



วิทยาศาสตร์เกษตร

AGRICULTURAL SCIENCE JOURNAL

ปีที่ 50 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) 2562

Vol. 50 No. 3 (Suppl.) 2019

การประชุมวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 17

Postharvest Biology Mechanism

- 11 ผลของ 6-Benzyl Alanine ร่วมกับน้ำตาลกลูโคสต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของดอกเอื้องหมายนา
ญาณิศา อัครวาทิน พนิดา บุญฤทธิรงค์ไชย อภิรดี อุทัยรัตนกิจ เฉลิมชัย วงษ์อารี และมณฑนา บัวหนอง
- 15 ผลของการใช้เทคโนโลยีฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครร่วมกับโปรคลอราซ ต่อการชะลอการเสื่อมสภาพและ
การเกิดโรคเหี่ยวดำของดอกกล้วยไม้สกุลหวายพันธุ์บูรณะเจตน์
ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ วาริช ศรีละออง พรพรรณ เล็กขำ และอารีย์ลักษณ์ แก้วเล็ก
- 19 ผลของ 1-Methylcyclopropene ชนิดผงต่อการลดการหลุดร่วงของผลลองกองระหว่างเก็บรักษา
ภัทราภรณ์ นุสสิทธิ วชิรญา อิมสบาย ปริมา พิธิยางกูร และจรัสแท้ ศิริพานิช
- 23 การใช้กรดจิบเบอเรลลินและเมทิลจัสโมเนตชะลอการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ในกลีบประดับของผลแก้วมังกร
(*Hylocereus undatus*) ในสภาพการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
Nguyen Thi Hanh พนิดา บุญฤทธิรงค์ไชย มณฑนา บัวหนอง สุริย์ณห์ สุภาพวานิช และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 28 ความสัมพันธ์ระหว่างสีผิวกับคุณภาพการบริโภคของมะนาวพันธุ์แป้นพิจิตร
ประกายดาว ยิ่งสง่า ศุภกิจ สุระพร และ ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร
- 32 ผลของการฉายลำอิเล็กตรอนต่อสีเปลือกของมะนาวพันธุ์แป้นในระหว่างการเก็บรักษา
รัชชกร พวงศรี สุกัญญา เอี่ยมลออ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ วาริช ศรีละออง เหนือตะวัน อารังศิริภาคย์
ไพบุลย์ ไกวิทเจริญกุล และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 36 การใช้พรอพอลิสในการควบคุมโรคหลังเก็บเกี่ยวของส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง
วิลาวัลย์ คำปวน บางจริย ฉัตรทอง และจ่านงค์ อุทัยบุตร
- 40 การใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครในการชะลอการเกิดไส้สีน้ำตาลระหว่างเก็บรักษาของส้มแป้นพันธุ์ตราสี่ทอง
วาริช ศรีละออง ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ พรพรรณ เล็กขำ และลัดดาวัลย์ ไกวิทเจริญ
- 44 การใช้เมทิลจัสโมเนตภายหลังการเก็บเกี่ยวในการป้องกันอาการไส้สีน้ำตาลของส้มแป้นพันธุ์ศรี
ปริยานุช แสงประยูร สุริย์ณห์ สุภาพวานิช พรณิภา ย้วยล เฉลิมชัย วงษ์อารี และพนิดา บุญฤทธิรงค์ไชย
- 48 การใช้กรดซาลิไซลิกภายหลังการเก็บเกี่ยวในการป้องกันอาการไส้สีน้ำตาลของส้มแป้นพันธุ์ศรี
ปริยานุช แสงประยูร สุริย์ณห์ สุภาพวานิช พรณิภา ย้วยล เฉลิมชัย วงษ์อารี และพนิดา บุญฤทธิรงค์ไชย
- 52 ผลของสารระเหยจากสารสกัดจากเปลือกส้มโอต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงน้ำดอกไม้
นันท์ชนก นันทะไชย อินทรา ลีจันทร์พร ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์ และประดิษฐ์ คำหนองไผ่
- 56 ผลของลำอิเล็กตรอนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง
อภิรดี อุทัยรัตนกิจ อภิชัย เจนจบ กนกพร บุญศิริชัย และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 59 ประสิทธิภาพของการจุ่มน้ำร้อนต่อการลดการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค
ณิชาภัทร แก้วมณี มณฑนา บัวหนอง และ พนิดา บุญฤทธิรงค์ไชย
- 63 ประสิทธิภาพของแคลเซียมแอสคอร์เบตต่อการลดการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค
ณิชาภัทร แก้วมณี มณฑนา บัวหนอง และ พนิดา บุญฤทธิรงค์ไชย

- 67 ประสิทธิภาพของสารละลายเซรีซินร่วมกับอนุภาคซินนามัลดีไฮด์ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและปริมาณจุลินทรีย์ในมะม่วงน้ำดอกไม้ไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค
ชลิดา ฉิมวารี เฉลิมชัย วงษ์อารีย์ วาริช ศรีละออง สุริย์พันธ์ สุภาพวานิช เทพปัญญา เจริญรัตน์ รชา เทพพร และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 71 ผลของการใช้สภาวะปราศจากออกซิเจนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสับปะรดตัดแต่ง
ประกายดาว ยิ่งสง่า และ ชัยรัตน์ เตชวุฒิมิพร
- 75 คุณภาพของมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภคพันธุ์ปลักไม้ลายเสริมโพรไบโอติกแบคทีเรีย
จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล และ พรินา พิริยางกูร
- 79 รูปแบบของแอนโทไซยานินและกรดอินทรีย์ในกระเจี๊ยบแดงพันธุ์ใหม่ 13 สายพันธุ์
สมนึก พรหมแดง อุทัยวรรณ ดั่งเงิน และศิริพรรณ สุขช่วง
- 83 การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลอะโวคาโดพันธุ์แฮสในระหว่างการแก่และการสุก
दनัย บุญยเกียรติ มาโนช ปราครุฑ ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน นภัตสร เนืองกลิ่น ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล
ณัฐรวัฒน์ หมื่นมาณี และ ปาริชาติ เทียนจุมพล
- 87 ผลของการใช้คลอรีนไดออกไซด์ การใช้โอโซนร่วมกับซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวลำไยพันธุ์ดอเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างกัน
วรรณวราศ์ พัฒนะโพธิ์ สุทธิณี ลิขิตตระกูลรุ่ง และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข
- 91 ผลของการเคลือบผิวด้วยคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากผักตบชวาต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาลำไย
วาสนา พิทักษ์พล ทิสม์พร ขอนทอง และ สมสุดา วรพันธุ์
- 95 ผลของสารเคลือบผิวต่อการลดความเสียหายของเงาะโรงเรียนฉายรังสี
อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิระโพธิธรรม ยูพิน อ่อนศิริ และพิชญ์ บุญศิริ
- 99 ผลเฉพาะกาลของ 1-MCP ต่อการแตกของผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่ได้รับสารเอทิลเฟนอนเพื่อการส่งออก
พีรพงษ์ แสงวงวงศ์กุล ยูพิน อ่อนศิริ และ จิตติมา จิระโพธิธรรม
- 103 ผลของ 1-เมทิลไซโคลโพรพิลีนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาของผลมะเงี๋ยงสด
วาสนา พิทักษ์พล นันทินี มาลี และ รณกร สร้อยนาค
- 107 ผลของสารเคลือบผิวสกัดจากไข่ไก่กะหล่ำปลีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของพริกหวานสดระหว่างการเก็บรักษา
นิตยา ภูงาม วีระเวทย์ อุทโร ฤทธิรงค์ พงศพัฒนกุล และสุพรรณนิการ์ ปักเคธาติ
- 111 ผลของการจุ่มน้ำร้อนต่อการรักษาคุณภาพของผักชี
จิรัชมา ศุภชัย โคเฮอิ นากาโนะ ไดมอนท์ ชูศรี นภัตวรรณ เลี่ยมนิมิตร และม่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 115 การใช้แคลเซียมคลอไรด์รักษาคุณภาพทางกายภาพและแรงควัสดุของพริกชี้หนู พันธุ์หัวเรือระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
พัชรี เกตุบางลาย สุริย์พันธ์ สุภาพวานิช พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย ชัยรัตน์ เตชวุฒิมิพร รชา เทพพร พรรณิภา ยั่ววล และภัทราภรณ์ ภัทรรังษฤษฎี
- 119 ผลของสารเคลือบผิวว่านหางจระเข้ที่มีต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของหอมแดงตัดแต่ง
ณหทัย อบกลิ่น กาญจนา บุญเรือง และ อังณัฐญานัน มงคลชัยฤกษ์
- 123 การให้อุณหภูมิสูงก่อนการเก็บรักษาช่วยกับการใช้น้ำร้อนในการยับยั้งการงอกบริเวณปลายยอดของตะไคร้ตัดแต่งสด
จิตติมา จิระโพธิธรรม อภิธา บุญศิริ เจริญ ขุนพรม และพิชญ์ บุญศิริ
- 127 การใช้สารป้องกันการเกิดสีน้ำตาลที่อุณหภูมิต่างๆ ต่อการลดการเกิดสีน้ำตาลบริเวณปลายยอดของตะไคร้ตัดแต่งสด
ยูพิน อ่อนศิริ จิตติมา จิระโพธิธรรม อภิธา บุญศิริ และพิชญ์ บุญศิริ
- 131 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลพื้กทองญี่ปุ่นในระหว่างการเก็บเกี่ยว
ปาริชาติ เทียนจุมพล ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล และ ณัฐรวัฒน์ หมื่นมาณี

- 135 ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสของดอกโสน
พริมา พิริยางกูร จันทิมา กุตเสนา และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล
- 139 การตรวจหาเชื้อสาเหตุโรคผลเน่าของลำไยหลังการเก็บเกี่ยวและการคัดเลือกแบคทีเรียปฏิบัการในการควบคุมโรค
เอมลิน พิพัฒน์ภักดี ดนัย บุญเกียรติ ฉันทลักษณ์ ดิยายน พิมพ์ใจ สีหะนาม และอรอุมา เรืองวงษ์
- 143 ประสิทธิภาพของสารเคมีกำจัดเชื้อราที่ใช้ทั่วไปในสวนทุเรียน และสารเคมีกำจัดเชื้อราอื่นๆ ต่อการเจริญของเชื้อรา
Phomopsis spp. สาเหตุโรคผลเน่าและโรคใบจุดทุเรียน
พรศิริ บุญพุ่ม สมศิริ แสงโชติ และ เนตรนภิส เขียวขำ
- 147 การระบุชนิดของเชื้อรา *Lasiodiplodia* species สาเหตุโรคผลเน่าทุเรียนในประเทศไทย
รังสิมันต์ ธีระวงศภิญโญ สมศิริ แสงโชติ และปฐวีภา สงกุมาร
- 151 ประสิทธิภาพของสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราบางชนิดต่อการควบคุมโรคแอนแทรคโนสบนผลของทุเรียนที่เกิดจากเชื้อรา
Colletotrichum gloeosporioides
กรรณิการ์ นามสว่าง วีระณีย์ ทองศรี และสมศิริ แสงโชติ
- 155 ผลของสารเคมีกำจัดเชื้อรา azoxystrobin pyraclostrobin และ trifloxystrobin ร่วมกับ alternative oxidase inhibition
ต่อเชื้อรา *Aspergillus* spp. จากกลีบกระเทียมเน่า
พรประพา คงตระกูล ภัฏจันชนา ธงศิลา และ พรรณิภา ย้อยล
- 159 ผลของฟองไม้ไคร้ร่วมกับไอโซนที่อุณหภูมิต่างๆ ต่อการเจริญของเชื้อรา *Penicillium digitatum* ในสภาพแวนลอย
วิริญญ์ สิงห์โหราษ จำนงค์ อุทัยบุตร และกานดา หวังชัย
- 163 ผลของสารเคลือบผิวบางชนิดต่อการควบคุมการเกิดโรคข้าวเหนียวของกล้วยหอมทอง
ลยา ศรีพงษ์ ทันวลี ศรีนนท์ ขวัญกมล เกตุแก้ว อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 167 การควบคุมโรคหลังเก็บเกี่ยวด้วยน้ำร้อนวิธีการใหม่ – LP555 เพื่อควบคุมการหลุดร่วงของผลผลิตผลองกองที่เกิดจากรา
Lasiodiplodia
นวลวรรณ พำรุ่งแสง อุดม พำรุ่งแสง สมนึก พรมแดง และ ญาณี มั่นอัน
- 171 ความสัมพันธ์ของกิจกรรมเอนไซม์ Protease ที่สร้างจากเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* Penz. (Sacc)
ต่อความรุนแรงในการเกิดโรคแอนแทรคโนสของมะม่วง
สันฐิติ บินคาเดอร์ รัตยา พงศ์พิสุทธา และชัยณรงค์ รัตนกริษากุล
- 175 การตอบสนองต่อสารเคมีของเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* และ *Colletotrichum siamense*
สาเหตุโรคหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วง
รัตยา พงศ์พิสุทธา ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล, 1,2 และสันฐิติ บินคาเดอร์
- 179 ผลของอบแห้งและสารออกฤทธิ์ต่อการควบคุมเชื้อรา *Lasiodiplodia theobromae* สาเหตุโรคข้าวผลเน่าของมะม่วง
ณัฐฉิรินทร์ กล้าเสน และ เนตรนภิส เขียวขำ
- 183 ประสิทธิภาพของเชื้อแบคทีเรียในการลดสารพิษซีราลีโนนในสภาพหลอดทดลอง
พิสุทธิ เขียวมณี สรรเสริญ รังสุวรรณ ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล และ รัตยา พงศ์พิสุทธา
- 187 สภาพบรรยากาศจำลองจากกองเก็บเมล็ดธัญพืชต่อการพัฒนาของเชื้อราในโรงเก็บ
ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล สรรเสริญ รังสุวรรณ พิสุทธิ เขียวมณี และ รัตยา พงศ์พิสุทธา
- 191 การประมวลวิธีการตรวจสอบ *Aspergillus flavus* ที่สร้างสารพิษอะฟลาท็อกซิน
สรรเสริญ รังสุวรรณ ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล และ รัตยา พงศ์พิสุทธา
- 195 จลนพลศาสตร์ของการเปลี่ยนแปลงปริมาณสาร 2-Acetyl-1-Pyrroline (2-AP) ในข้าวเปลือกขาวดอกมะลิ 105
ซึ่งมีการชะลอการลดความชื้นหลังการเก็บเกี่ยว
สุพรรณิการ์ ปักเคธาติ วีระเวทย์ อุทโธ กฤตยา อุทโธ กฤษณา สุตทะสาร และนิตยา งามาม
- 199 การวัดปริมาณสารคอรีโดเซปินในดอกเห็ดตั้งเช่าสีทองโดยใช้เทคนิค Near Infrared Spectroscopy
ณัฐพงษ์ สิงห์ภูงา รณฤทธิ์ ฤทธิรัตน นุชนานู ภักดี บุญส่ง แสงอ่อน และพีระศักดิ์ นายประสาท

- 203 การควบคุมคุณภาพพืชเพื่อการส่งออกโดยใช้เนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี
กรรมพต แก้วสอน ศุภสิทธิ์ ประเสริฐลาภ คมกฤษ กิตติพร ศรีมา แจ้คำ สุพัตรา พูลพิชชนม์ และวรินทร์ พูลศรี
- 207 การตรวจสอบคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเมล็ดคาแฟโดยใช้เนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี
ณัฐวิวัฒน์ หมั่นมานี ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล สุรัสวดี กิจบุญชู และ ปารีชาติ เทียนจุมพล
- 211 การประเมินกรดไขมันในเมล็ดถั่วเหลืองโดยเทคนิคสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้
นฤเทพ เวชภิบาล ภัทระ ลูกรักษ์ และ จารุวรรณ บางแวก

Postharvest Logistics

- 215 ผลของการใช้สาร 1-MCP ในรูปแบบบรรจุกระป๋องร่วมกับซองปลดปล่อยไอระเหยเอทานอลต่อคุณภาพของกล้วยไม้สกุลหวาย
พันธุ์ขาวสนาน
ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ วาริช ศรีละออง ลัดดาวัลย์ โกวิทย์เจริญ พรพรรณ เล็กขำ และอารีลักษณ์ แก้วเล็ก
- 219 ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของใบบัวหลวง
อินทรา ลิจันทรพร นันทชนก นันทะไชย ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์ อัญชลินทร์ สิงห์คำ ภูรินทร์ อัครกุลธร
และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 223 ผลของบรรจุภัณฑ์ที่ดัดแปรบรรยากาศต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาบัวหลวงตัดดอกพันธุ์สัตตบุษย์
วิริญญา แพ่งพนม สุภารัตน์ ขุนเมือง ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา และมณฑนา บัวหนอง
- 228 การยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยวเงาะพันธุ์โรงเรียนด้วยการบรรจุภายใต้บรรยากาศดัดแปลง
อภินยา หนูแป้น กาญจนา บุญเรือง และ อังณัฐชญา มงคลชัยพุกฤษ
- 232 ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาเงาะโรงเรียนภายใต้การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
พิมพ์ใจ สีหนาม สุชาดา สีทัศน์ ปฐมพร ไชยะ ดนัย บุญเกียรติ และ พลกฤษณ์ มณีวัระ
- 236 การชะลอการสุกและแตกของผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองระหว่างการส่งออกทางเรือด้วยสาร 1-MCP
พีรพงษ์ แสงวงนางค์กุล และ ยุพิน อ่อนศิริ
- 240 การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในไซ่อุปทานของผักอินทรีย์บนพื้นที่สูง
ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และดนัย บุญเกียรติ
- 244 การยืดอายุการวางจำหน่ายผลผักข่า (*Momordica cochinchinensis* Spreng.) ด้วยการใส่ชาแล็คเคลือบผิว
S. Art1 ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และเฉลิมชัย วงษ์อารีย์
- 248 การลดอุณหภูมิด้วยน้ำและโดยการบังคับอากาศเย็นของกะหล่ำปลีและส้ม
สุกัญญา ทองโยธี

Postharvest Safety

- 252 Effectiveness of Vinegar as a Sanitizing Agent to Maintain the Postharvest Quality of Fresh-cut Pumpkin
Xuan Bao Ngoc Nguyen, Pongpen Jitareerat and Apiradee Uthairatanakij
- 256 การตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนของ *Escherichia coli* บนผักกาดหอมด้วยวิธีการประมวลภาพ
ภัทรพงษ์ สุธนงบัว จินตพร กลิ่นสุข นัฐพิชาน บุตรี สุวรรณ เอกรัมย์ จริญญาศักดิ์ สมพงษ์ และ วีระศักดิ์ เลิศศิริโยธิน
- 260 ผลของการล้างด้วยคลื่นเสียงความถี่สูงร่วมกับน้ำอเล็กโทรไลต์ต่อการกำจัดเชื้ออ่อนจากถั่วฝักยาวหลังการเก็บเกี่ยว
น้ำฝน อุตตมะ จ่านงค์ อุทัยบุตร และกานดา หวังชัย
- 264 การยับยั้งจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในผักและผลไม้โดยใช้ฟิล์มไคโตซาน-กรดแกลลิก
จุฑาทิพย์ ไพธิ์อุบล และ ปริมา พิริยางกูร
- 268 การใช้ น้ำอเล็กโทรไลต์ต่อการลดจุลินทรีย์ในผักกาดวางตั้งและแครอท
กฤษณา พวงจำปา กัญญาณัฐ ศรีธิ กานดา หวังชัย และ อังคณา เชื้อเจ็ดตน

- 272 การใช้สารเคลือบผิวที่บริโภคได้จากไฮโดรคอลลอยด์ร่วมกับสารสกัดจากชาเขียวในการปรับปรุงคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาแก้วมังกรหั่นชิ้นพร้อมบริโภค
 พุดกรอง พันธุ์อุโมงค์ ฤทัยรัตน์ สุทธิสุวรรณ กิตติศาสตร์ กระบวน อัญพร อ่อนคำ ปรียาวดี อภิสสิทธิโรจน์ และมยุรีน พิมพ์ทอง
- 276 Application of Aloe Vera Edible Coating on Shelf Life Extension of Fresh Cut Green Mango cv. Kaew Kamin
 Hlaing Mar Wai, Chalermchai Wongs-Aree, Varit Srilaong, Suriyan Supapvanich and Panida Boonyaritthongchai
- 280 การใช้สารเคลือบผิวบริโภคได้ Celofresh เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพของสตอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 8
 อภิตา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยูพิน อ่อนศิริ พิษณุ บุญศิริ และไศรดา กนกพานนท์
- 284 การชะลอการเกิดสีน้ำตาลในกระเทียมแบบบดหยาบด้วยความร้อน
 ขวัญกมล เกตุแก้ว ทันวลี ศรีนนท์ กัลยา ศรีพงษ์ Mao Seoka อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ประกายดาว ยิ่งสง่า และผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์

Postharvest Machinery

- 288 ผลของความชื้น ปริมาณตัวอย่าง และเวลาที่ใช้ในการทำงานของเครื่องสีข้าวพร้อมขัดขาวที่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์การกะเทาะและเปอร์เซ็นต์ต้นข้าว
 ณัฐพล โสภุดลาะ พิรณัฐ อ้นสุรีย์ กิตติพงษ์ ลาลุน ศักดิ์ดี จำปานา ชัยยันต์ จันทร์ศิริ และ สมโภชน์ สุดาจันทร์
- 292 ปัจจัยที่มีผลต่อความสูญเสียในเครื่องนวดแบบไหลตามแกนของการนวดถั่วเหลือง
 วุฒิพล จันทร์สระคู ศักดิ์ชัย อาษาวัง มงคล ตุ่นเฮ้า วรธนะ สมนึก เอกภาพ ป่านภูมิ อนุชิต ชั่วสิงห์ และสมชาย ขวนอุดม
- 296 วิจัยและพัฒนาเครื่องตัดแต่งกิ่งเงาะแบบมอเตอร์เกียร์ทดกำลัง
 ธนาวัฒน์ ทิพย์ชิต พุทธิรัตน์ จารุวัฒน์ สากล วิริยานันท์ บัณฑิต จิตรจางงค์ อนุสรณ์ สุวรรณเวียง นีวัต อาระวิล และทิวากร กาลจักร
- 300 การพัฒนาเครื่องควั่นเมล็ดเงาะ
 คุณวรรณ ภามาตย์ พุทธิรัตน์ จารุวัฒน์ จารุวรรณ รัตนสกุลธรรม และ วสุ อุดมเพทายกุล
- 304 วิจัยและพัฒนาเครื่องคัดแยกกาแฟผลอ่อน
 ปรีชา อานันท์รัตนกุล มานพ รักญาติ อนุชิต ชั่วสิงห์ พงษ์วี นามวงศ์ สุรชาติ ระย้าทอง และสุเมธ กาศสกุล
- 308 การศึกษาความสัมพันธ์ของเปอร์เซ็นต์เนื้อแห้งของทุเรียนด้วยวิธีมาตรฐานและเครื่องวัดความสุกแก่ทุเรียนสำหรับผลทุเรียนในภาคตะวันออก
 ปรีดาวรรณ ไชยศรีชลธาร ชูศักดิ์ ขวประดิษฐ์ พงษ์วี นามวงศ์ ปริญญวัฒน์ อยู่ทองอินทร์ จิรวาส์ เจียรระกูล สุรชาติ ระย้าทอง และ อนุชิต ชั่วสิงห์
- 312 การประยุกต์ใช้สารสกัดฟ้าทะลายโจรร่วมกับเครื่องพ่นไอหมอก เพื่อยืดอายุการเสื่อมสลายของพริกขี้หนูพันธุ์ยอดสนหลังการเก็บเกี่ยว
 ดชา วาทกิจ ตรี วาทกิจ และ สนั่น จันทร์หอม
- 316 การประเมินปัจจัยทางกลสำหรับการพัฒนาเครื่องเก็บเกี่ยวกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้าแบบพกพาต้นแบบ
 ณัฐพงศ์ รัตนเดช วุฑฒ์ สุขสวัสดิ์ และ ธนชาติ มั่นศิลป์
- 320 การทดสอบและพัฒนาเครื่องอบแห้งพริกอินฟราเรดแบบหมุน
 วีรพจน์ แนบเนียน
- 324 การปรับปรุงประสิทธิภาพเครื่องกดแบบกลัวยกก่อนนำไปตากแห้ง
 วรินทร์ พูลศรี และ กรรณพต แก้วสอน
- 328 การประเมินความสามารถในการล้างผักของเครื่องล้างอัลตราโซนิคส์ด้วยวิธีประมวลผลภาพถ่าย
 เทวรัตน์ ตรีอำรรค กระวี ตรีอำรรค ทิวา สายประดิษฐ์ กัญญ์กุลนัช อุ้นแก้ว นันทิตา ติดตารัมย์ และสุวิดา ติดตารัมย์

- 332 การหาประสิทธิภาพการบีบเย็นของน้ำมันถั่วเหลืองด้วยเครื่องบีบเย็นแบบไฮดรอลิกอัด
เสกสิทธิ์ รัตนสิริวัฒนกุล และ โกเมน หมายมัน
- 336 การสร้างและประเมินผลเครื่องทับกล้วยแผ่นมัน
อภิรมย์ ชูเมฆา สถาพร วีระสุนทร และ ดลหทัย ชูเมฆา
- 340 การศึกษาเครื่องลดความชื้นข้าวเปลือกแบบสายพานลำเลียงโดยใช้ความร้อนจากฮีตเตอร์อินฟราเรด
ปริญญา วงศ์มาศ อรรถพล ไชยรา ภานิชา สัตนาโค และ ทินกร เสือฝ้าย
- 344 ศักยภาพของเครื่อง NIR แบบพกพาสำหรับตรวจสอบคุณภาพของผลมะม่วงเปรียบเทียบกับเครื่อง NIR ระดับการค้า
ปาริชาติ เทียนจุมพล ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล ณิชฐวัฒน์ หมั่นมาณี และ ดนัย บุญเกียรติ
- 348 เครื่องปอกเปลือกพริกเขียว
กระวี ตริอำนาจรค์ สุวัฒน์ มะลิงาม บุญยาพร บุญอ่วม อภิญา อัครชาติ และ เทวรัตน์ ตริอำนาจรค์
- 352 ระบบควบคุมอุณหภูมิและความชื้นแบบอัตโนมัติผ่านแอปพลิเคชันบนโทรศัพท์มือถือในโรงเรือนเพาะเห็ด
วีระชาติ จิตงาม และ ภิญญา ชูมณี
- 356 จมูกอิเล็กทรอนิกส์สำหรับการจำแนกกลิ่นหืนในข้าวกล้องพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105
ณัฐวุฒิ เนียมสอน วิบูลย์ ช่างเรือ พงษ์ประพันธ์ กันทะแก้ว และ พจมาน พรหมงาม