



วิทยาศาสตร์เกษตร

AGRICULTURAL SCIENCE JOURNAL

ปีที่ 42 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2554 Vol. 42 No. 3 (Suppl.) September-December 2011

การสัมมนาวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 9

เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวด้านพืชสวน

- 17 การควบคุมเชื้อสาเหตุโรคหลังการเก็บเกี่ยวที่ก่อให้เกิดโรคผลเน่าของมังคุดด้วยสารสกัดจากพืชในวงศ์ขิง
เนตรนภิส เขียวขำ สมศิริ แสงโชติ และ ธัญมณ สังกษศิริ
- 21 การควบคุมโรคผลเน่าราสีเหี่ยวบนผลส้มโดยใช้เชื้อยีสต์ปฏิบั๊กรักษาและสารสกัดยับยั้งจากพืชสมุนไพร
Henik sukorini และสมศิริ แสงโชติ
- 25 การจำแนกชนิดของสารกำจัดศัตรูพืชตกค้างด้วยเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี
ปาริชาติ เทียนจุมพล วรินทร์ มณีวรรณ พิเชษฐ น้อยมณี และ ดนัย บุญเกียรติ
- 29 การจุ่มน้ำร้อนช่วยลดการเกิดอาการสะท้อนขาวของมะม่วงพันธุ์ Irwin
สมศักดิ์ ครามโชติ ชูมิโกะ ชูกายา ฮิโรชิ เกมมา วาริช ศรีละออง และ ศิริชัย กัลยานรัตน์
- 33 การฉายรังสียูวีบีต่อคุณภาพของกล้วยหอมทองและกล้วยไข่
ลัดดาวัลย์ โกวิทย์เจริญ ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และ วาริช ศรีละออง
- 37 การใช้ 1-Methylcyclopropene เพื่อลดอาการตกกระของผิวกล้วยไข่
กฤษณ์ สงวนพวง มณฑนา บัวหนอง นัฐพร ใจแก้ว และ ศิริชัย กัลยานรัตน์
- 41 การใช้เทคโนโลยีการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศกับผักและสมุนไพรของโครงการหลวง
ดนัย บุญเกียรติ พิทยา บุญประสม พูลลาภ และชัยพิชิต เข็มเมืองพาน
- 45 การใช้สาร gibberellic acid (GA3) ร่วมกับน้ำตาลซูโครสในการปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการปักแจกันของดอก
สร้อยทอง (*Solidago canadensis*) หลังการเก็บเกี่ยว
อุมากร สังข์แก้ว ศิริชัย กัลยานรัตน์ และ มณฑนา บัวหนอง
- 49 การใช้สารเคมีเพื่อยืดอายุปักแจกันของลิลาวีตัดดอกพันธุ์ขาวพวง
สุพรรณณี มีสัตย์ จันทร์ฉาย จีนา และ อุษาวดี ชนสุด
- 53 การใช้สารทดแทนโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์เพื่อยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลในมะพร้าว น้ำหอม
พนิดา พวงพันธ์ ชัยรัตน์ เดชวุฒิพร อภิรดี อุทัยรัตน์กิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และ วาริช ศรีละออง
- 57 การใช้สารลดแรงตึงผิวที่ผสมน้ำมันหอมระเหยเพื่อการควบคุมโรคผลเน่าในมะม่วงภายหลังการเก็บเกี่ยว
ชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล และ ณัฐพงษ์ บัณฑิตนิธิกุล
- 61 การใช้สารสกัดจากธรรมชาติ เพื่อยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์จากถั่วลิสงฝักสดที่เกิดการเน่าเสีย
สิริวัฒน์ บุญชัยศรี และ สุนิษา บุญจันทร์
- 65 การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธีวิเคราะห์สารปราบศัตรูพืชออร์กาโนฟอสฟอรัส 5 ชนิดตกค้างในลำไยสดส่งออกคัส
ตาม ISO/IEC 17025: 2005
เนาวรัตน์ ตั้งมั่นคงวรกุล

- 69 การตอบสนองของระยะความแก่ต่ออายุรังสีแกมมาของผลลับประดตราดสีทอง
อภิรัตน์ อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ ทรงศิลป์ พงษ์ชนะชัย และ วาริช ศรีละออง
- 73 การทดสอบเบื้องต้นของสารสกัดเปลือกมังคุดต่อการเจริญเติบโตของเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides*
รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา ชัยณรงค์ รัตนกรීทากุล บุชญา โพธิกิจ และ รณภพ บรรเจิดเชิดชู
- 77 การนำ Technical Textiles เป็นวัสดุห่อผลในการป้องกันแดดเผาผลลับประด
กรรณพต แก้วสอน และ วรินทร ยิ้มย่อง
- 81 การประเมินการตกกระบนผิวกล้วยไข่ด้วยการประมวลผลภาพ
ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์ และ ละมุล วิเศษ
- 85 การประเมินความสูญเสียในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง
दनัย บุญยเกียรติ พิเชษฐ น้อยมณี วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ และ ปาริชาติ เทียนจุมพล
- 89 การประเมินคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของผลเสาวรสที่ปลูกในนึ่งาตะ
พลกฤษณ์ มณีวรระ คาซูฮิโร นากาโน ดนัย บุญยเกียรติ ชินทาโร โอฮาชิ มินามิ มากิตะ เคนอิจิ ทากิซาวา
มาซารุ ฮิโรอิ และทาดาฮิโร ไทยามา
- 93 การประเมินคุณภาพอะโวคาโดพันธุ์บัตคาเนียบที่ปลูกในจังหวัดเชียงใหม่ ด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด
รณฤทธิ์ ฤทธิธณ จารุบุตร สารรักษ์ ปณิต อ่วมทร สุรีพร ณรงค์วงศ์วัฒนา และวาริช ศรีละออง
- 97 การประยุกต์ใช้เชื้อแบคทีเรียปฏิบั๊กซ์ *Bacillus subtilis* สายพันธุ์ BCB3-19 เพื่อควบคุมโรคผลเน่าจากราสีเทาของ
มะเขือเทศหลังเก็บเกี่ยว
ศิริรัตน์ ศิริพรวิศาล
- 101 การเปรียบเทียบค่าความจุไฟฟ้ากักเก็บนี้วัดความสุกแก่ของทุเรียน
ปรีดาวรรณ ไชยศรีชลธาร ชูศักดิ์ ขวประดิษฐ์ และสุภัทร หนูสวัสดิ์
- 105 การเปลี่ยนแปลงของปริมาณน้ำตาลและกรดแอสคอร์บิกในมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ
ต่างๆ
วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ ศศิธร การะบุญ วรินทร มณีวรรณ และ นิธิยา รัตนาปนนท์
- 109 การเปลี่ยนแปลงสมบัติบางประการของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่ไม่เคลือบผิวและเคลือบผิว ในการประเมินคุณภาพด้วย
เนียร์อินฟราเรดสเปกโตรสโกปี
ปาริชาติ เทียนจุมพล ศศิเมษ ฟองสา ศศิธร การะบุญ พิเชษฐ์ น้อยมณี วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ และ
จักรพงศ์ นาทวิชัย
- 113 การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีทั้งของใบและฝักมะขามพันธุ์ PKM 1 ที่มีอายุความแก่แตกต่างกัน
กัลย์ กัลยาณมิตร วรรณมล เฟื่องพุ่ม และสุรีย์พร แซ่ลิ่ม
- 117 การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบน้ำตาลของผนังเซลล์ของผลมะละกอพันธุ์แขกดำและเรตมาราดอลที่ระยะความแก่ต่างๆ
วิชชา ครองยุติ วาริช ศรีละออง และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 121 การเฝ้าระวังสารพิษตกค้างในพืช ดิน น้ำ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์วัตถุดิบพืชทางการเกษตร
ณัฐนัย ตั้งมั่นคงวรกุล และ เนาวรัตน์ ตั้งมั่นคงวรกุล
- 125 การยับยั้งราเขียวบนผลส้มโดยไอร์อะเหยจากราเอนโดไฟท์ *Muscador albus* CMU-Cib 462
นครินทร์ สุวรรณราช บุญสม บุษบรรณม์ วิพรพรรณ เนืองเม็ก วาสนา พิทักษ์พล และ สายสมร ล้ายอง
- 129 การรมเอทกษาแอลเพื่อควบคุมโรคแอนแทรกโนสของผลมะม่วง
รัมพ์พัน โกศลานันท์ และ วีรภรณ์ เดชนำบัญชาชัย

- 133 การรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 ตาม ISO/IEC 17025: 2005
วิทยา อภัย ญัฐนัย ตั้งมั่นคงวรกุล และเนาวรัตน์ ตั้งมั่นคงวรกุล
- 137 การลดอุณหภูมิผักกาดขาวปลีด้วยระบบสุญญากาศ
ณัฐพล กามล ดนัย บุญเกียรติ พิษญา บุญประสม พูลลาภ
- 141 การวิเคราะห์คุณภาพมะละกอแช่แข็งเพื่อการบริโภคด้วย Near Infrared Spectroscopy
รณฤทธิ์ ฤทธิธิน สโรชา ทองด้านอุดม ลลิตภัทร รัตธามา และสุรพร ณรงค์วงศ์วัฒนา
- 145 การวิเคราะห์ต้นทุนโลจิสติกส์ในการผลิตกะหล่ำปลีของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
ชัยภูมิ สุขสำราญ วาริช ศรีละออง ธนัญญา วสุศรี ชัยรัตน์ เตชวุฒิมิพร และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 149 การศึกษาการสลายตัวของคอลโรฟิลล์ในแควคิวโอของต้นหอมญี่ปุ่นระหว่างการเก็บรักษา
อลิษา สุนทรวัฒน์ สุกัญญา เอี่ยมละออ วาริช ศรีละออง มาชาโยชิ ชิโย และ นาโอกิ ยามาอูจิ
- 153 การศึกษาเบื้องต้นการประเมินการรวมควีนและการตกค้างของ SO₂ ในลำไยสดเขตภาคเหนือ
สมเพชร เจริญสุข วิทยา อภัย และเกรียงศักดิ์ นักผูก
- 157 การศึกษาประสิทธิภาพของน้ำไอโซนที่อุณหภูมิต่างๆกันในการลดปริมาณสารฆ่าแมลงอีโทออน
นันทิยา วงศ์ศิริศักดิ์ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข และกานดา หวังชัย
- 161 การศึกษาผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพของเห็ดแครง
ศิริวรรณ ชลาชน เอลิมชัย วงษ์อารี อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ชัยรัตน์ เตชวุฒิมิพร และอรัญญา มิ่งเมือง
- 165 การสกัดน้ำออกจากผักปวยเล้งโดยใช้เครื่องปั่นเหยือกที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผัก
สุรัตน์ นักหล่อ จุไรรัตน์ อมิณา พรสุดา คุณมั่ง จักรพงษ์ พิมพ์พิมล ยงยุทธ ชำมสี พีรพันธุ์ อนันตพงศ์
ธนากาญจน์ ชุ่มผวน และทองลา ภูคำวงศ์
- 169 การสำรวจการยอมรับของผู้บริโภคในเขตภาคเหนือต่อลำไยสดที่แช่กรดไฮโดรคลอริก
วิทยา อภัย สุทธิณี ลิขิตตระกูลรุ่ง สมเพชร เจริญสุข สนนง จรินทร์ และมานพ หาญเทวี
- 173 ความเป็นไปได้ในการประเมินระดับอาการยางไหลในผลมังคุดแบบไม่ทำลายโดยใช้สมการหลายตัวแปร
สนธิสุข ธีระชัยชยดี อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล และวารุณี ธนะพลย์
- 177 คุณภาพของผลมะละกอหลังการเคลือบด้วยน้ำมันหอมระเหยจากขมิ้น
ละมุล วิเศษ และ ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์
- 181 คุณภาพมะพร้าวน้ำหอมที่ผ่านการ blanching เพื่อการส่งออก
วรภัทร ลัคณาทินวงศ์ ปิยะพงษ์ สอนแก้ว และ จริ่งแท้ ศิริพานิช
- 185 ชีววิทยาของด้วงเจาะเห็ด (*Cyllodes biplagiatus*) แมลงศัตรูเห็ดนางฟ้าภูฏาน ในช่วงเก็บเกี่ยว
อุราพร หนูนารถ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ ศิริชัย กัลป์ยาณรัตน์ สมชาย ธนสินธยกุล และเกรียงไกร จำเริญมา
- 188 เชื้อรา *Leptoxiphium kurandae* Crous & R.G. Shivas สาเหตุโรคป็นดำของลองกอง
ธัญมน สันขัติรี และ สมศิริ แสงโชติ
- 192 ประสิทธิภาพของสารป้องกันกำจัดเชื้อราบางชนิดที่มีต่อชนิดของเชื้อราก่อโรคแอนแทรกโนสของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง
จากสวนมะม่วงอำเภอบัว จังหวัดเชียงใหม่ในระยะหลังเก็บเกี่ยว
ปริญญา จันทรศรี พิเชษฐ์ น้อยมณี และรัฐพล พรประสิทธิ์
- 196 ประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* ของฟิล์มบริโภคได้จากผงผสมสารสกัดจาก
สมุนไพรไทย
จุฬาพันธุ์ รัตน์นิล ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล และ รชา เทพษร

- 200 ผลกระทบร่วมของกรดและไคโทซานต่อสีเปลือกของผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ
ปานฉัตร วงศ์ไชยยา เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ และ นิธิยา รัตนานนท์
- 204 ผลของ 1-MCP ต่อการลดอาการสะท้อนหนาวของฝักกระเจี๊ยบเขียว
พนิดา บุญฤทธิงไชย เบญจมาพร มธุลาภรังสรรค์ และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 208 ผลของการใช้รังสี UV-C ต่อการลด oxidative stress และการเกิดอาการสะท้อนหนาวของผลกล้วยหอม
Nutthachai Pongprasert , Yoshihiko Sekozawa, Sumiko Sugaya and Hiroshi Gemma
- 212 ผลของการไว้จำนวนผลที่มีผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวา
นุชนาฏ ภัคดี และ พีระศักดิ์ ฉายประสาท
- 216 ผลของการห่อผลที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ ปริมาณแคโรทีนอยด์ และคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองซึ่งเก็บรักษาอุณหภูมิต่างๆ
รัตนรักษ์ บำรุง และ พีระศักดิ์ ฉายประสาท
- 220 ผลของคาร์เบนดาซิมและผงถ่านกัมมันต์บนกระดาศเคลือบไคโตซาน ต่อการยับยั้งเชื้อสาเหตุโรคแอนแทรคโนสในมะม่วงน้ำดอกไม้
ปัญญา ไชยมงคล วิภาวี ศรีทองคำ และ เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ
- 224 ผลของไคโตซานต่อคุณภาพบางประการและปริมาณแคปซิคัมโอเลโอเรซินของพริกระหว่างการเก็บรักษา
สิริวัฒน์ บุญชัยศรี และ อัมพิกา ศรีใจวงศ์
- 228 ผลของไคโตซานต่อเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* Penz. สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้
นิภาดา ประสมทอง มาระตรี เปลี่ยนศิริชัย ประภัสสร บุขหมั่น วรภัทร ลัคณาทินวงศ์ พิทักษ์ สิงห์ทองลา และ มงคล วงศ์สวัสดิ์
- 232 ผลของจัสโมเนทต่อการผลิตเอทิลีนในผลแอปเปิ้ลที่ผ่านการปลูกเชื้อ
หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล Masahiro Shishido Katsuya Okawa Hitoshi Ohara และ Satoru Kondo
- 236 ผลของโซเดียมไบคาร์บอเนต โปแตสเซียมเปอร์เมงกาเนต กรดอะซิติก และกรดฟูมาริกต่อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนสระระแห่
บุษกร ทองใบ ยอดหญิง แก้ววันทา โสภิตา พรหมลุน และ วัชฒนากร ศิลปศึกษา
- 240 ผลของดัชนีการเก็บเกี่ยวต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมี-กายภาพของผลมะยงชิดพันธุ์ทุลเกล้า (Bouea macrophylla cv. Toon Klaow) ในระหว่างการเก็บรักษา ณ อุณหภูมิห้อง
ปัทมา สังข์เงิน และ ทิมพีใจ สีหะนาม
- 244 ผลของน้ำตาล ซูโครส และ ทรีฮาโลส ต่อคุณภาพและอายุปักแจกันของดอกกล้วยไม้หวายสายพันธุ์ยูนานและมิสทีน
ณัฐฤตา แก้วคำ มั่นทนา บัวหนอง ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ วาริช ศรีละออง
- 248 ผลของน้ำตาลซูโครสต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและคุณภาพของดอกสร้อยทองหลังการเก็บเกี่ยว
กาญจนา วรรณราษฎร์ และ มั่นทนา บัวหนอง
- 252 ผลของน้ำตาลซูโครสและสารยับยั้งเอทิลีนต่ออายุการใช้งานของดอกกล้วยไม้มอคคาราอ้อมใหญ่
นิรชรา ปรัชญารัตนเมธี ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ
- 256 ผลของปริมาณรังสีแกมมาต่อการสุกมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4
จารุวัฒน์ บุญรอด ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย และวาริช ศรีละออง
- 260 ผลของรังสี UV-C ต่อคุณภาพและเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในต้นหอม
กรชนก กู้เกียรติกุล พนิดา เรณูมาลัย ณัฐภูมิ กวยรักษา และผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์

- 263 ผลของรังสียูวีบีและน้ำร้อนต่อการควบคุมโรคแอนแทรกคโนสของมะม่วงระหว่างการเก็บรักษา
สิรินันท์ สุขทวี เมลดา วงศ์จันตา สุปราณี แก้ววิหาร จารุวัฒน์ บุญรอด และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์
- 267 ผลของวัยต่ออายุการเก็บรักษาของมะละกอกพันธุ์เรดมาราดอล
กฤษณ์ สงวนพวง วรรณภา ภูทรัพย์ สมศักดิ์ ครามโชติ และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 271 ผลของวิธีการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพของผักปวยเล้งภายหลังการเก็บรักษาในห้องเย็น
สุรัตน์ นักร้อง ปรีฉัตร ชีพเวียงไพโร พสุมดี ฮวดไฉ จักรพงษ์ พิมพ์พิมล ยงยุทธ ชำมสี พีรพันธุ์ อนันตพงศ์ ธนา กาญจน์ ชุ่มผวน และทองลา ภูคำวงศ์
- 275 ผลของสภาวะปราศจากออกซิเจนระยะสั้นต่อคุณภาพของหน่อไม้ฝรั่ง
ชัยรัตน์ เศรษฐนิพร และ วิดีพัฒน์ ตั้งใหม่วงศ์
- 279 ผลของสารเคลือบผิวคาร์บอนาต่อการเกิดสีน้ำตาลกับผลเงาะโรงเรียนหลังการเก็บเกี่ยว
ประกายดาว ยิ่งสง่า วาริช ศรีละออง ศิริชัย กัลยาณรัตน์ สมโภชน์ น้อยจินดา และ Barry McGlasson
- 283 ผลของสารเคลือบผิวโคโตซานที่มีต่อจุลินทรีย์บนหน่อไม้ฝรั่ง
จุฑาทิพย์ ไพธิ์อุบล และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 287 ผลของสารเคลือบผิวบางชนิดต่อคุณภาพของเนื้ผลลองกองพร้อมบริโภค
นิภากร เหล่าพรสวรรค์ วิไลลักษณ์ แก้วรินทร์ และ มุทิตา มีนุ่น
- 291 ผลของสารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพของช่อผลลองกองระหว่างการเก็บรักษา
อัญชลี ศิริโชติ บุญผา จงปัญญาเลิศ ศุภชัย ภัสร์เพ็ญ อติเรก รักคง สุภาณี ชนะวีรวรรณ และ ชัยรัตน์ พึ่งเพียร
- 295 ผลของสารในกลุ่มไซโทไคนินในการชะลอการเสื่อมสภาพของใบเฟินนาคราช (*Davallia* sp.) หลังการเก็บเกี่ยว
ภัทราพร งามขำ ชัยรัตน์ เศรษฐนิพร วาริช ศรีละออง เฉลิมชัย วงษ์อารี และ มณฑนา บัวหนอง
- 299 ผลของสารยับยั้งการทำงานของเอทิลีนต่อคุณภาพดอกกุหลาบก่อนเก็บรักษา
วรรณภา ภูทรัพย์ และ มณฑนา บัวหนอง
- 303 ผลของสารสกัดหยาบจากพืชวงศ์ขิงต่อการยับยั้งการเจริญของเชื้อ *Penicillium digitatum* Sacc.
สายวรุณ มาตรวิจิตร ชัยรัตน์ เศรษฐนิพร เนตรนภิส เขียวขำ เฉลิมชัย วงษ์อารี และศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 307 ผลของอุณหภูมิต่อกิจกรรมเอนไซม์ในบริเวณการร่วงของผลลองกองหลังการเก็บเกี่ยว
อินทิรา ลิจันทรพร
- 311 ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีและอายุการเก็บรักษาของผลตะลิงปลิง
อดิศักดิ์ จุมวงษ์
- 315 ผลยับยั้งของปฏิริยาเคมีที่ใช้แสงเป็นตัวเร่งของไททาเนียมไดออกไซด์ต่อการควบคุมโรคแอนแทรกคโนสในมะม่วง
น้ำดอกไม้อหลังการเก็บเกี่ยว
ป๋องเกียรติ ธาแก้ว จ่านงค์ อุทัยบุตร และกานดา หวังชัย
- 319 ระบบวัดอัตราการหายใจความไวสูงสำหรับผักและผลไม้สด
สุวรรณ เอกรัมย์ และ วีระศักดิ์ เลิศสิริโยธิน
- 323 โรคผลเน่าของแก้วมังกร (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton and Rose) ที่เกิดจากเชื้อรา *Fusicoccum* sp. และการควบคุม
ศรายุทธ สอนวิสัย และ สมศิริ แสงโชติ
- 327 ลักษณะภายนอกและกายวิภาคของเปลือกส้มเขียวหวานพันธุ์สายน้ำผึ้งที่แสดงอาการสะท้อนหนาว
ปาริชาติ แสงทอง เสาวลักษณ์ อุ๋นเบ็ง และ อุษาดี ชนสุต

- 331 ลักษณะสปอร์ของเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* สาเหตุโรคแอนแทรคโนสพริก
โชติรส รอดเกตุ รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา และชัยณรงค์ รัตนกริษากุล
- 335 สหสัมพันธ์ของคุณภาพผลระหว่างคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของชมพูพันธุ์ "ทับทิมจันทร์"
สุทิน พรหมโชติ และจินตนา แก้วนิล
- 339 สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของผักพื้นบ้าน 3 ชนิด
นภน้อย ชูคงคา ธัญวรัตน์ พานแก้ว ณภัฏญา พลเสน และ ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย
- 343 อิทธิพลของตำแหน่งใบบนต้นต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของใบตองตานี
พีรพงษ์ แสงวงนาคกุล ไพลิน นงค์คำ ชูศักดิ์ คุณุไทย เจริญ ชุนพรม ยูพิน อ่อนศิริ และ สมนึก ทองบ่อ
- 347 อิทธิพลของเอทธิพอนต่อการเสื่อมตามอายุและอายุการปักแจกันของดอกกล้วยไม้สกุลมอศคาร่าพันธุ์ 'หมูแดง' และ 'ดาวลาย'
เมลดดา วงศ์จันตา ชัยรัตน์ เตชะวุฒิพร ศิริชัย กัลป์ยานรัตน์ สุทธิวิทย์ สีทา เฉลิมชัย วงษ์อารี และ มั่นทนา บัวหนอง
- 351 Effects of 1-MCP and storage temperature on vase life of cut Mokara inflorescences
Reeti Singh and Theeranuch Jaroenkit

เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวด้านพืชไร่

- 355 การใช้ Near-Infrared spectroscopy เพื่อทำนายคุณลักษณะของข้าวเปลือก
นิธิภัทร บุญปก ดีเรเนดรานาท ชิงค์ และ โมโตยะชิ นะซึเกะ
- 359 การประเมินคุณภาพการสีข้าวด้วยเทคนิค near infrared spectroscopy
จารุวรรณ บางแวก จารุรัตน์ พุ่มประเสริฐ และ อรวรรณ จิตต์ธรรม
- 362 การประยุกต์ใช้ความร้อนจากสนามแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยคลื่นความถี่วิทยุร่วมกับการอบด้วยลมร้อนในการลดความชื้นเมล็ดพันธุ์ข้าวโพด
พัชรีชา ไชยชนะ จิตรกานต์ ภควัฒนะ Dieter von Hörsten Wolfgang Lücke สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ และ สุชาดา เวียรศิลป์
- 366 การเปรียบเทียบการลำเลียงอ้อยขึ้นรถบรรทุกระหว่างแรงงานคนกับเครื่องลำเลียงร่วมกับแรงงาน
จักรมาส เลหาวนิช และ สุพรรณ ยั่งยืน
- 370 การเปลี่ยนแปลงปริมาณสารแกมมาอะมิโนบิวทริกแอซิดในข้าวเก่าพันธุ์พื้นเมืองภายหลังกระบวนการแช่และการออก
แสงทิวา สุริยงค์ กนกวรรณ ศรีงาม และ ดำเนิน กาละดี
- 374 การเพิ่มประสิทธิภาพน้ำมันหอมระเหยกานพลูในการควบคุมเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์
จรรยา สมพมิตร อรพันธ์ ชัยมงคล ชมนาด สวาสดีมิตร สุชาดา เวียรศิลป์ และ สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์
- 378 คุณสมบัติไดอิเล็กทริกของเมล็ดพันธุ์ข้าวและข้าวโพด
จิตรกานต์ ภควัฒนะ พัทธิดา ไชยชนะ Dieter von Hörsten Wolfgang Lücke สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ และ สุชาดา เวียรศิลป์
- 381 ผลกระทบของสัดส่วนการสีข้าวต่อการขยายตัวของข้าวกล้องที่ผ่านการหุงต้ม
ประสันต์ ชุ่มใจหาญ เรณู ชิงชัย และกฤษณ์ ผลโพธิ์
- 385 ผลของการเคลือบเมล็ดด้วยสารผสมระหว่างยูเรียและพอลิเอธิลีนไกลคอลต่อคุณภาพของต้นอ่อนข้าวโพดหวาน
อรพันธ์ ชัยมงคล จรรยา สมพมิตร ชมนาด สวาสดีมิตร สุชาดา เวียรศิลป์ และสงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์
- 389 ผลของการพอกเมล็ดด้วยยูเรียฟอร์มัลดีไฮด์ต่อคุณภาพของต้นอ่อนข้าวโพดหวาน
หนึ่งฤทัย บุญมาลา สิริมล ชันแก้ว ชมนาด สวาสดีมิตร สุชาดา เวียรศิลป์ และสงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์

- 392 ผลของความร้อนจากคลื่นความถี่วิทยุต่อด้วงวงข้าวโพด (*Sitophilus zeamais*)
วิรัช ไร่กระจายเพื่อน เยาวลักษณ์ จันทร์บาง และ สุชาดา เวียรศิลป์
- 396 ผลของระยะเวลาการเก็บต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพของข้าวหอมพิจิตร์ในบรรจุภัณฑ์ทางการค้า 2 ชนิด
ศศิ สุวรรณศรี ปุณทริกา รัตนตรัยวงศ์ ปรีดา ธนสุกาญจน์ ณัฐิมา ปัญญาภิรมย์ และศิรินันท์ แก้วทรวงศ์
- 400 ผลของสภาวะการเก็บรักษาและกระบวนการเพาะงอกต่อสมบัติการต้านออกซิเดชันของข้าวกล้องสุโขทัย 1
สุทธยา พิมพ์พิไล สุรัตน์ นักร้อง ชจรเดช พิมพ์พิไล และ ทองลา ภูค่างศ์
- 404 ผลของอัตราส่วนระหว่างคาร์บอนไดออกไซด์และไนโตรเจนต่อการรอดชีวิตของแมลงศัตรูข้าวสาร
อุมาพร คงอ่อน และ ระจิตร์ สุพานิช
- 408 วิตามินอีในเมล็ดหลังเก็บเกี่ยวของข้าวเก่า งาขาว งาดำ และงาขี้ม้อน
ธิดารักษ์ แสงอรุณ กรวรรณ ศรีงาม และ ดำเนิน กาละดี
- 412 สารอาหารกาบาในเมล็ดข้าวกล้องเพาะงอกของข้าวไร่ปลูกในมูลนิธิโครงการหลวง
ประดิษฐ์ อุณถิ่น แสงทิวา สุริยงค์ และดำเนิน กาละดี
- 416 อิทธิพลของธาตุไนโตรเจน ต่อปริมาณไขมัน กรดไขมันอิสระ และกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของเมล็ดงาขี้ม้อน (*Perilla frutescens* L. Britton.)
ปวีณา ภาษา กรกิตดี เฉลยถ้อย พนิดา อริมัตลี ประสพอร รินทอง สุชาดา เวียรศิลป์ และปิติพงษ์ ไตบันลือภพ
- 420 อิทธิพลระยะเวลาและระดับอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงกรดไขมันอิสระในเมล็ดพันธุ์งาขี้ม้อน
สมคิด พันโนราช พีรยศ แข็งขัน มาระตรี เปลี่ยนศิริชัย กรกิตดี เฉลยถ้อย และปิติพงษ์ ไตบันลือภพ
- 423 Improvement of RD 15 rice lines by molecular markers assisted backcrossing for photoperiod insensitive, semi-dwarf and glutinous rice
Trung Vo Van, Varaporn Sangtong, Adisak Joomwong and Saengtong Pongjaroenkit

วิศวกรรมเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว

- 427 การจำลองการให้ความร้อนต่อเมล็ดถั่วเหลืองโดยเทคนิคการคำนวณพลศาสตร์ของไหล: การพาความร้อนและการใช้รังสีอินฟราเรด
ศร วาทกิจ และ วีระศักดิ์ เลิศสิริโยธิน
- 430 การใช้อัลตราโซนิกในการควบคุมระบบคัดแยกคุณภาพมังคุดด้วยความถี่เฉพาะ
ปรีดาวรรณ ไชยศรีชลาธาร และ ชูศักดิ์ ชวประดิษฐ์
- 434 การดัดแปลงเครื่องตัดหญ้าแบบสะพายหลังเพื่อสางใบอ้อย
โสภา แคนสี
- 438 การเตรียมผงใบสบเสือดด้วยวิธีการอบแห้งที่แตกต่างกัน
จินดาพร จำรัสเลิศลักษณ์ และชลิดา เนียมนุ้ย
- 442 การทำนายศักยภาพของเครื่องขัดข้าว: ส่วนที่ 2 การขยายตัวของข้าวที่ผ่านการหุงต้ม
ประสันต์ ชุ่มใจหาญ พลนน อ่อนไสว และกฤษณ์ ผลโพธิ์
- 446 การประมาณค่าน้ำหนักผลมะม่วงบนระบบการซึ่งน้ำหนักแบบพลวัตโดยใช้วงจรกรองมัธยฐานปรับปรุง
ชลิตล อินยาศรี สุชาติ แย้มเม่น และ พีระศักดิ์ ฉายประสาท
- 450 การเปรียบเทียบจลนศาสตร์การอบแห้งและคุณภาพของข้าวงอกที่เตรียมจากข้าวเปลือกและข้าวกล้อง
ธัชพล จุ่งเจริญ สมเกียรติ ปรัชญาวรรการ และ สมชาติ โสภณรณฤทธิ์

- 454 การพัฒนาเครื่องกะเทาะเมล็ดมะคาเดเมียโดยใช้กลไกกระแทกสำหรับการใช้งานของเกษตรกร
ประพัฒน์ ทองจันทร์ สนอง อมฤกษ์ และ วิบูลย์ ช่างเรือ
- 458 การพัฒนาเตาตั้งก้อนเชื้อเห็ดประหยัดพลังงาน
ชัชวาล โยธะพันธ์ โสภา แคนสี สุพรรณ ยั่งยืน และ อติศักดิ์ ปัตติยะ
- 462 การพัฒนาและประเมินผลเครื่องนวดลดความชื้นชาเขียวด้วยลมร้อน
เกรียงศักดิ์ นักผูก และ ชวนชื่น เดี่ยววิไล
- 466 การพัฒนาและประเมินผลตู้อบแห้งชาเขียวลมร้อน
เกรียงศักดิ์ นักผูก และ ชวนชื่น เดี่ยววิไล
- 470 การวิจัยและพัฒนาเครื่องลดความชื้นกล้วยไม้แบบอุโมงค์ลม
พุทธินันท์ จารุวัฒน์ ชูศักดิ์ ขวประดิษฐ์ คุรุวรรณ ภามาตย์ ยงยุทธ คงชาน สากล วิทยานันท์ และ
วีธี วิทยวรรณกุล
- 474 การวิจัยและพัฒนาชุดสกัดน้ำมันปาล์มดิบเพื่อทำไบโอดีเซลสำหรับชุมชนทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
พุทธินันท์ จารุวัฒน์ วุฒิพล จันทร์สระคู คุรุวรรณ ภามาตย์ วิชณีย์ ออมทรัพย์สิน ยงยุทธ คงชาน บัณฑา แสง
วงษา สากล วิทยานันท์ และ นิวัต อาระวิล
- 478 การศึกษาความเร็วรอบที่เหมาะสมสำหรับอัดใบและยอดอ้อยเพื่อผลิตเป็นเชื้อเพลิงอัดเม็ด
ชนินทร์ อุปถัมภ์ และ สมโภชน์ สุดาจันทร์
- 481 การศึกษาและพัฒนาถ่านอัดแท่งจากวัสดุเกษตร
จุฬารัตน์ ชาวกำแพง และสมโภชน์ สุดาจันทร์
- 485 การศึกษาอัตราการรั่วไหลของก๊าซฟอสฟีนจากโครงสร้างผ้าคลุมรมยา polyvinyl chloride (PVC) ที่มีความหนาต่างกัน
ธีรเดช เดชทองจันทร์ วัชรพล ชยประเสริฐ และ เอนก สุขเจริญ
- 489 การหาสภาวะการทำงานที่เหมาะสมของเครื่องล้างแห้งจำสมุนไพรม
สุพรรณ ยั่งยืน และ จักรมาส เลหาวนิช
- 493 การอบแห้งสับปะรดแช่เย็นด้วยเครื่องอบแห้งแบบลมร้อน - ไมโครเวฟ
ปัทมา แก้วธรรม วันพิทักษ์ คงสุนัน กระวี ตริอำนาจ และ เทวรัตน์ ทิพย์วิมล
- 497 การออกแบบเครื่องต้นแบบเครื่องคัดพุทราพันธุ์น่านม
ภัทรชัย วิชัยยะ
- 501 การออกแบบและทดสอบเครื่องทำความสะอาดมันสำปะหลัง
พุงศักดิ์ จุลยเสน คธา วาทกิจ พรรษา ลิบลับ เทวรัตน์ ทิพย์วิมล และ วีรชัย อัจหาญ
- 505 การออกแบบและสร้างเครื่องอบแห้งแบบสูบลมความร้อนขนาดเล็กสำหรับผลิตภัณฑ์เกษตร
นัฐราช แสนมีมา ณัฐพล ภูมิสะอาด และ ละมุล วิเศษ
- 509 ค่าตอบสนองของอุปกรณ์ตรวจวัดแก๊ซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ความเข้มข้นสูงที่ใช้ในการยืดอายุผลลำไยสด
นราธิป สุจินดา จาตุพงศ์ วาฤทธิ์ จักรพงษ์ พิมพ์พิมล ชนวัฒน์ นิตศนวิจิตร และ สมเกียรติ จตุรงค์ล้ำเลิศ
- 513 คุณภาพของข้าวเคลือบขมิ้นชันสกัดโดยเทคนิคการเคลือบแบบพลูอิโดซ์เบดชนิดฉีดพ่นด้านบน
อาคม ปะหลามานิต สมชาติ โสภณรณฤทธิ์ สมเกียรติ ปรัชญาวรรการ และ พัชรี ตั้งตระกูล
- 517 เครื่องแยกแกลบจากข้าวกล้องข้อมมือแบบประหยัดพลังงาน
เทวรัตน์ ทิพย์วิมล เกียรติศักดิ์ ใจโต ธรรมรัตน์ ชาวสำอางค์ และกระวี ตริอำนาจ

- 521 เครื่องอบแห้งผักและผลไม้เอนกประสงค์
วิบูลย์ เทเพนทร์ เวียง อากรสี ยงยุทธ คงชาน บัณฑิตา แสงวงษา นิวัต อาระวิล และ อัศพล เสนาณรงค์
- 525 เทคนิคการติดตั้งสายเทอร์โมคัปเปิ้ลที่ผิวผนังของเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอยที่มีต่ออุณหภูมิการเกาะติด
เชิดพงษ์ เชี่ยวชาญวัฒนา และ กิตติชัย ไตรรัตนศิริชัย
- 529 แบบจำลองการแตกและการร้าวของถั่วเหลืองภายใต้การอบแห้งด้วย NIR ร่วมกับฟลูอิดไดซ์เบด
ศักดิ์ชัย ตรี มะลิ นาชัยสินธุ์ นเรศ มีไธ ศิริธร ศิริอมรพรรณ และ สมชาติ โสภณวรรณฤทธิ์
- 533 แบบจำลองการอบแห้งพริกไทยด้วยตู้อบลมร้อน
ณรงค์ อังกิมบัวน ภาณุพงศ์ บุญเพียร และ วันเพ็ญ หวานระรื่น
- 537 ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการไหลเวียนของอากาศภายในเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์
ประพันธ์พงษ์ สมศิลา อำไพศักดิ์ ที่บุญมา ประเมินทร์ มาลีหวล และประทีป ตุ่มทอง
- 541 ผลกระทบของปัจจัยในการทดสอบที่มีต่อการทดสอบความดันเพื่อการรมยา
วัชรพล ชยประเสริฐ เอนก สุขเจริญ และ ชีรเดช เดชทองจันทร์
- 545 ผลของการอบแห้งแบบสูบลมความร้อนต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระและสารที่มีฤทธิ์ทางชีวภาพของใบมะรุม
ละมุด วิเศษ และ ณัฐพล ภูมิสะอาด
- 549 ผลของความชื้นของดินต่อความสูญเสียในการเก็บเกี่ยวมันสำปะหลังโดยการใช้เครื่องชุดแบบติดตั้งด้านข้างรถแทรกเตอร์แบบสี่ล้อ
มนตรี ทาสันเทียะ และ ชัยยันต์ จันทร์ศิริ
- 553 ผลของความเร็วขับเคลื่อนและความชื้นของเมล็ดที่มีต่อความสูญเสียจากชุดหัวเกี่ยวของเครื่องเกี่ยวนวดข้าว
วาริ ศรีสอน สมชาย ชวนอุดม และ วินิต ชินสุวรรณ
- 557 ผลของจำนวนซี่นวดและมุมเอียงครีบบงเดือนที่มีต่อความสูญเสียจากชุดนวดของเครื่องเกี่ยวนวดข้าวแบบไหลตามแกนเมื่อเก็บเกี่ยวข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105
ทิวาพร เวียงวิเศษ สมชาย ชวนอุดม และ วินิต ชินสุวรรณ
- 561 ผลของเทคนิคฟลูอิดไดซ์เบดแบบอากาศร้อนขึ้นต่อคุณภาพของข้าวกล้องกึ่งนึ่งสุภาพ
ชัยวัฒน์ รัตนมีชัยสกุล สมเกียรติ ปรัชญาวารากร และ สมชาติ โสภณวรรณฤทธิ์
- 565 ผลของสัดส่วนการนำอากาศกลับมาใช้ใหม่ต่อสมรรถนะเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่มีการไหลเวียนอากาศแบบบังคับ
ธนกร หอมจำปา ศักชัย จงจำ และ อำไพศักดิ์ ที่บุญมา
- 569 ผลของออสโมติกพรีเทรตเมนต์และสภาวะพัฟฟิงต่อเวลาการอบแห้งและสมบัติทางกายภาพของกล้วยแผ่น
สุรพิชญ์ ทับเที่ยง สมเกียรติ ปรัชญาวารากร และ สมชาติ โสภณวรรณฤทธิ์
- 573 ผลของอุณหภูมิและความเร็วลมต่อจลนพลศาสตร์การอบแห้งปลานิลด้วยลมร้อน
ประทีป ตุ่มทอง ประเมินทร์ มาลีหวล ประพันธ์พงษ์ สมศิลา และ อำไพศักดิ์ ที่บุญมา
- 577 ลักษณะคุณภาพของกล้วยแผ่นกรอบที่ผ่านการพัฟฟิงด้วยเทคนิคฟลูอิดไดซ์เบด
ชลลดา ไร่ขาม สมเกียรติ ปรัชญาวารากร อติศักดิ์ นารถรณกุล และ สมชาติ โสภณวรรณฤทธิ์
- 581 ลักษณะชุดนวดของเครื่องเกี่ยวนวดแบบไหลตามแกนที่มีอิทธิพลต่อความสูญเสียจากการเก็บเกี่ยว เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวพันธุ์ชัยนาท 1
สมชาย ชวนอุดม และวินิต ชินสุวรรณ
- 585 สมการขึ้นบางการอบแห้งบอระเพ็ดด้วยเทคนิคสุญญากาศร่วมกับอินฟราเรด
อำไพศักดิ์ ที่บุญมา ศักชัย จงจำ และธนกร หอมจำปา

- 589 สมดุลความชื้นและแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของกระเจี๊ยบแดง
ภาณุพงศ์ บุญเพียร และณรงค์ อั้งกิบบ้วน
- 593 สมบัติทางเคมีกายภาพของข้าวพื้นถิ่นไทยที่อบแห้งด้วยเทคนิคฟลูอิดไดเซชันร่วมกับไอน้ำร้อนยวดยิ่ง
ปัทมา ร่ำรวยธรรม ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล และ วรภา คงเป็นสุข
- 597 ออกแบบและทดสอบเครื่องอบแห้งข้าวเปลือกสำหรับโรงสีข้าวชุมชน
ภิญโญ ชุมมณี วีระชาติ จริตงาม ธนรัตน์ ศรีรุ่งเรือง และ วัชร ชัยสงคราม
- 601 อิทธิพลของเงื่อนไขการพัฟฟิงต่อลักษณะคุณภาพของข้าวกล้องกึ่งสำเร็จรูป
อรวรรณ ริวทอง สมเกียรติ ปรัชญาวารการ ชัยยงค์ เตชะไพโรจน์ และ สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์
- 605 อิทธิพลของเทคนิคและเงื่อนไขการอบแห้งที่มีต่ออุณหภูมิการอบแห้งและคุณภาพของกระเทียมสับ
รติยา รุทพณิชนานันท์ และ สมเกียรติ ปรัชญาวารการ
- 609 อิทธิพลของอุณหภูมิอบแห้งและเวลาการเก็บในที่อับอากาศที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงค่า Glycemic Index ของแป้งข้าวกล้อง
ดลฤดี ใจสุทธิ และ สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์

เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว: ผัก ผลไม้สดตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ และฟิล์ม

- 613 การใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์พอลิเมอร์คอมโพสิตในการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส
วิลาวลัย คำปวน และ จำนงค์ อุทัยบุตร
- 617 การใช้สารดูดออกซิเจน และวิธีการ Vacuum ในการกำจัดแมลงศัตรูถั่วเขียวในบรรจุภัณฑ์
ภาวีนี หนูชนะภัย กรรณิการ์ เฟ็งคัม และ ดวงสมร สุทธิสุทธิ
- 620 การเปรียบเทียบวัสดุกันกระแทกสำหรับกะหล่ำปลีระหว่างการวางจำหน่ายและขนส่ง
ศุภกิตต์ สายสุนทร และ บัณฑิต ภัทรสถาพรกุล
- 625 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลลองกองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำและการดัดแปลงสภาพบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์
อัญชลี ศรีโชติ บุปผา จงปัญญาเลิศ ศุภชัย ภัสชพันธ์ อติเรก รักคง สุภาณี ชนะวีรวรรณ และ ชัยรัตน์ พึ่งเพียร
- 629 การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของบร็อคโคลี่ตัดแต่งที่เก็บรักษา ในสภาพบรรยากาศดัดแปรแบบสมดุล อันเป็นผลมาจากฟิล์มบรรจุภัณฑ์
รุ่งอรุณ สาสนทนายาติ
- 633 การยืดอายุการเก็บรักษาเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยถุงพอลิเอทิลีน
ดุษฎี ทรัพย์บัว ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ วาริช ศรีละออง และ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ
- 637 การศึกษาชนิดของบรรจุภัณฑ์พลาสติกต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของถั่วอกถั่วเขียว
นภัศวรณ เลี่ยมนิมิต อภิรดี อุทัยรัตนกิจ เฉลิมชัย วงษ์อารี และ ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย
- 641 การศึกษาดังกล่าวของการประยุกต์ใช้ซีโอไลต์เป็นบรรจุภัณฑ์แอคทีฟสำหรับกล้วยหอมทอง
วรพิน ศรีใจอินทร์ และ ดำรงพล คำแหงวงศ์
- 645 การออกแบบภาชนะบรรจุเพื่อการขนส่งส้มโอพันธุ์ทองดี
อลิษา ทองพิมพ์ อิศราภา นาคไสมกุล และ ดำรงพล คำแหงวงศ์
- 649 ชนิดของฟิล์มบรรจุภัณฑ์ที่มีผลต่อคุณภาพปทุมมาตัดดอกพันธุ์เชียงใหม่สีชมพู
อลิษา สุขสว่างจิต อุษาวดี ชนสุด และ นิธิยา รัตนานันท์

- 653 ปริมาณสารฟีนอลและกิจกรรมการต้านออกซิเดชันในกะหล่ำดอกตัดแต่งอันเป็นผลจากสภาพบรรยากาศตัดแปร
รุ่งอรุณ สาสนทาญาติ
- 657 ผลของการตัดแปลงสภาพบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงพฤษเคมีในแก้วมังกรพันธุ์เปลือกแดงเนื้อแดง
วาริช ศรีละออง อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และลัดดาวัลย์ คำมะปะนา
- 661 ผลของการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นต่อคุณภาพการเก็บรักษาของมะละกอดิบเส้น
กษมา ชารีโคตร เฉลิมชัย วงษ์อารี พนิดา บุญยฤทธิ์ธงไชย ศิริชัย กัลยาณรัตน์ และ ชัยรัตน์ เตชวุฒิมพร
- 665 ผลของการอบแห้งและภาชนะบรรจุในการยืดอายุการเก็บรักษาเห็ดเป่าฮือก้านยาว (*Pleurotus abalonus* Han.)
สุพัตรา เปี่ยมวารี สรวิต แจ่มจำรูญ วันทนา สะสมทรัพย์ ธนภักษ์ อินยอด และ สุวิภา สังกษา
- 669 ผลของความแปรปรวนของอุณหภูมิการเก็บและบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์ต่อสารระเหยของมะละกอพันธุ์ปลักไม้ลายสุกตัด
แต่งพร้อมบริโภค
ภูวนาท พักเกตุ เฉลิมชัย วงษ์อารี สมโภชน์ น้อยจินดา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 673 ผลของชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่มีต่อคุณภาพของสับปะรดตัดแต่งพันธุ์ภูแล
จิราพร ไร่พุกทา สุทธิวัลย์ สีทา เสาวภา ไชยวงศ์ และ พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์
- 677 ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพืชผักและสมุนไพรอินทรีย์
दनัย บุญยเกียรติ พิษญา บุญประสม พูลลาภ และชัยพิชิต เขื่อนเมืองพาน
- 681 ผลของฟิล์มพลาสติกต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของบร็อคโคลี่ในระหว่างการวางจำหน่าย
นงลักษณ์ เจริญงสุข ชัยรัตน์ เตชวุฒิมพร มณฑนา บัวหนอง เฉลิมชัย วงษ์อารี และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 685 ผลของสภาพบรรยากาศตัดแปรต่อปริมาณสารฟีนอลและกิจกรรมการต้านออกซิเดชันในแครอทตัดแต่งพร้อมบริโภค
รุ่งอรุณ สาสนทาญาติ
- 689 ผลของสาร 1-MCP ต่อคุณภาพของมะระจีนหั่นชิ้นพันธุ์เขียวหยกเบอร์ 16
ประมิต จิตรมาตโร ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ วาริช ศรีละออง และทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย
- 693 ผลของอุณหภูมิ วัสดุบรรจุภัณฑ์ต่ออายุการเก็บรักษาเห็ดเข็มทอง
สมโภชน์ โกมลมณี ประณต สมเกต และ พฤษัช ชูสังข์
- 697 ผลร่วมของน้ำร้อนและโซเดียมคลอไรด์ต่อจุลินทรีย์ก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร และคุณภาพของดอกบร็อคโคลี่ตัดแต่ง
พร้อมบริโภค
พนิดา เรณูมาลย์ วาริช ศรีละออง อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ศิริชัย กัลยาณรัตน์ และผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์
- 701 สภาพบรรยากาศและฟิล์มที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษามะพร้าว น้ำหอมควั่น ที่ผ่านกรรมวิธี Blanching เพื่อการส่งออก
วรภัทร ลัคณาทินวงศ์ เกรียงไกร มีถาวร และ จริญญา ศิริพานิช
- 705 อิทธิพลของวัยขณะเก็บเกี่ยวและชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่อการเก็บรักษาละมุดอินเดีย
สมโภชน์ โกมลมณี และ อภิชา เกตุโรจสกุล
- 709 อิทธิพลของไอร่เหยเอทานอลในระบบบรรจุแบบบรรยากาศตัดแปรเชิงแอคทีฟ ต่อสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด
ความสามารถการต้านอนุมูลอิสระและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวมะละกอสุกหั่นชิ้น
วีระเวทย์ อุทโท ทงมี แสงพันธ์ และ นิตยา พรมณา
- 713 อิทธิพลร่วมของปัจจัยการบรรจุหีบห่อต่อคุณภาพความหอมของข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 หลังการเก็บรักษาระยะนาน
ไกรสิทธิ์ พิธิษฐีกุล และ สุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์

แปรรูป ประมง ปศุสัตว์ และอื่น ๆ

- 717 การกระตุ้นความต้านทานต่อโรคใบจุดของเชื้อรา *Alternaria brassicicola* ในผักตระกูลกะหล่ำ
สุดารัตน์ สิริปรัชญาภิกุปต์ และ ชัยณรงค์ รัตนกรีฑากุล
- 721 การชะลอการเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์พริกแดงบดของ
มณฑิรา ราชอักษร และ บุศราภรณ์ มหาโยธี
- 725 การใช้ความร้อนจากคลื่นความถี่วิทยุเพื่อควบคุมเชื้อราที่ปนเปื้อนในผงสมุนไพร
หยาดรุ้ง ปากองวัน สรัญญา วัลยะเสวี ดรุณี นภาพรหม และสุชาดา เวียรศิลป์
- 729 การใช้แรงดันไฟฟ้าเพื่อควบคุมโรคเหี่ยวเฉียวของต้นพริกหวาน
ศิวพร บุญสิน สุเมธ เนติลัดตานนท์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ วิชัย โฆสิตรัตน์ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 733 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเห็ดอบเพื่อการบริโภคในประเทศและการส่งออก
สมชาย รัตนมาลี
- 737 การทำแห้งแบบโฝมของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์
ปิ่นธิดา ณ ไชย และ ธนกร ใจจนกร
- 741 การผลิตเซลล์ลูโลสจากเปลือกกล้วย
เหรียญทอง สิงห์จางุวงศ์ และ จิราภรณ์ สอดจิตร์
- 745 การผลิตและสมบัติเชิงหน้าที่ของแป้งกล้วย
ณัฐจรรย์ จิรัคกุล และ Sudip K. Rakshit
- 749 การวิเคราะห์หาปริมาณเกลือในปลาทูน่าด้วยเทคนิค Near Infrared (NIR) Spectroscopy
ศุทธหทัย โภชนาภรณ์ รณฤทธิ ฤทธิธรณ ทรงยศ เหลืองวิษขเจริญ และสุรพร ณรงค์วงศ์วัฒนา
- 753 การศึกษาหาปริมาณเนื้ออย่างแห้งในน้ำยางพาราด้วยวิธี Platform Scale Method
ปรีดาวรรณ ไชยศรีชลาธาร ชูศักดิ์ ขวประดิษฐ์ สุภัทร หนูสวัสดิ์ และ สันติ โพธิทอง
- 757 ผลของกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณอะฟลาทอกซินบี1 ในผลิตภัณฑ์ถั่วลิสง
ปัญญาภรณ์ อุดคำเที่ยง วราภา มหากาญจนกุล และ สุวรรณภา กลัดพันธุ์
- 761 ผลของการให้ความร้อนแบบไดอิเล็กตริกต่อปริมาณและสมบัติทางกายภาพของน้ำมันจากเมล็ดงาขึ้นฉ่ำ
ปกรณ สุวรรณโสภณ วิบูลย์ ช่างเรือ สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ และเพ็ญศิริ ศรีบุรี
- 765 ผลของความร้อนในกระบวนการแปรรูปอาหารต่อการลดปริมาณออกคราทอกซินเอในข้าวโพด
พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ วราภา มหากาญจนกุล สุวรรณภา กลัดพันธุ์ และ ภัทรพงษ์ ยั่งยืน
- 769 ผลของเทคนิคการให้ความร้อนต่อคุณภาพรำข้าว
ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย เกศินี สังข์คำ วาริช ศรีละออง อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ สร้อยสุดา อุตระกุล
- 773 ผลของไฮโดรคอลลอยด์ต่อการลดสารประกอบอะคริลาไมด์ในมันฝรั่งทอด
ณัฐดนัย มุสิกทอง และ วรพจน์ สุนทรสุข
- 777 ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูรมควันจากตู้อบรมควันชนิดดูดกลับอากาศร้อน
ณัฐพงษ์ รัตนเดช ก้องเกียรติ เดิมสุข วิทยา บรรพชาติ และ ปิยะดา ทวีศรี
- 781 ระบบวินิจฉัยและการจัดการโรคพริกผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เพื่อการพัฒนาคุณภาพพริกจากแปลงผลิต
สารัมภ์ คำเมฆ และชัยณรงค์ รัตนกรีฑากุล
- 785 ดัชนีชื่อผู้แต่ง