



วิทยาศาสตร์เกษตร

AGRICULTURAL SCIENCE JOURNAL

ปีที่ 46 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2558 Vol. 46 No. 3/1 (Suppl.) September-December 2015

การประชุมวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 13

Postharvest Biology

- 13 การชะลอการเหลืองของเปลือกและการควบคุมคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มโอพันธุ์ทับทิมสยามโดยการใช้อไอร้อนแห้ง
พงศ์พนิช เกื้อทอง นพรัตน์ ทัดมาลา และสมัคร แก้วสุกแสง
- 17 การใช้สารเมทิลจัสมินเนตและกรดซาลิไซลิกเพื่อลดอาการสะท้อนหนาวในพุทราพันธุ์บอมแบเปิล
พัฒนศักดิ์ ต้นบุตร เฉลิมชัย วงษ์อารี วาริช ศรีละออง สุริย์ธน์ สุภาพวานิช และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 20 การใช้สารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลร่วมกับสารเคลือบเนื้อบรีโคได้เพื่อลดอาการสีน้ำตาลบริเวณปลายยอดของตะไคร้ตัดแต่งสด
จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิตา บุญศิริ สมนึก ทองบ่อ และพิษณุ บุญศิริ
- 24 การใช้สารละลายกรดซาลิไซลิกและถุงพลาสติกเพื่อลดอาการสะท้อนหนาวในดอกหน้าวัวพันธุ์โรซ่า
รชต์สมา อีซอ นพรัตน์ ทัดมาลา ชีเกตุ สาโท และสมัคร แก้วสุกแสง
- 28 การใช้สารสกัดจากเมล็ดมะละกอ เพื่อยับยั้งการงอกในหอมหัวใหญ่
ศุภมาส เอี่ยมประชา ทรงศิลป์ พจนชนะชัย พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย สรวิศ แจ่มจำรูญ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 32 การประเมินการตายของเซลล์จากอาการสะท้อนหนาวเชิงปริมาณโดยการใช้สีเขียวมออีแวนส์บลู
วิริญญา สิงห์ไทรราช และอุษาวดี ชนสุด
- 36 การประยุกต์ใช้เจลวุ้นนางจะเข้ในการลดการเกิดสีน้ำตาลในมะม่วงน้ำดอกไม้หั่นชิ้นพร้อมบรีโค
ณิชาภัทร แก้วมณี เฉลิมชัย วงษ์อารี สุริย์ธน์ สุภาพวานิช และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 40 การเปลี่ยนแปลงปริมาณเชื้อราบนเมล็ดข้าวเปลือกระหว่างเก็บรักษาในยุ้งข้าวที่มีการลดความชื้นด้วยการเป่าอากาศแวดล้อม
รังสิมันต์ ธีระวงศ์ภิญโญ เนตรนภิส เขียวขำ สมศิริ แสงโชติ วัศพล เบญจกุล มัณฑนา มาแมน และ ดลฤดี ใจสุทธิ
- 44 การเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพ สารฟีนอลิกรวมและกิจกรรมต้านออกซิเดชันระหว่างการเจริญเติบโตของต้นอ่อนทานตะวัน
ทัตดาว ภาชีผล แพรวนภา ใจเพ็ญ และนิตยา นาสมฝัน
- 48 การพัฒนาแถบสีตรวจวัดคุณภาพของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง
ภาสพล อุฬารกุล ศุภณัฐ จีประเสริฐศักดิ์ ศักดิ์ศิริภักษ์ บุญเจียม ทิพนาก น้อยแก้ว และ อังณชฎานัน มงคลชัยพุกภักษ์
- 52 การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลบนเปลือกมะพร้าวน้ำหอมโดยใช้สารสกัดจากรำข้าวโพด
จุฑารัตน์ ทับทิมสุข เมวิกา ศรีสำราญ ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ วาริช ศรีละอองและ วิทวัส มิ่งวานิช
- 56 การลดการเกิดสีน้ำตาลของผลฝรั่งตัดแต่งพร้อมบรีโคพันธุ์ภูมิอุโดยโซเดียมคลอไรด์
สิทธิศักดิ์ อินทรสิทธิ์ กุลธิดา ชนาภิมุข อธิวัฒน์ ชุ่มแย้ม จ่านงค์ อุทัยบุตร และ กอบเกียรติ แสงนิล

- 60 การลดการเกิดสีน้ำตาลและเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในแอปเปิ้ลหั่นชิ้นพร้อมบริโภคด้วยสารละลายแคลเซียมแอสคอร์เบต ร่วมกับโซเดียมคลอไรด์
ดณีนยา แห่งฟุ่ม อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 64 การลดความเสียหายของเมมเบรนระหว่างการเก็บรักษาของผลฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภคพันธุ์กิมจูโดยโซเดียมคลอไรด์
สิริวิษณุ โชติเกศคาม อธิวัฒน์ ชุ่มแย้ม จารุณี จุงกลาง และ กอบเกียรติ แสงนิล
- 68 การศึกษาลักษณะทางกายภาพ องค์ประกอบทางเคมีของผลส้มค้มควอท
อดิศักดิ์ จุมวงษ์ และนารท นาคเฉลิม
- 71 การศึกษาสมบัติทางกายภาพของข้าวไร่
ปาริชาติ เทียนจุมพล ณัฐสุวรรณ หมีนมาณี และวิบูลย์ ช่างเรือ
- 75 ความแตกต่างของสารต้านอนุมูลอิสระในทุเรียนพันธุ์ลูกผสมจันทบุรี
ปณธร์ จันทนพ เกศวีร์ นัยสุภาพ ภฤกษ์ เหลืองศรีอำพร ชูชาติ วัฒนวรรณ กิตติ โพธิ์ปัทมะ และ สมโภชน์ น้อยจินดา
- 79 ความสามารถในการกำจัดอนุมูลอิสระ ปริมาณกรดแอสคอร์บิก และปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมดของ สารสกัดหยาดเอธานอลจากมะขามป้อมหลังการเก็บรักษาด้วยวิธีการที่แตกต่างกัน
มณีรัตน์ มีพลอย นลินาสน์ จิตรพรหม ขนิษฐา ขวณะนรเศรษฐ์ ปนิตา บรรจงสินศิริ ชลธิชา นิวาสประกฤติ เนาวพันธ์ หนูจ้อย และไมตรี มัถยานนท์
- 84 คุณค่าทางโภชนาการของใบมะรุม (*Moringa oleifera*)
สมโภชน์ โกมลมณี และวิวัฒน์ หวังเจริญ
- 87 คุณภาพเมล็ดพันธุ์ของงาขึ้นมือระหว่างการเก็บรักษาในสภาพแตกต่างกัน
ภคพร ทายะมหา ปาริชาติ เทียนจุมพล และ แสงทิวา สุริยงค์
- 92 คุณสมบัติของเซลลูโลสและคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากต้นข้าวโพดฝักอ่อนและการนำไปใช้เป็นสารเคลือบผิวมะม่วง พันธุ์น้ำดอกไม้
อภิชา เกตุโรจสกุล มณฑนา บัวหนอง กฤษณ์ สงวนพวง วาริช ศรีละออง พนิตา บุญฤทธิ์ธงไชย ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 97 ชนิดและความเข้มข้นของวัสดุประสานที่มีผลต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ยาสูบพอก
ธมลวรรณ พรหมอ้น ประณิธิพร เอมโอรุ ชมนาด สวาสต์มิตร และสงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์
- 101 ประสิทธิภาพของกรดบอริกต่อคุณภาพของพวงมาลัยดอกมะลิลา
นิรมล สันติภาพวิวัฒนา และวิรงรอง ทองดีสุนทร
- 105 ประสิทธิภาพของอาหารสูตรตัดแปลงเพื่อตรวจสอบเชื้อราที่สร้างสารพิษปนเปื้อนบนเมล็ดข้าว
พิสุทธิ เขียวมณี ชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล และรณภาพ บรรเจิดเชิดชู
- 109 ผลของการเคลือบผิว nano-chitosan ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4 ฉายรังสีแกมมา
สุกัญญา เอี่ยมลออ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และ วรรณวิมล ปาสาณพันธ์
- 113 ผลของการใช้น้ำร้อนต่อการเกิดสีน้ำตาลแดงที่รอยตัดของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้น
ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และดนัย บุญเกียรติ
- 117 ผลของการเป่าอากาศ เวลาการแช่เมล็ด และชีวภัณฑ์ *Trichoderma* ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวต้นอ่อนทานตะวัน
พรประพา คงตระกูล
- 121 ผลของการพ่นแคลเซียมคลอไรด์และโพแทสเซียมซัลเฟตทางใบต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวผลสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย ในระหว่างการเก็บรักษา
สุนทร โมลา ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ สายลม สัมพันธ์เวชโสภา สุกัญญา เอี่ยมลออ และ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ

- 125 ผลของการรมด้วยก๊าซคลอรีนไดออกไซด์ (ClO_2) ต่อการแสดงออกของยีนของเอนไซม์ต้านอนุมูลอิสระระหว่าง การเกิดเปลือกสีน้ำตาลของผลลำไยพันธุ์ดอ
วารุณี จอมกิติชัย กอบเกียรติ แสงนิล และ ชนิภาญจน์ จันทร์มาทอง
- 129 ผลของการให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟต่อคุณภาพของเนื้อทุเรียนดิบ
ณัฐริกา ดันตราสืบ และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข
- 133 ผลของความร้อนและกรดออกซาลิกต่อการชะลออาการได้สีน้ำตาลของสับปะรดพันธุ์ 'ตราดสีทอง'
พฤกษ์ ชูสังข์ และมณฑนา บัวหนอง
- 137 ผลของช่วงอายุของใบต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของซีโครีใบระหวังกการเก็บรักษา
กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ และ รัชณี พุทธา
- 141 ผลของตำแหน่งการติดผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มโชกุน
พรรณนิภา ย้วยล และ สุรียัณห์ สุภาพวานิช
- 145 ผลของโพแทสเซียมคลอไรด์และโบรอนต่อคุณภาพผลสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียภายหลังการเก็บเกี่ยว
อภิชัย เจนจบ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ สุกัญญา เอี่ยมลลอบ สายลม สัมพันธ์เวชโสภา และ อภิวิทย์ อุทัยรัตนกิจ
- 149 ผลของเมทิลจัสมินเนตต่อการสะท้อนหาวและระบบต้านอนุมูลอิสระในผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์ 4 ระหว่าง การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
ชนิภาญจน์ จันทร์มาทอง วารุณี จอมกิติชัย และ กอบเกียรติ แสงนิล
- 153 ผลของระยะเก็บเกี่ยวต่อการเกิดอาการสะท้อนหาวของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ เบอร์ 4
ศิริรัตน์ เตชะแก้ว จุฑามาศ จินดาหลวง วิลาวัลย์ คำปวน และ อุษาวดี ชนสุด
- 157 ผลของระยะความแก่แตกต่างกันและระยะเวลาเก็บรักษาต่อสารต้านอนุมูลอิสระในพริกชี้ฟ้าใหญ่
เกศวี นัยสุภาพ อรรถพร ร้อยถิ่น ธนากร สว่างชาติ ภฤกษ์ เหลืองศรีอำพร กิตติ โพธิ์ปัทมะ และ สมโภชน์ น้อยจินดา
- 161 ผลของระยะเวลาการให้ออกซิเจนในระบบไฮโดรพอนิกส์ด้วยเทคนิคน้ำลึกต่อผลผลิตและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของ ค่ะน้ำซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างกัน
วุฒิรัตน์ พัฒนินุลย์
- 165 ผลของระยะอายุการเก็บเกี่ยวต่อกิจกรรมเอนไซม์พอลิกลีคทูโรเนสและสารต้านอนุมูลอิสระของผลมะหลอด
ภัทรวรรณ เกตุเทียน และ อติศักดิ์ จูมวงษ์
- 168 ผลของสาร 4-hexylresorcinol ต่อการเปลี่ยนแปลงสี กิจกรรมเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส และสารประกอบฟีนอลิก ทั้งหมดของลองกองหลังการเก็บเกี่ยว
อินทิรา ลิจันทรพร
- 172 ผลของสารเคลือบผิวโคโทซานต่อการเปลี่ยนแปลงด้านกายภาพและเคมีของมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์ 4 หั่นชิ้นพร้อมบริโภค ที่อุณหภูมิต่ำ 5°C
นันทา เบ็ญเนตร บุญสง แสงอ่อน และ พีระศักดิ์ ฉายประสาท
- 176 ผลของสารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลต่อคุณภาพของชำตัดแต่งสดที่บรรจุถุงพลาสติกย่อยสลายได้
ยุพิน อ่อนศิริ อภิตา บุญศิริ จิตติมา จิวโพธิธรรม และพิษณุ บุญศิริ
- 180 ผลของแสง LED สีแดงและน้ำเงินต่อการพัฒนาของผลแอปเปิ้ลพันธุ์ Tsugaru
พรพรรณ เล็กขำ วาริช ศรีละออง และ Satoru Kondo
- 185 ผลของแสงและเมทิลจัสมินเนตที่มีผลต่อการเกิดสีแดงและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก
รัฐพล เมืองแก้ว และ พีระศักดิ์ ฉายประสาท
- 190 ผลของออกซิเจนความเข้มข้นสูงต่อการแสดงออกของยีนที่เกี่ยวข้องกับการตกกระในกล้วยไข่
เพชรรัตน์ เนตรลักษณ์ ดวงกมล ศศิวัฒนพร และ วชิรญา อิมัสบาย

- 195 วันเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของถั่วลิสงเตาเพื่อการผลิตเมล็ดพันธุ์
ศานิต สวัสดิ์กาญจน์ และ วรณา พยัคฆศรี
- 199 สมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องหอมใบเตยระหว่างเก็บรักษา
หทัยรัตน์ ทองบันจา และ มุทิตา มีนุ่น
- 203 สารต้านอนุมูลอิสระในดอกโสนและแคที่ระยะความแก่แตกต่างกัน
ธนากร สว่างชาติ ปณทร จันทนพ อรรถพร ร้อยถิ่น อุทร ชินุนทด กิตติ โพธิ์ปัทมะ และ สมโภชน์ น้อยจินดา
- 207 อิทธิพลของการเตรียมเบื้องต้นต่อการเกิดสีน้ำตาลในกล้วยน้ำว้า (*Musa sapientum* L.) ผง
จันทิมา ภูงามเงิน ศันันมพร ทั้งพรม หทัยทิพย์ อุทัยักษ์ ปิยะรัชช กุลเมธีและ พนิดา เรณูมาลัย

Postharvest Logistics

- 211 การเก็บรักษาผักหวานป่าในสภาพบรรยากาศดัดแปลง
ประกายดาว ยิ่งสง่า เบญจภรณ์ บุตรบุญตอม และ อิศรา ศรีสองภา
- 215 การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์เขียวใหญ่ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
วิลาวัลย์ คำปวน และ จ่าง อุทัยบุตร
- 219 การประเมินการสูญเสียคุณภาพของผักกาดขาวระหว่างการเก็บรักษาโดยใช้ค่าคลอโรฟิลล์ฟลูออเรสเซนซ์
สายพร ดวงสา และ เรวัตติ ชัยราช
- 223 การพัฒนาของควบคุมการปล่อยไอระเหยเอทานอลในบรรจุภัณฑ์แยกที่สำหรับหอมแดงสดเปลือก
พัชรี มะลิลา วีระเวทย์ อุทโท และ ฤทธิรงค์ พงศมงคล
- 227 การยืดอายุการเก็บรักษาเห็ดฟางในถุงพลาสติกชีวภาพย่อยสลายได้
อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยูพิน อ่อนศิริอนงค์นาฏ สมหวังธนโรจน์ และวราดา สนิมสรสุข
- 231 การยืดอายุหลังเก็บเกี่ยวของเห็ดโคนน้อย
ปริญญา จันทศรี
- 235 การสำรวจกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวกาแฟอะราบิกาและโรบัสตาในประเทศไทย
दनัย บุญเกียรติ ปาริชาติ เทียนจุมพล ญัฐวัฒน์ หมั่นมาณี และสุภาวดี ศรีวงศ์เพชร
- 239 การให้ความร้อนชะลอการเหลืองของเปลือกและรักษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะนาวพันธุ์พีจีตร 1
นิชานุช วงษ์นา นพรัตน์ ทัดมาลา และสมัคร แก้วสุกแสง
- 243 การออกแบบและสร้างระบบการเก็บรักษาผลิตผลเกษตรในสภาพควบคุมบรรยากาศสำหรับร้านค้าปลีก
วรินทร พูลศรี
- 247 คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและอายุการปักแจกันของดอกหน้าวัวพันธุ์ Pistache โดยการพัลซิงด้วย
2,4-pyridinedicarboxylic acid และ palatinose
นุรไอนี๊ยะ สะแลแม นพรัตน์ ทัดมาลาสิเกรุ สาโทและสมัคร แก้วสุกแสง
- 252 ผลการใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครต่อการชะลอการเสื่อมสภาพของกล้วยไข่
เปมิกา พรหมแก้ว ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และวาริช ศรีละออง
- 256 ผลของ 1-Methylcyclopropene ต่อการยืดอายุการเก็บรักษาของเห็ดหอมสายพันธุ์หนักร้อน
ปริศนา จันทวงศ์ มั่นทนนา บัวหนอง อภิรดี อุทัยรัตนกิจ วาริช ศรีละออง พนิดา บุญฤทธิรงค์ไชย สรวิศ แจ่มจำริญ
และ เฉลิมชัย วงษ์อารี

- 260 ผลของการเก็บรักษามะพร้าว น้ำหอมทั้งทะเลที่อุณหภูมิและระยะเวลาต่างกันต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำมะพร้าว (*Cocos nucifera* L.) เพื่อการบริโภค
สิริรัตน์ เกตุกำนั ธิรุต ร่มโพธิ์ภักดิ์ จงวัชร์ แก้วประสิทธิ์ และอาทร ลอยสรวงสิน
- 264 ผลของการเคลือบด้วยแป้งมันสำปะหลังร่วมกับกรดซิตริกและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะนาวพันธุ์แป้น
อดิศักดิ์ จุมวงษ์ และณัฐนาฏ วงศ์วรรณดี
- 267 ผลของการใช้น้ำมันมะพร้าวตัดแปลงร่วมกับเซลแลค บรروجันท์ชนิด LDPE และ 1-MCP ต่อคุณภาพและโรคผลเน่าของมังคุดภายหลังการเก็บเกี่ยว
Vo Thi Thuong ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ * อภิรดี อุทัยรัตนกิจ กรณ์กนก อายุสุข และ สนทยา ลิ้มมัทวาริณี
- 271 ผลของขนาดการตัดต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแคนตาลูปตัดแต่งพร้อมบริโภคระหว่างการเก็บรักษา
กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ
- 275 ผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะก๋วยเตี๋ยงผลสด
วาสนา พิทักษ์พล ไชรดา สมชาติ ปวีณพล คุณารูป และสมสุดา วรพันธุ์
- 279 ผลของชนิดของบรรจุภัณฑ์พลาสติกต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของถั่วเขียวงอกเสริมสารสกัดชีวภาพจากฝาง
พรทิพา แจกโง้ววัน บัณฑูร ชุนสิทธิ์ ธเนศ ชมภูพงษ์ และ ณัฐฐา เจริญชาศรี
- 283 ผลของชนิดของบรรจุภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อลำไยสดอบแห้ง
จารุวรรณ รัตนสกุลธรรม และสนอง อมฤกษ์
- 287 ผลของภาชนะบรรจุ และโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่อการยืดอายุการเก็บรักษาและลดการเกิดสีน้ำตาลในลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย
จิตตา สาตร์เพชร อนุวัช สุวรรณกุล รุจิรา ดีวัฒนวงศ์ สุภาวดี ชนะพาล ปัทมยา กองจินดา มยุรา ล้านไชย เกศินี เสาวคนธ์ และวรพล บรรณจิต
- 291 ผลของภาชนะบรรจุและอุณหภูมิในระหว่างการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและปริมาณสารสำคัญในตั้งกุยสัด
สดศรี เนียมเปรม กุศล เอี่ยมทรัพย์ มนชิตณี กมลธรรม จุติณัฐ ธนกิจวนิชกุล และ ชนะ พรหมทอง
- 295 ผลของสารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพและการประเมินอายุการวางจำหน่ายผักชี
สุทธาสินี บุญคง และ มุทิตา มีนุ่น
- 299 ผลของสารประกอบฟอสเฟตต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาใบผักกาดขาวที่อุณหภูมิต่ำ
อินทิวา ลิจันทรัพย์ กิตติชัย ไกรพา วนิดา ศรีสัมฤทธิ์ และชูเกียรติ มณีวงศ์
- 303 ผลของสารละลายฟัลซิ่งและปักแจกันต่อคุณภาพของช่อดอกกุยแก้ว
วิษณุ เมืองทิพย์ เฉลิมชัย วงษ์อารี และ มณฑนา บัวหนอง
- 307 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพของใบตำลึง
พริมา พิริยางกูร กนกวรรณ พุ่มนิล และจุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล

Postharvest Safety

- 311 การควบคุมโรคแอนแทรกโนสของมะม่วงด้วยกรดอ็อกซาลิก
รัชมพันธ์ โกศลานันท์ วิไล เนียมพิบูลย์ และ ปิยลักษณ์ อยู่สบาย
- 315 การใช้ดินเบาเพิ่มประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยส้มโอในการกำจัดแมลงศัตรูในโรงเก็บ
ฤชอร วรรณะ และ สุพรรณณี สระชมพู

- 319 การใช้สารสกัดจากธรรมชาติป้องกันโรคในระหว่างการพัฒนาผลพื้ข้าวเพื่อป้องกันโรคหลังการเก็บเกี่ยว
วิษณุ เมืองทิพย์ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย คำทอง มหวงศิริวิริยะ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ มณฑนา บัวหนอง
อภิรัตน์ อุทัยรัตน์กิจ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 323 การใช้ไอโซนลางกะเพราเพื่อรักษาคุณภาพและความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค
อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิวโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ มณี ต้นดีรุ่งกิจ อรวรรณ ชวนตระกูล และวิชัย สรพงษ์ไพศาล
- 327 การตรวจหาสารโพรพาราโนที่ตกค้างในผักด้วยแผ่นทดสอบที่ใช้หลักการเปลี่ยนแปลงสี
นิสารัตน์ แดงวิสุทธิ ขวัญใจ กลิ่นจงกล บุศราภรณ์ มหาโยธี และ ปราโมทย์ คูวิจิตรจากรู
- 331 การประเมินความเสี่ยงของปริมาณไนเตรตตกค้างในผักไฮโดรโปนิคส์
วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล วลัยพร มูลพุ่มสาย ศิโรรัตน์ เขียนแน่น และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข
- 335 การปรับปรุงคุณภาพมะม่วงพันธุ์แก้วขมิ้นพันธุ์ขึ้นพร้อมบริโภคด้วยเทคโนโลยีแสงอัลตราไวโอเล็ตซี
พัชรินทร์ แก้วอินทร์ จีรวรรณ กิตติยศประดิษฐ์ และ สุรัสวดี พรหมอยู่
- 339 การปรับปรุงสารสกัดสมุนไพรชนิดสำเร็จรูป เพื่อควบคุมโรคแอนแทรกคโนส
สรรเสริญ รังสุวรรณ ชัยณรงค์ รัตน์กริชากุล และรัตติยา พงศ์พิศุทธา
- 343 การเปลี่ยนแปลงปริมาณจุลินทรีย์ของฝรั่งพันธุ์ขึ้นพร้อมบริโภคพันธุ์แป้นสีทองที่ผ่านการอบด้วยลมร้อน
จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล ชัยรัตน์ เตชะวุฒิพร และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
- 347 การพัฒนาวิธีการตรวจสอบสารคลอไพริฟอสตกค้างในถั่วฝักยาวแบบรวดเร็วด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปี
อินฟราเรดย่านใกล้
เอเลียห์ เลิศกุลศร พรพรเสศ ดวงสุวรรณ นิโบล โกมลสิงห์ ปราโมทย์ คูวิจิตรจากรู และ บุศราภรณ์ มหาโยธี
- 351 การพัฒนาวิธีการตรวจสอบสารคลอไพริฟอสตกค้างในพริกแบบรวดเร็วด้วยเทคนิคสเปกโทรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้
พรพรเสศ ดวงสุวรรณ เอเลียห์ เลิศกุลศร นิโบล โกมลสิงห์ ปราโมทย์ คูวิจิตรจากรู และ บุศราภรณ์ มหาโยธี
- 355 การลดปัญหาการเพิ่มของสัญญาณเนื่องจากแอมทริกซ์ในการวิเคราะห์สารพิษตกค้างในแตงกวาด้วยวิธี
แก๊สโครมาโทกราฟี-แมสสเปกโตรเมตรี
ลักษมณ เลติกุล และ ปราโมทย์ คูวิจิตรจากรู
- 359 ประสิทธิภาพของกรดเพอร์ออกซีติกร่วมกับคลื่นเหนือเสียงต่อจุลินทรีย์ในถั่วงอก
บุษกร ทองใบ นวรัตน์ เผ่ามงคล และ ศศิธร ไหมน้ำคำ
- 363 ประสิทธิภาพของกระดาษเคลือบโคโคซานผสมวานิลลินที่มีต่อการควบคุมโรคแอนแทรกคโนสในผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้
รัชฎาพร ใจมั่น เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ และ ปริญญา จันทร์ศรี
- 367 ประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยจากดอกไม้ 5 ชนิดในการกำจัดด้วงงวงข้าวและด้วงงวงข้าวโพด
ฤชอร วรรณะ และ กณินันต์ ร่วมจิตร
- 371 ประสิทธิภาพของน้ำมันหอมระเหยจากเปลือกของผลพีชวงศ์ส้มกำจัดด้วงงวงข้าว
ฤชอร วรรณะ และ รัชฎาพร วันชูเสริม
- 375 ประสิทธิภาพของสารสกัดยับยั้งการเจริญของเชื้อรา *Fusarium semitectum*
สาเหตุโรคเมล็ดด่างของข้าว
ศานิต สวัสดิ์กาญจน์
- 379 ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเจริญและการสร้างสารพิษของเชื้อรา *Aspergillus flavus* ในข้าวกล้องขาวและข้าวกล้องสี
ระหว่างการเก็บรักษา
นเรศ บางศิริ อรรณพ ทศนอุดม และ วราภา มหากาญจนกุล

- 384 ผลการใช้พลาสติกระบบความดันบรรยากาศกำจัดเชื้อราบนเมล็ดพันธุ์พริก พันธุ์จักรพรรดิ
อังกณา สบง ภาณุพงศ์ ยอดวงศ์ ธีรวรรณ บุญญวรรณ อรอุมา เรืองวงษ์ ชนม์เจริญ แสงวรัตน์
และสงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์
- 388 ผลของการใช้คลื่นความถี่วิทยุในการควบคุมโรคแอนแทรกคโนสในผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง
ณัฐวิวัฒน์ หมั่นมานี
- 392 ผลของการเตรียมเบื้องต้นต่อคุณภาพหน่อไม้สดตัดแต่งระหว่างการเก็บรักษา
รัชณี เจริญ
- 396 ผลของการล้างด้วยสารฆ่าเชื้อพื้นผิวต่อการพัฒนาของราบนผลิตผลกะเพราหลังการเก็บเกี่ยว
อุดม ฟ้างูสง นวลวรรณ ฟ้างูสง และ ญาณี มั่นอัน
- 400 ผลของน้ำอเล็กโทรไลต์ต่อคุณภาพทางเคมีและกิจกรรมการต้านออกซิเดชันของแคนตาลูปพันธุ์ชั้นเลดี้หุ่นขึ้น
หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล และ ตริสินธุ์ โพธารส
- 404 ผลของน้ำอเล็กโทรไลต์แบบฟองไมโครต่อการเจริญของเชื้อ *Penicillium digitatum* แบบแขวนลอย
สุมีชัย กิ่งสวรรค์ และ กานดา หวังชัย
- 408 ผลของสารออกซิไดส์ซึ่งต่อการลดจำนวนแบคทีเรีย *Clostridium perfringens* ที่ปนเปื้อนในพริกชี้ฟ้าสด
เพื่อความปลอดภัยอาหาร
อรอนพ ทศนอุดม และ วราภา มหากาญจนกุล
- 413 สารละลาย GRAS ที่เหมาะสมต่อการยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลของมะพร้าวอ่อนอินทรีย์เพื่อทดแทนสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์
เจริญ ขุนพรม จิตติมา จิรโพธิธรรม บุญญรัตน์ กมขุนทด และพิชณู บุญศิริ

Postharvest Machinery

- 417 การทำนายอายุวันหลังดอกบานของผลทุเรียน(หมอนทอง)โดยการวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ปลายหนาม
ประกิต ทิมขำ และ อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล
- 421 การประเมินการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักสลัดกรีนโอ๊คด้วยวิธีการวิเคราะห์ภาพพื้นผิว
สุวรรณ เอกรัมย์ และ วีระศักดิ์ เลิศสิริโยธิน
- 425 การเปรียบเทียบระหว่างถังกลมและถังแปดเหลี่ยมในการอบแห้งมะคาเดเมียแบบถังหมุน
ประพัฒน์ ทองจันทร์ สอนอง อมฤกษ์ และ วิบูลย์ ช่างเรือ
- 429 การผลิตหญ้าเนเปียร์อัดเม็ด
สุพรรณ ยั่งยืน จักรมาส เลหาพนิช และ เชิดพงษ์ เชี่ยวชาญวัฒนา
- 433 การพัฒนาเครื่องเพาะข้าวกล้องงอกพร้อมรับประทานแบบกึ่งอัตโนมัติ
พงศ์ศักดิ์ ชลธนสวัสดิ์ บพิตร ตั้งวงศ์กิจ รัตนา ตั้งวงศ์กิจ และ ชูติ ม่วงประเสริฐ
- 437 การลดความชื้นข้าวเปลือกในยุ้งฉางขนาดเล็กด้วยลมร้อนจากระบบท่อ
ขวัญหทัย ห่วงแสง ดลฤดี ใจสุทธิ กฤตภัทร คล้ายรัศมี และ สมเกียรติ ปรัชญาวารการ
- 441 การวิเคราะห์เนื้อสัมผัสของกล้วยน้ำว้าสำหรับการออกแบบเครื่องเจียนกล้วย
อภิรมย์ ชูเมฆา สถาพร วีระสุนทร และ ดลหทัย ชูเมฆา
- 445 การวิจัยและพัฒนาเครื่องมืออัดขึ้นรูปก้อนชา
สถิตย์พงศ์ รัตนคำ เกรียงศักดิ์ นักผูก วีระ ศรีกระจำง และสมเดช ไทยแท้

- 449 การวิจัยและพัฒนาโรงอบแห้งพลังงานร่วมสำหรับผลิตเนื้อลำไยอบแห้งสีทอง
ชัยวัฒน์ เผ่าสันต์ทศพาณิชย์ สอนง อมฤกษ์ เกียรติศักดิ์ นักผูก สถิติย์พงศ์ รัตนคำ ชีร์ศักดิ์ โกเมฆ ปรีชา ชมเชียงคำ เวียง อากรซี และอนุชา เขาว์โชติ
- 453 การสร้างและทดสอบเครื่องผ่าผลจากต้นแบบ
ดลหทัย ชูเมฆา อภิรมย์ ชูเมฆา สุนทรี พาลี และ เชษฐพล เดชกัลยา
- 457 การอบแห้งถั่วหรั่งอกด้วยเทคนิคฟลูอิดไอเซชันแบบอากาศร้อน
นฤบดี ศรีสังข์ ไชยรัตน์ เพชรศรี อัครภาส สมหวัง ศุภกฤต เลิศล้ำมงคล และ ณรงค์ชัย ชีวะธรรมรัตน์
- 461 การออกแบบและสร้างเครื่องปอกเปลือกสละ
วิรัช แสงสุริยฤทธิ์ ชาบุญรงค์ วันทา อินทิรา เนียมทอง นนทวัฒน์ ฤดีจำเริญ และ รัชนี จิตรสุนทร
- 465 การออกแบบอุปกรณ์ตัดฝุ่นปุ๋ยสำหรับชุดมอเตอร์ไฟฟ้า
ปวิวรรต นาสวาสดี บุญส่ง รัตนะทาส และ ยุทธเศรษฐ์ พิลาชัย
- 469 ความละเอียดในการประเมินพื้นที่เกิดโรคโดยใช้ภาพ 3D และ ภาพถ่ายพีซในรูป 2D
ณัฐติ บินคาเดอร์ รัตยา พงศ์พิศุทธา และ ชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล
- 473 ความสามารถในการปกป้องผลแอปเปิลของวัสดุกันกระแทกจากฟางข้าวภายใต้สภาวะการสั่นสะเทือนจำลอง
เทวรัตน์ ตริอำนาจรรค ธนากร แนวกลาง และ กระวี ตริอำนาจรรค
- 477 เครื่องมือแบบลูกกลิ้งบีบตัวใช้ต้นกำลังจากมอเตอร์
เกียรติศักดิ์ นักผูก สถิติย์พงศ์ รัตนคำ วิลาศลักษณ์ ว่องไว และ สมเดช ไทยแท้
- 481 จลนพลศาสตร์การทำแห้งและคุณภาพของหน่อไม้อบแห้งด้วยวิธีและสภาวะการอบแห้งที่ต่างกัน
จันทิมา งามเงิน จุฑามาศ สุนแดง นันทนา วงศ์กำภู ชีร์วรรณ สุวรรณ และ พนิดา เรณูมาลัย
- 485 แบบจำลองทางคณิตศาสตร์การอบแห้งสาหร่ายสาหร่ายโปรตีนในระหว่างการอบแห้งด้วยระบบสุญญากาศ
ฤทธิชัย อัครวราชันย์
- 489 ปัจจัยที่มีผลต่อการคัดแยกและทำความสะอาดของเครื่องคัดแยกเมล็ดข้าวเพื่อผลิตเมล็ดพันธุ์สำหรับชุมชน
ปิยะพงษ์ วงศ์ขันแก้ว วิทยา พรหมพฤษ์ ประยูตต์ คำหอมริน และ จีร์ศักดิ์ ชูเกาะ
- 493 ผลของการงอกและระยะเวลาในการนึ่งต่อคุณภาพของข้าวหนึ่งสีเข้มที่อบแห้งด้วยฟลูอิดไอซ์เบด
รัชพล จุ่งเจริญ และสมเกียรติ ปรัชญาวรรการ
- 497 ศึกษาเทคโนโลยีการอบแห้งลำไยเนื้อแบบมีการเปลี่ยนอุณหภูมิด้วยเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบต่อเนื่อง
พุทธอินทร์ จารุวัฒน์ สากล วิริยานันท์ คุรุวรรณ ภามาตย์ บัณฑิต จิตรจำนงค์ ธนาวัฒน์ ทิพย์ชิต อนุสรณ์ สุวรรณเวียง นิวัติ อาระวิล อุทัย ธานี และเทียนชัย เหลลลา
- 501 สมบัติทางกายภาพบางประการของเงาะที่มีผลต่อการออกแบบเครื่องคว้านเม็ดเงาะ
ศุภศิษฎ์ สุนทรกิจพาณิชย์ สุดสายสิน แก้วเรือง และ ศุภกิตต์ สายสุนทร
- 505 อิทธิพลของลมร้อนร่วมกับคลื่นไมโครเวฟที่มีต่อกระบวนการอบแห้งยางแท่ง STR 20
บัณฑิต สุริยวงศ์พงศา และ คำนึ่ง วาทโยธา
- 509 อิทธิพลของอัตราป้อน และความเร็วยกเข้ามิดลับที่มีผลต่อสมรรถนะของชุดลับใบอ้อย
นริตติศักดิ์ คงทน สมโภชน์ สุดาจันทร์ และสมนึก ชูศิลป์
- 513 ดัชนีชื่อผู้แต่ง