีการบ่มด้วยสารละลายเอทีฟอนและแก๊สเอทีลินต่อคุณภาพกล้วยหอมทอง
ชัยรัตน์ บุรณะ และพิไลลักษณ์ พิชัยวัตต์
- 42 ผลของระยะเวลาสุกต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมีและปริมาณแทนนินในเปลือกผลกล้วยน้ำว้า
พรรณพนิช แซ่ม นันทชนก นันทะไชย และอินทิรา ลิจันทรพร
- 46 ปริมาณแทนนินและองค์ประกอบทางเคมีในลำต้น ใบ และปลีของกล้วยเทพรส
สมคิด ใจตรง และสุปรีณา ศรีใสคำ
- 50 ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาผลมะเดื่อฝรั่งพันธุ์ Brown Turkey
ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และดนัย บุญยเกียรติ
- 54 ผลของการเคลือบไขผึ้งต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาของมะนาวพันธุ์ทุลเกล้า
อดิศักดิ์ จูมวงษ์ นารท นาคเฉลิม และจินตนา จูมวงษ์
- 58 ผลของการเกิดเนื้อใสต่อคุณภาพของมะยงชิดพันธุ์ทุลเกล้าหลังการเก็บเกี่ยว
ภัทรวรรณ วัฒนเกียรติ วรณวรารังค์ พัฒนะโพธิ์ และอุษาวดี ชนสุต
- 62 การชะลอการเปลี่ยนแปลงสารประกอบฟีนอล และอนุพันธ์ของคลอโรฟิลล์ในกลีบเลี้ยงมังคุดโดยการฉายรังสียูวีบี
ณัฐวุฒิ คงพูน นาโอกิ ยามาอุชิ และสมัคร แก้วสุกแสง

- 66 ผลของการเคลือบผิวด้วยแคลเซียมคาร์บอเนตนาโนพาทิเคิลร่วมกับสารสกัดจากเปลือกองุ่นต่อคุณภาพและการเกิดสีน้ำตาลของผลองุ่นหลังการเก็บเกี่ยว
อินทิรา ลิจันท์พร นันทชนก นันทะไชย ปาลิดา ตังอนุรัตน์ และอัญชลินทร์ สิงห์คำ
- 70 อายุการเก็บรักษาผลละมุดสีดา
ธีรุต รัมโพธิ์ภักดิ์ และ Wouter G. van Doorn
- 75 ผลของกรดออกซาลิกและกรดซาลิซิลิกความเข้มข้นต่ำต่อการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลำไยพันธุ์ดอระหวางเก็บรักษา
อริวัฒน์ ชุ่มแย้ม อติณัฐ จรดล จำนวนค์ อุทัยบุตร และ กอบเกียรติ แสงนิล
- 79 ผลของความเข้มข้นของปุ๋ยน้ำวีส์ต้า เคเอส และอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษา ของผลลำไยพันธุ์ดอ
รสนธิ ศิลพงษ์ไพโร นฤกร เทพสุวรรณ อรุมา เรืองวงษ์ พลกฤษณ์ มณีวรระ ดนัย บุญเกียรติ และพิมพ์ใจ สีหะนาม
- 83 ผลของการใช้อุณหภูมิสูงและอุณหภูมิต่ำระยะเวลาสั้นต่อคุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อนสดระหว่างการเก็บรักษา
จิตรภรณ์ ลีอ่อนรัมย์ และ สุริยันธ์ สุภาพวานิช
- 87 อายุการเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่เหมาะสมของไข่น้ำ
อารักษ์ ธีรอำพน และ นัฐา นิตยวิวัฒนกุล
- 91 ผลของน้ำมะขามในการลดการเกิดสีน้ำตาลของหัวปลีสดหั่นชิ้นระหว่างการเก็บรักษา
วารุณี จอมกิติชัย ญาสุมินทร์ ไชยชันธุ์ ณัฐวุฒิ เพ็ชรพินิจ พัชรา พุดแพง และวิรัชศักดิ์ จอมกิติชัย
- 95 สันฐานนิเวศของปลีและระยะบริบูรณ์ทางสรีรวิทยาของกล้วยหอมเขียวค่อม สามเดือน และเทพนม
สมคิด ใจตรง และสุชาวดี บัวพุก
- 99 การใช้ EthylBloc sachet ในการชะลอการเสื่อมสภาพหลังการเก็บเกี่ยวของบัวหลวงตัดดอกพันธุ์สัตตบงกช
ณัฐกานต์ มากสุวรรณ และสมัคร แก้วสุกแสง
- 103 ผลของความเข้มข้นของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพและอายุการปักแจกันของไฮเดรนเยียตัดดอก
รัฐติยา ทามา นฤกร เทพสุวรรณ นิพนธ์ กิติดี ณัฐา โพธาภรณ์ และ พิมพ์ใจ สีหะนาม
- 107 ผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่อคุณภาพของกล้วยไม้สกุลหวายตัดดอก
อัญชิสฐา เพ็ชรเพ็ง วชิรญา อิมสบาย สุวัชชัย จรัสโสมณ และธนกร วิรุฬ่มงคล
- 111 ผลของกรดบอริก ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพของดอกมะลิหลังการเก็บเกี่ยว
จิราพร บุญประเสริฐ พีระศักดิ์ ฉายประสาท และ มยุรี กระจายกลาง
- 115 ปริมาณสารเคฟิโนดิน ไชยานิดิน และคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระในกระเจี๊ยบแดงพันธุ์ใหม่ 6 สายพันธุ์
สมนึก พรหมแดง อุทัยวรรณ ดั่งเงิน และศิริพรรณ สุขขัง
- 119 ผลของชนิดข้าว และบรรจุภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ คุณภาพทางกายภาพ และเคมีในเมล็ดข้าวไรซ์เบอร์รี่
ไชยภร เก็บเงิน ลลิตา ศิริวัฒนานนท์ และ อินทิรา ลิจันท์พร
- 123 ผลของอุณหภูมิในการแช่ข้าวเปลือกสำหรับการผลิตข้าวกล้องอกที่มีต่อปริมาณ GABA และคุณภาพข้าวกล้อง
ศิโรรัตน์ พิลาภู
- 127 ลักษณะจำเพาะในการจัดกลุ่มของข้าวสายพันธุ์พื้นเมืองสูงของไทย
ปาริชาติ เทียนจุมพล ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล ณัฐวิวัฒน์ หมั่นมานี นิธิยา รัตนาบนนท์
- 131 การเปรียบเทียบแบบแผนโปรตีนจากสารสกัดเมล็ดถั่วเหลืองที่ไม่ผ่านการเพาะและการเพาะออก
บังอร ประจันบาล
- 135 ประสิทธิภาพของสารเคมีในการเก็บรักษาหัวแค้นตะวัน
สุภาภรณ์ เอี่ยมแข็ง จิราภรณ์ ณ สามพระยา และอดิสร นิสัยงาม

- 139 ความสัมพันธ์ระหว่างราคากับการหลุดร่วงหลังการเก็บเกี่ยวของผลผลิตลองกอง
นวนวรรณ พำรุ่งสาข อุดม พำรุ่งสาข จรุงแท้ ศิริพานิช และ ญาณี มั่นอัน
- 143 การจำแนกเชื้อรา *Lasmenia* sp. สาเหตุโรคผลเน่าของเงาะและการเข้าทำลายของเชื้อราสาเหตุโรค
กัลยลักษณ์ เสนาะสำเนียง สมศิริ แสงโชติ และวีระณีย์ ทองศรี
- 147 การสร้างสารพิษฟูโมนิซินของเชื้อรา *Fusarium* spp. ที่พบในเมล็ดข้าวโพด
สุที วนศิริกุล สมศิริ แสงโชติ และอรอุมา เพี้ยชัย
- 151 ผลของวัสดุเพาะที่มีการผสมแบคทีเรีย *Bacillus subtilis* BC05 ที่มีต่อคุณลักษณะปรากฏและอายุการเก็บรักษาเห็ดฟาง
ในระดับการค้า
จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิตา บุญศิริ ยุพิน อ่อนศิริ พิษณุ บุญศิริ และเยาวภา อร่ามศิริจุเวทย์
- 155 การคัดเลือกเชื้อแบคทีเรียที่สามารถลดปริมาณสารพิษฟูโมนิซินในสภาพหลอดทดลอง
พิสุทธิ เขียวมณี สรรเสริญ รังสุวรรณ ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล และรัตติยา พงศ์พิสุทธิธา
- 159 ศักยภาพของอาหารเลี้ยงเชื้อราเพื่อตรวจสอบเชื้อราปนเปื้อนในเมล็ดข้าวโพด
สรรเสริญ รังสุวรรณ พิสุทธิ เขียวมณี ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล และรัตติยา พงศ์พิสุทธิธา
- 163 การทดสอบคุณสมบัติยับยั้งจุลินทรีย์ของสารสกัดจากเศษฝุ่นเส้นใยมะพร้าวเพื่อยืดอายุน้ำมันมะพร้าวสด
ธิดิมา วงษ์ศิริ พรพรรณ สิริมนต์ วชิรญา อิมสบาย สารภี ยวดยง และปิยะนาถ สิริรัตนวงศ์
- 167 การตอบสนองของ *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Sacc สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้
สีทองต่อสารเคมีกำจัดเชื้อรา
สัณฐิติ บินคาเดอร์ รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา และ ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล
- 171 เชื้อรา *Pythium* sp. สาเหตุโรครากเน่าของทุเรียน และประสิทธิภาพของสารเคมีในการควบคุม
กนกพร ฉัตรไชยศิริ รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล และ สัณฐิติ บินคาเดอร์
- 175 การวัดปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมดในน้ำกระเจี๊ยบและน้ำผลหมอนด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้
คณางค์ ลิขิตวิวัฒน์ กมลวัลย์ แดงมาตี ปราโมทย์ คูวิจิตรจากรู และบุศราภรณ์ มหาโยธี
- 179 การประเมินปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้และความแน่นเนื้อแบบไม่ทำลายในผลแคนตาลูปโดยใช้
สเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้
ธีระวัฒน์ เรือนคำ รณฤทธิ์ ฤทธิธิน และกนกวรรณ เสรีภาพ
- 183 ความเป็นไปได้ของการตรวจสอบเชื้อราในขิงด้วยเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี
กรรณพต แก้วสอน ศุภสิทธิ์ ประเสริฐลาภ และวรินทร์ พูลศรี
- 187 การวัดปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้และวิตามินซีผลฝรั่งหนองช้างคอก (กลมสาลี) ด้วยเนียร์อินฟราเรด
สเปกโทรสโกปี
กรรณพต แก้วสอน มาโนช รัตนคุณ ธิดารัตน์ รักษากิจ และธนิษ พันธุ์พิจิตร
- 191 การตอบสนองของฟักทองญี่ปุ่นต่อแสงเนียร์อินฟราเรด
ปาริชาติ เทียนจุมพล ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล ณัฐวิวัฒน์ หมั่นมาณี และปริญญา จันทศรี
- 195 การทดสอบความแม่นยำของเทคนิคเนียร์อินฟราเรดในการตรวจสอบอาการฟ้ามของผลส้มสายน้ำผึ้ง
ณัฐวิวัฒน์ หมั่นมาณี กัมพล วงษ์ชะสกุล วิบูลย์ ช่างเรือ ปาริชาติ เทียนจุมพล และดนัย บุญเกียรติ
- 199 ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลในสับประรดผลสดพันธุ์ตราดสีทอง
อุทัยวรรณ ทรัพย์แก้ว วรางคณา มากกำไร วิรา คล้ายพุก หยกทิพย์ สุดาเรีย และดารากร เผ่าชู
- 203 การพัฒนาของปลดปล่อยไเอระเหยเอทานอลและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของผลหมอน
พฤษัช ชูสังข์ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย วีระเวทย์ อุทไธ และเฉลิมชัย วงษ์อารี

Postharvest Logistics

- 207 ผลของระยะเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ดัดแปลงบรรยากาศที่ 5 องศาเซลเซียส
วิลาวลัย คำปวน และจำนงค์ อุตัยบุตร
- 211 ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์พลาสติกต่ออายุการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4
อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม เจริญ ชุนพรม และพิษณุ บุญศิริ
- 215 ผลของการบรรจุภัณฑ์แอคทีฟโดยการใส่ของควบคุมการปล่อยไอระเหยเอทานอลที่ทำจากฟิล์มย่อยสลายได้ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพมะละกอสูกผ่าครึ่งลูก
วรรณวิภา ถาวร วีระเวทย์ อุตโธ และฤทธิรงค์ พฤษพิบูล
- 219 ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์พลาสติกต่ออายุการเก็บรักษาเงาะโรงเรียน
อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ และพิษณุบุญศิริ
- 223 การยืดอายุการเก็บรักษากลับหอมทองด้วยสารเคลือบจากแป้งกล้วยผสมซีโอไลต์หรือผงถ่านกัมมันต์
ณัฐจรรย์ จิรัคกุล และณชยุต จันทร์โชติกุล
- 227 ผลของการจุ่มเคลือบเคลือบไรต์ร่วมกับการใช้ความเย็นเฉียบพลันหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพการเก็บรักษาผักคะน้าไฮโดรพอนิกส์
วุฒิรัตน์ พัฒนิบูลย์
- 231 ประสิทธิภาพของการลดอุณหภูมิ และการลดอุณหภูมิร่วมกับสารฆ่าเชื้อต่ออายุการวางจำหน่ายข้าวโพดฝักอ่อนตัดแต่งที่อุณหภูมิห้อง
รัชณี พุทธา และสมคิด ใจตรง
- 235 การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิสำหรับพืชผักของมูลนิธิโครงการหลวง
ปรัศนีย์ กองวงศ์ วิศิธา วานากมล ดนัย บุญเกียรติ และพิษญา พูลลาภ
- 239 พารามิเตอร์การลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศที่เหมาะสมสำหรับผักกาดหวานและโศรสีฟแดงตัดแต่งพร้อมบริโภคน
วิศิธา วานากมล ปรัศนีย์ กองวงศ์ ดนัย บุญเกียรติ และพิษญา พูลลาภ
- 243 ผลของสารเคลือบผิวโคโตซานและไซผึ้งร่วมกับสารสกัดจากเปลือกส้มโอต่อการควบคุมการเกิดโรคแอนแทรกคโนสในผลมะม่วงน้ำดอกไม้หลังการเก็บเกี่ยว
นันทชนก นันทะไชย อินทิรา ลิจันทรพร ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์ และเรวดี มีสัตย์
- 247 ผลของโปรคลอราซ โปรคลอราซร้อน น้ำร้อน และสารสกัดอบเชยต่อคุณภาพผลและการเกิดโรคแอนแทรกคโนสของผลมะม่วงพันธุ์อยู่เหวินภายหลังเก็บรักษาในสภาพจำลองการส่งออกทางเรือ
พีรพงษ์ แสงวงศากุล กิตติศักดิ์ เหมือนดาว ยุพิน อ่อนศิริ และ ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล
- 251 การควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอฟันธุ์ชันไรส์ด้วยน้ำร้อนและโปรคลอราซ
พีรพงษ์ แสงวงศากุล กายตะวัน ชัยสายัณห์ และ นवलวรรณ พำรุ่งสาธ
- 255 การพ่นสาร BHT เพื่อลดการเน่าเสียและรักษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเงาะพันธุ์โรงเรียน
กัลยา ศรีพงษ์ สุภา พวงน้อม อภิรดี อุตัยรัตนกิจ สุกัญญา เอี่ยมลออ อรวินิณี ชูศรี ศิริพร วรกุลดำรงชัย และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 259 การใช้สารโซเดียมคลอไรด์ร่วมกับไอน้ำร้อนเพื่อชะลอการเกิดสีน้ำตาลและเชื้อราที่เปลือกของมะพร้าว น้ำหอมตัดแต่ง
กฤตยา พุฒเมธากุล กัลยา ศรีพงษ์ อภิรดี อุตัยรัตนกิจ วาริช ศรีละออง พนิดา เรณูมาลย์ และผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์

Postharvest Machinery

- 263 การศึกษาและพัฒนาเครื่องสีข้าวกลั่นขนาดเล็กสำหรับครัวเรือน
กัณฑ์พงษ์ แซ่โล่ อรรถพล มีขาว ชัยยันต์ จันทร์ศิริ สมโภชน์ สุดาจันทร์ และกิตติพงษ์ ลาคุณ
- 267 ผลของการชะลอการลดความชื้นในข้าวเปลือกขาวดอกมะลิ 105 ต่อคุณภาพข้าวขัดขาวในระหว่างการเก็บรักษา
สุพรรณนิการ์ บั๊กเขชาติ วีระเวทย์ อุทโท กฤตยา อุทโท และกฤษณา สุตทะสาร
- 271 การศึกษาประสิทธิภาพโรงสีข้าวขนาดเล็กในชุมชน
พิศมาส หวังดี วัชรินทร์ เขียวไกร นพฤทธิ พรหมลัง และเดชา คัมภักซ์
- 275 ผลของความถี่ในการสั่นและความเร็วลมในการแยกหินจากเมล็ดข้าวโพด
ณัฐวุฒิ เนียมสอน วิบูลย์ ช่างเรือ และ ดามร บัณฑุรัตน์
- 279 เครื่องคัดแยกเมล็ดกาแฟโรบัสต้าสตรระบบน้ำปั่นป่วน
ชมพูนุช กุลเกตุวงศ์ และ ณัฐพร สุวรรณพยัคฆ์
- 283 การออกแบบสร้างเครื่องแกะกลีบกระเทียมแห่งระดับชุมชน
นพฤทธิ พรหมลัง คจรศักดิ์ สิงห์นต์ และรณศักดิ์ วิวัฒน์ปรีชานนท์
- 287 ผลกระทบของความเร็วการลำเลียงและการสั่นสะเทือนต่อการคัดแยกดินออกจากหัวแค้นตะวัน
พีรณัฐ อ้นสุริย์ พลเทพ เวงสูงเนิน และวาริ ศรีสอน
- 291 การศึกษาสมบัติทางกายภาพและทางกลของผลเงาะ
อนุสรา ติตตารมย์ กระวี ตริอำนาจรค์ เทวรัตน์ ตริอำนาจรค์ และกิตติรัตน์ รุ่งรัตนอุบล
- 295 การศึกษาผลของมุมใบมีดและความเร็วรอบลูกกลิ้งที่มีผลต่อสมรรถนะเครื่องผ่าผลจาก
ดลหทัย ชูเมฆา และ อภิรมย์ ชูเมฆา
- 299 การออกแบบและสร้างเครื่องผลิตแยกฝักสำหรับผลดาวอินคา
ณัฐพล โสภกุลเถาะ คักดีดา จำปานา กิตติพงษ์ ลาคุณ จักรพันธ์ ด้วงคำจันทร์ ชัยยันต์ จันทร์ศิริ และสมโภชน์ สุดาจันทร์
- 303 วิจัยและพัฒนาเครื่องคัดขนาดผลน้อยหน่า
ศุภวรรณ ภามาตย์ พุทธิณันท์ จารุวัฒน์ รัชดา ปรัชเจริญวิชัย และ ณัฐสิทธิ์ อยู่เย็น
- 307 การทดสอบและประเมินผลเครื่องย่อยเปลือกมะพร้าว
อภิรมย์ ชูเมฆา และ ดลหทัย ชูเมฆา
- 311 ความเสียหายเชิงกลต่อตาของผลผลิตพืชน้ำมันสำปะหลังภายใต้ภาวะแบบกระแทก
สุรวัช บุญหนัก กระวี ตริอำนาจรค์ และเทวรัตน์ ตริอำนาจรค์
- 315 การออกแบบและสร้างเครื่องตัดหัวมันสำปะหลังออกจากเหง้า
สุกัญญา ทองโยธี
- 319 การออกแบบและพัฒนาการเก็บใบยาสูบแบบดิบ
รณศักดิ์ วิวัฒน์ปรีชานนท์ นพฤทธิ พรหมลัง และ คจรศักดิ์ สิงห์นต์
- 323 การพัฒนาเครื่องปอกสับประรด
วรินทร พูลศรี และ กรรณพต แก้วสอน
- 327 อุปกรณ์พวงกลบวัสดุย่อยแบบไดเจานชนิดใช้กำลังขับเคลื่อนสำหรับการจัดการย่อยต่อ
รุจิภาส คงกล้า ศิริศักดิ์ เขิดเกียรติพล และ ประเทือง อุษาบริสุทธิ
- 331 การทดลองศึกษาการสับใบย่อยและการกระจายขนาดของชิ้นใบย่อย เพื่อนำไปตีย่อยและอัดเป็นเชื้อเพลิง
สิงห์วิญ ชารี สมโภชน์ สุดาจันทร์ ชนินทร์ อุปถัมภ์ และพศวีศร สันทุมภู
- 335 การออกแบบเครื่องอบแห้งกล้วยเล็บมือด้วยการแผ่รังสีอินฟราเรดโดยใช้แก๊ส LPG
ปราโมทย์ กุศล และ มนสิชา ตีปะวรรณ

- 339 กระบวนการอบแห้งเครื่องเทศและสมุนไพรเพื่อ SMEs
สุนทร สืบคำ พรฉวี กลิ่นสุคนธ์ กรวรรณ ท่วมเงิน ทศน์วรรณ ใจบุญ และระวิน สืบคำ
- 343 การทดสอบประสิทธิภาพตู้อบแห้งปลาช่อนด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับเตาแก๊สซีพีเฮอร์แบบไหลลงโดยใช้เชื้อเพลิง
แกลบอลดแห้ง
ภิญโญ ชุมมณี และ วีระชาติ จริตงาม
- 347 เตาเผาถ่านชีวภาพจากเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่เหมาะสมสำหรับครัวเรือนในท้องถิ่น
วีระชาติ จริตงาม และ ภิญโญ ชุมมณี
- 351 เครื่องเพาะต้นทานตะวันงอกแบบอัตโนมัติสำหรับครัวเรือน
รัตติกร สมบัติแก้ว กนกพร บุญญะอดิชาติ และอรชัตร จิตต์โสภักดิ์
- 355 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของเมล็ดบัวอบแห้งเพื่อใช้ในการออกแบบเครื่องเคลือบผงปรุงรส
ปิยะพงษ์ วงศ์ขันแก้ว และ อรรถนพ ทศนอุดม
- 359 วิจัยและพัฒนาเครื่องจักรในกระบวนการทำแป้งจากเมล็ดบัว
จิรวุฒิส์ เจียรตระกูล วิบูลย์ เทเพนทร์ อนุชิต ฉ่ำสิงห์ ปรีชา อานันท์รัตนกุล พงษ์รวิ นามวงศ์ และ สุรชาติ ระย้าทอง
- 363 อิทธิพลของความชื้น กำลังไฟฟ้าและระยะห่างระหว่างวัสดุกับแผ่นอิเล็กทรอนิกส์ในการให้ความร้อนข้าวเปลือกด้วยคลื่นวิทยุ
แบบต่อเนื่อง
ธวัชชัย ธรรมขันแก้ว วิบูลย์ ช่างเรือ ยาวลักษณ์ จันทร์บาง ณัฐศักดิ์ กฤติกาเมษ และณัฐวัฒน์ หมั่นมาณี

Postharvest Safety

- 367 การใช้สารลดแรงตึงผิวร่วมกับน้ำฟองนาโนอิเล็กทรอนิกส์ในการล้างสองขั้นตอนเพื่อลด *E. coli* และคลอโรไฟรฟอสใน
สาระแน
ปิติรัตน์ กลิ่นธรรม ศศิธร ตรงจิตภักดี วรรณิ์ ฉินศิริกุล และ วราภา มหากาญจนกุล
- 371 การใช้เชื้อที่ฟอนบมผลทุเรียนพันธุ์หอมทองระหว่างการส่งออกทางเรือภายใต้มาตรฐานสารพิษตกค้าง
พีรพงษ์ แสงวนางค์กุล ยูพิน อ่อนศิริ และ เจริญ ขุนพรม
- 375 การลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และเชื้อ *Escherichia coli* ปนเปื้อนในวัตถุดิบทางการเกษตรด้วยสารออกซิไดส์ซึ่ง
ร่วมกับเครื่องล้างทำความสะอาดแบบน้ำวนสำหรับวิสาหกิจชุมชน
อรรถนพ ทศนอุดม
- 379 การใช้น้ำอิเล็กทรอนิกส์ที่เป็นกรดเพื่อลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนในโหระพาหลังการเก็บเกี่ยว
จุฑารัตน์ สวาทนุช จำนงค์ อุทัยบุตร และกานดา หวังชัย
- 383 ผลของไอโซนไมโครบับเปิดต่อการลดปริมาณสารตกค้างคลอโรไฟรฟอสในผลส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้ง
วิริญญา สิงห์ไพเราะ จำนงค์ อุทัยบุตร และกานดา หวังชัย
- 387 อิทธิพลของอุณหภูมิต่อการสลายตัวของสารกำจัดศัตรูพืชและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก
วรรณวราภรณ์ พัฒนะโพธิ์ นฤมล บุญเรือง และวิลาวัลย์ คำปวน
- 391 การพัฒนาเทคนิควิเคราะห์ภาพเพื่อจำแนกคุณภาพของผลน้อยหน่าพันธุ์เพชรปากช่องโดยใช้โครงข่ายประสาทเทียม
ชุตินา กาบแก้ว และ วันรัฐ อับดุลลาฮาซิม
- 395 ประสิทธิภาพของสารสกัดจากพืชบางชนิดในการควบคุมด้วงวงข้าวโพดและด้วงถั่วเหลืองโดยวิธีการสัมผัส
กฤติมา สระโพธิ์ทอง จรงค์ศักดิ์ พุ่มนวน และอำมร อินทร์สังข์
- 399 ประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยพริกไทยดำในการขับไล่ด้วงวงข้าวโพด
กัญชพร สุภาคี ยาวลักษณ์ จันทร์บาง และ ไสว บุรณพานิชพันธุ์
- 403 ดัชนีชื่อผู้แต่ง