



วิทยาศาสตร์เกษตร

AGRICULTURAL SCIENCE JOURNAL

ปีที่ 48 ฉบับที่ 3 (พิเศษ) กันยายน-ธันวาคม 2560 Vol. 48 No. 3 (Suppl.) September-December 2017

การประชุมวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 15

Postharvest Machinery

- 11 การออกแบบและพัฒนาเครื่องปั้นลอกปุ๋ยรั้งใหม่
พีรณัฐ อันสุรีย์ สุขมนตรี จันทมา ชาตรี เป้าจันทร์ และอาณัติ เขาแก้ว
- 15 การพัฒนาและทดสอบเครื่องปลิดฝักถั่วลิสงแบบไหลตามแนวแกน
กฤษณ์ ผลโพธิ์ และ ชีรพงศ์ ผลโพธิ์
- 19 การทดสอบและประเมินผลเครื่องกรีดยางต้นแบบ
อภิรมย์ ชูเมฆา ก่อเกียรติ เกียรติภัทรภรณ์ นิรันดร์ เวทการ และ ดลหทัย ชูเมฆา
- 23 การพรวนกลบวัสดุย่อยในไร่หลังการเก็บเกี่ยวด้วยไถงานชนิดใช้กำลังขับ
รุจิภาส คงกล้า ศิริศักดิ์ เชิดเกียรติพล และ ประเทือง อุษาบริสุทธิ
- 27 เครื่องฝานกล้วยเล็บมือนางบนกระทะทอดสำหรับการทอดกรอบ
ณัฐพงศ์ รัตนเดช วฤกษ์ สุขสวัสดิ์ เอกณัฐ ไรจนกิตติรัตน์ ณัฐภูมิ ปลั่งอ่อน และ ภิภาส บุญศิริ
- 31 เครื่องคัดแยกเมล็ดกวาดออกจากเมล็ดกาแฟด้วยสายพานโรตารี
รัตติกร สมบัติแก้ว ดิษฐพร ตุงโสธานนท์ และ ณัฐพร สุวรรณพยัคฆ์
- 35 การพัฒนาเครื่องหั่นใบสมุนไพรมือ
เพลิงฟ้า เฮียงสา สิทธิรัตน์ พรหมทา เสาวลักษณ์ ศรีสุนข่าง และ อภาภรณ์ จอมหล้าพีรติกุล
- 39 การสร้างและทดสอบเครื่องปอกเปลือกถั่วเหลืองอัตโนมัติ
ดลหทัย ชูเมฆา ณัฐภัทร ปุจฉากา สรศักดิ์ รอดวินิจ และ อภิรมย์ ชูเมฆา
- 43 ศึกษาและพัฒนาเครื่องแกะและคัดขนาดกลีบกระเทียมพันธุ์
ชัยวัฒน์ เผ่าสันต์พานิชย์ ศิริศักดิ์ โกเมฆ สมอง อมฤกษ์ สถิตย์พงศ์ รัตนคำ ปรีชา ชมเชียงคำ อนุชา เขาวีโชติ และ
ณัฐนน พูแสง
- 47 เครื่องบดย่อยทางใบปาล์มแบบค้อนเหวี่ยงสำหรับอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง
ดิษฐพร ตุงโสธานนท์ ปัญญา แดงวิไลลักษณ์ และ ชมพูนุช กุลเกตุวงศ์
- 51 การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องอบแห้งแบบถังทรงกระบอกหมุนด้วยรังสีอินฟราเรดร่วมลมร้อนปล่อยทิ้งใน
กระบวนการผลิตข้าวกล้องงอก
ทรงพล วิจารณ์จักร สุพรรณ ยั่งยืน และจักรมาส เลาหวนิช
- 55 แนวทางการอบแห้งข้าวเปลือกด้วยเครื่องอบแห้งแบบกระเปาะลมร้อน
ธีรศาสตร์ คณาศรี ปวีริศ อุตทอง และ สุภาภรณ์ ยอดสำโรง
- 59 การอบแห้งสมอด้วยเครื่องอบแห้งแบบโรตารีโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรด
ทิวานันท์ แก้วสอนดี วราเดช แสงบุญ สรินทรเทพ สายเนตร พูลทวี ศรพรหม และ จักรมาส เลาหวนิช
- 63 ทดสอบและพัฒนาเครื่องลดความชื้นสำหรับผลิตมะพร้าวแห้ง
เกรียงศักดิ์ นักผูก สถิตย์พงศ์ รัตนคำ และ นิสิต บุญเพ็ง

- 68 จลนพลศาสตร์ของการอบแห้งข้าวเปลือกงอกสายพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 แบบสองชั้นตอนด้วยไมโครเวฟร่วมกับ
รังสีอินฟราเรด
สุภวรรณ ฐิระวณีย์กุล และยุพธนา ฐิระวณีย์กุล
- 72 การลดปริมาณเชื้อรา *Aspergillus* spp. ระหว่างการเก็บรักษาเพชรสังฆาตอบแห้งด้วยเทคนิคฟลูอิดไอเซชัน
จุฑามาศ พรหมนุช นิตยา จันทกา พรประพา คงตระกูล และ ชัยวัฒน์ รัตนมีชัยสกุล
- 76 การศึกษาการลดอุณหภูมิขั้นต้นพวงงุ่นสดด้วยวิธีการพ่นละอองน้ำเย็น
เฉลิมชาติ เสาวรัช มนัสชนก หวังพิทักษ์วงศ์ อัจฉรา จุ้ยหมื่นไวย กระวี ตีรอำนาจ และ เทวรัตน์ ตีรอำนาจ
- 80 การประเมินเบื้องต้นของอันตรายทางกายภาพในการผลิตข้าวสารบรรจุถุงในโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา
วารุณี ผิงงาม อพัชชา จินดาประเสริฐ กิตติชัย บรรจง และ อติศร เสวตวิวัฒน์
- 85 เทคนิคการคัดแยกเมล็ดพันธุ์ข้าวเปลือกด้วยเครื่องเนียร์อินฟราเรดต้นแบบ
จุฬวีย์ ตุ่นป่า กุลลดา ชำนาญบึงแก บัทมา นามแดง ลัดดาพร ทองจันทร์ คณิงนิตย์ จับใจเหมาะ
และ ภาณุวัฒน์ ทรัพย์ปรง
- 89 การวิเคราะห์เนื้อสัมผัสของเผือกด้วยวิธีเชิงกล
ดลหทัย ชูเมฆา ศักรินทร์ หนูนุ่ม และ อภิรมย์ ชูเมฆา

Postharvest Safety

- 93 การควบคุมโรคแอนแทรกโนสมะม่วงและพริกหลังการเก็บเกี่ยวโดยใช้น้ำมันหอมระเหยอบเชยและสารสกัดสมุนไพรผสม
จากธรรมชาติ
สรระเสริญ รัชสุวรรณ ชัยณรงค์ รัตนกรีฑากุล รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา และ พิสุทธิ เขียวมณี
- 97 ศักยภาพของสารกึ่งบริสุทธิ์ที่แยกได้จากสารสกัดของเปลือกมะละกอ ต่อการควบคุมเชื้อรา
Colletotrichum gloeosporioides สาเหตุโรคแอนแทรกโนสของมะม่วง
จิรวช ไพร์อุบล รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา และ ชัยณรงค์ รัตนกรีฑากุล
- 101 ผลของไอโซนไมโครบีเบิลต่อการลดสารคลอไพริฟอสและการเจริญเติบโตของเชื้อ *Colletotrichum capsici* สาเหตุโรค
แอนแทรกโนสของพริกหวาน
อมรรัตน์ ตามจะโปะ จำนงค์ อุทัยบุตร และกานดา หวังชัย
- 105 การชะลอการเกิดโรคข้าวผลเน่าในผลกล้วยโดยการรมด้วยน้ำมันกานพลูในสภาพตู้ปรม
ชัยณรงค์ รัตนกรีฑากุล อมรินทร์อัครมัต เฟซซี่ พิสุทธิ เขียวมณี และสรระเสริญ รัชสุวรรณ
- 109 การใช้สารเคมีกลุ่มปลอดภัย (GRAS) ควบคุมโรคข้าวเหนียวในกล้วยไข่ส่งออก
ชุติมา วิฑูรจิตต์ รัมภ์พันธ์ โกศลานันท์ และ นาวิรัตน์ สุนทรธรรม
- 113 ประสิทธิภาพของการใช้สารละลายพลาสมาและไมโครบีเบิลต่อการเจริญของเชื้อ *Penicillium digitatum*
ธีรภัทร อินทรทอง นรพนธ์ วิเชียรสาร ธีรวรรณ บุญญวรรณ และกานดา หวังชัย
- 117 การลดจำนวนจุลินทรีย์ในผักสดด้วยการล้างในน้ำฟองอากาศขนาดละเอียดร่วมกับโซเดียมไฮโปคลอไรท์
อสมมา แพพิพัฒน์ Linh Thuy Tran และ วราภา มหากาญจนกุล
- 121 ประสิทธิภาพในการลดปริมาณเชื้อ โคไลในถั่วงอกของกรดเปอร้อกซิดออกซิอะซิดิก โพลีซอร์เบต และคลื่นเหนือเสียง
บุษกร ทองใบ ศศิธร ไหมน้ำคำ และนวรรตน์ เฒ่ามงคล
- 125 ประสิทธิภาพของแสงอัลตราไวโอเล็ตและกรดอินทรีย์ต่อ *Staphylococcus aureus* ในต้นอ่อนทานตะวัน
บุษกร ทองใบ สุวินัน โทเหล้า และรังสิญา ชื่นคอนกลอย

Postharvest Biology Mechanism

- 129 ตรวจสอบความต้านทานต่อสารเคมี Azoxystrobin ของเชื้อรา *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Sacc สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของมะม่วง
 สันฐิติ บินคาเดอร์ รัตติยา พงศ์พิศุทธา และชัยณรงค์ รัตนกริชากุล
- 133 การจำแนกเชื้อรา *Colletotrichum* species สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของกาแฟ
 รัตติยา พงศ์พิศุทธา ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล และ สันฐิติ บินคาเดอร์
- 137 ความเกี่ยวข้องของราในการแข่งขันเพื่อก่อโรคบนผลลองกองหลังการเก็บเกี่ยว
 นवलวรรณ พำรุ่งแสง อุดม พำรุ่งแสง และ ญานี มั่นอัน
- 141 การระบุชนิดเชื้อราที่แยกจากอาการ starburst ของเมล็ดข้าวโพดหลังการเก็บเกี่ยว และการสร้างฟูโฆนิซิน
 พิสุทธิ เขียวมณี สรรเสริญ รังสุวรรณ ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล รัตติยา พงศ์พิศุทธา และรณภพ บรรเจิดเชิดชู
- 145 ผลของกรดเพอร์ออกซีแอซิติกต่อการควบคุมจุลินทรีย์และคุณภาพของใบตองสดตัดแต่งพร้อมใช้ระหว่างการเก็บรักษา
 วรัมพร กุลเจริญทรัพย์ กานดา หวังชัย และ อุษาวดี ชนสุต
- 149 ผลของฤดูกาลเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิเก็บรักษาต่อคุณภาพใบตองกล้วยตานี
 ปรางค์ทอง กวานห้อง อรณิชา สุวรรณโสม ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ คมจันทร์ สรวงจันทร์ และจตุพร สิงห์โต
- 153 การศึกษาดัชนีเก็บเกี่ยวผลอาโวคาโดพันธุ์ "Pinkerton"
 อัจฉรา ภาวศุทธิ จิระนิล แจ่มเกิด สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร คมสันต์ อุดมา และประเสริฐ จอมดวง
- 157 การบ่มผลมะละกอพันธุ์แขกดำ ชันไรส์ และฮอลแลนด์เชิงพาณิชย์ด้วยแก๊สเอทิลีน
 พีรพงษ์ แสงวนางค์กุล เจริญ ชุนพรม และ ยุพิน อ่อนศิริ
- 161 ผลของสารเคลือบผิวคาร์นูบาและอุณหภูมิระหว่างการเก็บรักษาต่อคุณภาพผลของส้มโอพันธุ์มณีอีสาน
 ชฎาภรณ์ เขยชัยภูมิ จำไพ นามพิลา และ สังคม เตชะวงศ์เสถียร
- 165 ผลของชนิดวัสดุห่อผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่
 เจนจิรา ชุมภูคำ ชลนพร ธรรมภักดี อิชยา นะมิกิ รัฐพล ฉัตรบรรยงศ์ และ ถนอมจิต บุตราช
- 169 ผลของ 1-Methylcyclopropene และอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพลับพลาพันธุ์ฟูยู
 ปิยวรรณ ชนะ อิชยา นะมิกิ วีระศรี เมฆตรง เจนจิรา ชุมภูคำ และ กฤษณา กฤษณพุกต์
- 173 ผลของการใช้แคลเซียมคลอไรด์ก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยวของผลหม่อนพันธุ์เชียงใหม่ 60
 อิชยา นะมิกิ สุภาวดี วงษ์ภมร ภาณุมาศ โคตรวงศ์ การิตา จงเจือกกลาง และ เจนจิรา เขาวัว
- 177 ผลของการอบแห้งและ 1-Methylcyclopropene ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลหม่อนพันธุ์กำแพงแสน 42
 พัชราพรรณ ใจตั้ง อิชยา นะมิกิ เจนจิรา ชุมภูคำ และ รัฐพล ฉัตรบรรยงศ์
- 181 การจำแนกลักษณะการหายใจของผลหม่อนสดหลังการเก็บเกี่ยวที่ความบริสุทธิ์แตกต่างกัน ภายใต้อุณหภูมิที่แตกต่าง
 และการตอบสนองต่อเอทิลีน
 พฤษชัย ชูสังข์ พนิดา บุญฤทธิ์รังไชย และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 185 ผลของการเคลือบสารโคโคซานและอุณหภูมิเก็บรักษาต่อคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์อีดอ
 ศศิภา เทียนคำ เจนจิรา ชุมภูคำ และอารยา อาจเจริญ เทียนหอม
- 189 การฉีดพ่นโคโคซานและการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างกันต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวลำไยพันธุ์อีดอ
 เจนจิรา ชุมภูคำ กนกพร ทองรอด และอัฒันชฎานัน มงคลชัยพฤษ
- 193 สารเอทีฟอนตกค้างในผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองภายหลังเก็บรักษาในสภาพจำลองการส่งออกทางเรือ
 พีรพงษ์ แสงวนางค์กุล ยุพิน อ่อนศิริ และ เจริญ ชุนพรม
- 197 การประเมินการตกค้างของอีทีฟอนในผลทุเรียนสดส่งออก
 วีรยุทธ สุทธิรักษ์ เกียรติไกร สุกโตชะ ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ และ ทรรคนส์รัล รัตนทัศนีย์

- 201 ผลการใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครต่อการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ของกล้วยไข่
เปรมิกา พรหมแก้ว ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ อภิรัตน์ อุทัยรัตนกิจ เฉลิมชัย วงษ์อารี และวาริช ศรีละออง
- 205 อาการได้สีน้ำตาลในสับปะรดกลุ่มควีนส์สายพันธุ์ที่ปลูกในแหล่งปลูกเดียวกันหกแห่ง
กมลวรรณ แสงสร้อย เสาวภา ไชยวงศ์ อิชยา ภูสิทธิกุล และ เกียรติสุดา เหลืองวิลัย
- 209 การทำนายอาการได้สีน้ำตาลในสับปะรดหลังการเก็บเกี่ยวด้วยแมกนีเซียมคลอไรด์
ศุภพจี จันทร์เมือง และ เกียรติสุดา เหลืองวิลัย
- 213 กรดไขมันกับอาการได้สีน้ำตาลในสับปะรดหลังเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง
ปัทมวรรณ อนุสรพรพงศ์ และ เกียรติสุดา เหลืองวิลัย
- 217 สมบัติทางกายภาพและเคมีขององุ่นสดไรเมิลด์พันธุ์มารู ซีดีเลส
ทิวา สายประดิษฐ์ เทวรัตน์ ตริอำนาจ และ กระวี ตริอำนาจ
- 221 ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณอนุมูลอิสระกลุ่มออกซิเจนและการเกิดเปลือกสีน้ำตาลของผลขององุ่นระหว่างการเก็บรักษา
ที่อุณหภูมิห้อง
วารุณี จอมกิตติชัย ศศิธร เชียงภูกอ กมลวรรณ แก้วมา และ วีระศักดิ์ จอมกิตติชัย
- 225 ผลของสารเคลือบผิวซิลเวอร์นาโนพาทิเคิลที่มีสารสกัดจากเปลือกขององุ่นต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลขององุ่น
อินทิรา ลิจันทร์พร และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 229 ผลของสาร Kojic acid ต่อการเกิดสีน้ำตาลขององุ่นหลังการเก็บเกี่ยว
อินทิรา ลิจันทร์พร
- 233 การสำรวจคุณภาพขององุ่นที่หมอดอายุการวางจำหน่ายจากตลาดค้าส่งผลไม้ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล
ศรินญา สังข์สัญญา อริยา หาญกร และ ปาริตชาติ เทศมงคล
- 237 1-MCP Microbubbles Influence in Fruit Color and Quality of Dragon Fruit
Javier Vera, Nutthachai Pongprasert, Pongphen Jitareerat, Panida Boonyariththongchai and Varit Srilaong
- 241 ผลของการเคลือบผิวด้วยไฮดรอกไซด์จากใบกะหล่ำปลีต่อสมบัติการยอมให้ไอน้ำซึมผ่านและอัตราการหายใจของมะนาวสด
นิตยา ภูงาม วีระเวทย์ อุทโท และฤทธิรงค์ พฤษณีกุล
- 245 ประสิทธิภาพของเซรีซินในการลดการเกิดสีน้ำตาลในมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค
ธนากร คำสิงห์นอก เฉลิมชัย วงษ์อารี มณฑนา บัวหนอง สุริย์ณห์ สุภาพวานิช เทพปัญญา เจริญรัตน์
และ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 249 ผลของการใช้กรดซิตริกต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแก่นตะวันตัดแต่งระหว่างการเก็บรักษา
เมวิกา ไชยฤทธิ์ และสังคม เตชะวงศ์เสถียร
- 253 ผลของการจุ่มสารละลายไฮโปคลอไรท์ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณจุลินทรีย์ในมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภค
พันธุ์เรดมาราดอล
ชลิดา ฉิมวารี พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ จุฑาทิพย์ ไพธิอุบล
- 257 การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืช กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตในพริกชี้ฟ้าโดยวิธี QuEChERS
ร่วมกับ GC/MS
ปภาดา ประจง ระจิตร์ สุภาพานิช และ อพัชชา จินดาประเสริฐ
- 261 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพตำลึงอินทรีย์ที่ไม่ผ่านและผ่านการล้างเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง
จิตติมา จิรโพธิธรรม พิษณุ บุญศิริ และอภิตา บุญศิริ
- 265 อิทธิพลของการเก็บรักษาดอกเห็ดถึงเช่าสีทองอบแห้งหลังการเก็บเกี่ยวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพและเคมี
ณัฐพงษ์ สิงห์ภูงา พีระศักดิ์ ฉายประสาธ และ บุญส่ง แสงอ่อน
- 269 คุณภาพและอายุการเก็บรักษาเห็ดฟางที่เพาะจากวัสดุเพาะที่มีการผสมแบคทีเรีย *Bacillus subtilis* BC05
ในระดับห้องปฏิบัติการ
จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิตา บุญศิริ ยุพิน อ่อนศิริ พิษณุ บุญศิริ และเยาวภา อร่ามศิริวิเวทย์

- 273 ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะทางสัณฐานวิทยา องค์ประกอบทางเคมี และสารต้านออกซิเดชันของข้าวกำลังหัดน่าน
กวินทิพย์ พรมแดง ศศัญญา เตปินตา บรรจง อุบแก้ว สุภาพร ชูติประพทธิ และ ปิยะนุช รสเคื้อ
- 278 การใช้ดินเบาและพืชธรรมชาติคลุมเมล็ดพันธุ์ข้าวป้องกันกำจัดมอดแป้งและผลกระทบที่มีต่อความงอกของเมล็ดพันธุ์ข้าว
ฤชอร วรรณะ และ สุนิตพงศ์ พานพล
- 282 การเปรียบเทียบคุณภาพข้าวญี่ปุ่น (จาปอนิกา) ที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้า
พศวัต นฤมลดี ภวัตร นาควิไล และชเนษฐ ม้าลำพอง
- 287 สมบัติทางกายภาพที่สำคัญของข้าวไร่หลังการเก็บเกี่ยว
ปาริชาติ เทียนจุมพล ญัฐวิวัฒน์ หมิ่นมานี และนิธิยา รัตนাপนนท์
- 291 ผลของกรรมวิธีการเก็บรักษาต่อคุณภาพน้ำมันของเมล็ดงาขี้ม่อน
ปณชล ทายะมหา ปาริชาติ เทียนจุมพล ญัฐศักดิ์ กฤติกาเมษ อดิเรก ปัญญาสิทธิ์ และแสงทิวา สุริยงค์
- 295 ความเป็นไปได้ของการใช้เทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปีในการตรวจสอบความฟ้ามของส้มสายน้ำผึ้ง
กัมพล วงษ์ชีวะสกุล วิบูลย์ ช่างเรือ ญัฐวิวัฒน์ หมิ่นมานี และ ปาริชาติ เทียนจุมพล
- 299 การประเมินระยะความสุกของมะม่วงน้ำดอกไม้ด้วยเทคนิคการตอบสนองทางความถี่เสียง
พชร ว่องไพศาลกิจ ศักรินทร์ปาปะเก กระวี ตริอำนาจรรค และ เทวรัตน์ ตริอำนาจรรค
- 303 การจำแนกความสุก-แก่ของทุเรียนพันธุ์หมอนทองด้วยการวิเคราะห์เชิงภาพถ่าย
ธีรวิวัฒน์ ชื่นอัคตงคต กระวี ตริอำนาจรรค และ เทวรัตน์ ตริอำนาจรรค
- 307 การจำแนกความสุกแก่ของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ด้วยเทคนิคการวัดสีที่สอดคล้องกับคุณสมบัติทางกลและองค์ประกอบ
ทางกายภาพเคมี
เกียรติศักดิ์ ใจโต เทวรัตน์ ตริอำนาจรรค ธีรวิวัฒน์ ชื่นอัคตงคต และ กระวี ตริอำนาจรรค

Postharvest Logistics

- 311 การใช้ cobalt chloride และน้ำตาลซูโครสเพื่อยืดอายุการปักแจกันของดอกกุหลาบที่ผ่านการตัดแปลงสี
หฤทัย ไทยสุชาติ ศาสตรา ลาดปะละ สลิลทิพย์ อยู่เกิด อรวิชญ์ แสนใจยา และ พรอนันต์ บุญก่อน
- 315 การเก็บรักษาดอกกล้วยไม้สกุลหวายในสภาพดัดแปลงบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์
วิรินทร์ พูลศรี และ กรรณพต แก้วสอน
- 319 การประเมินการสูญเสียคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวดอกดาหลาเพื่อการส่งออก
งามพิศ สุดเสน่ห์ ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ ภาณุมาศ โคตรพงษ์ และ คมจันทร์ สรวงจันทร์
- 323 การสำรวจเพื่อศึกษาลักษณะ ปัญหา และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของดอกขิงทอง (Golden beehive ginger,
Zingiber spectabile Griff.) ในบริเวณพื้นที่ กลุ่มไม้ดอกไม้ประดับชุมชนบ้านทับศิรสต์ จ. สุราษฎร์ธานี
ปฐมพงศ์ เทียนไชยา จุฑามาศ พรหมบุญ สุดารัตน์ ขุนเมือง พฤกษ์ ชูสังข์ พินดา บุญฤทธิ์ธงไชย เฉลิมชัย วงษ์อารี
และ มั่นทนา บัวหนอง
- 327 ผลของวิธีการบรรจุต่ออายุการปักแจกันและคุณภาพของกระเจียวตัดดอกพันธุ์บ้านไร่เรด
นาวิณี สังฆมาต นฤกร เทพสุวรรณ ไสระยา ร่วมรังสี และ พิมพใจ สีหะนาม
- 331 ผลของวิธีการบรรจุต่ออายุการปักแจกันและคุณภาพของปทุมมาตัดดอกพันธุ์ลานนาสโนว์
นิมมิตา สอาดโอษฐ์ นฤกร เทพสุวรรณ ไสระยา ร่วมรังสี และ พิมพใจ สีหะนาม
- 335 ปัจจัยของพลาสติกบรรจุภัณฑ์และเงื่อนไขการเก็บรักษาต่อคุณภาพของกล้วยเล็บมือนางอบแห้งด้วยแหล่งพลังงาน
ความร้อนจากเชื้อเพลิงแอลพีจี
ยุทธนา ภิระวณิชกุล และ สุภวรรณ ภิระวณิชกุล
- 339 ประสิทธิภาพของกระดาษเคลือบสารดูดซับเอทิลีนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของมะม่วงน้ำดอกไม้
แพรวดาว ไสภา มลทินี กันทาเดช กนกกาญจน์ พรรณาไทร วรรณิกา คำวังสวัสดิ์ และ สุรพัศ คำไทย

- 343 การใช้สารเคลือบผิวโคโตซานร่วมกับโซเดียมแอลจินเตตเพื่อรักษาคุณภาพและชะลอการเกิดโรคแอนแทรกในสบนผลมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์สี่
จุฑามาศ พรหมบุญ ปิยะศักดิ์ ชุ่มพุกษ์ มณฑนา บัวหนอง พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 347 ผลของการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษา, การเคลือบผิวด้วยวุ้นและความสูงแก่ของผลต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลสตรอว์เบอร์รีพันธุ์พระราชทาน 80
ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข วรณวรารักษ์ พัฒนะโพธิ์ และ วลัยพร มูลพุ่มสาย
- 351 การพัฒนาวัสดุห่อหุ้มผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองเพื่อการส่งออก
ปิยะพงษ์ สอนแก้ว ประภาสิทธิ์ ชุ่มชื่น เพ็ญญา ศิริสลง และ วรภัทร ลั่นทินวงศ์
- 355 การควบคุมโรคผลเน่าและรักษาคุณภาพของผลแก้วมังกรที่ฉายรังสีแกมมา
ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ กัลยา ศรีพงษ์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ สุภา พวงน้อม และ สุกัญญา เอี่ยมลลอบ
- 359 การประยุกต์ใช้สารเคลือบผิวเซลแลคเพื่อชะลอการเน่าเสียและรักษาคุณภาพของเงาะพันธุ์โรงเรียนในระหว่างการเก็บรักษา
กัลยา ศรีพงษ์ สุภา พวงน้อม อภิรดี อุทัยรัตนกิจ สุกัญญา เอี่ยมลลอบ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์
- 363 ผลของสารเคลือบเนื้อบริโภคได้ที่มีส่วนผสมของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสที่ได้จากเปลือกมะพร้าวอ่อนต่อคุณภาพเนื้อส้มโอทองดีตัดแต่งสด
อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิวโพธิธรรม และไศรดา กนกพานนท์
- 367 ผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพการเก็บรักษาสับปะรดห้วยมุ่นตัดแต่ง
พนิดา เมฆทัฬห และ มยุรี กระจายกลาง
- 371 ผลของซีตริกและกรรมวิธีที่แตกต่างกันต่อคุณภาพการเก็บรักษาสับปะรดห้วยมุ่นตัดแต่ง
พนิดา เมฆทัฬห และ มยุรี กระจายกลาง
- 375 ประสิทธิภาพของบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผักกาดหอมตัดแต่ง
นิตยา กาสกุล พัชรวิพรรณ ชาวบุญตัน วิชญ์ วัชรวิภา นันทน์ภักดิ์ แก้วเสงี่ยม และ สุรพัศ คำไทย
- 379 ผลของการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศและชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของสลัดผักกาดหอมตัดแต่งพร้อมบริโภค
ธัญชนก ยอเสน พิษญา พูลลาภ และ ดนัย บุญเกียรติ
- 383 สภาวะการทำงานที่เหมาะสมสำหรับการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศของผักเบบี๋คอส ผักบรอกโคลีนี ผักกาดหอมไอ้กลีฟ และผักกาดหอมใบแดง
ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน ดนัย บุญเกียรติ และพิษญา พูลลาภ
- 387 อิทธิพลของอุณหภูมิและระยะเวลาในการแช่น้ำร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลมะเขือเทศพันธุ์สีดา
พรอนันต์ บุญก่อน ธัญพิชชา อุตสาหกรรม และ หฤทัย ไทยสุชาติ
- 391 ผลของ 1-Methylcyclopropene (1-MCP) และอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการเก็บรักษาตั้งกุยสด
สดศรี เนียมเปรม กุศล เอี่ยมทรัพย์ มนทิณี กมลธรรม จุติณัฐ์ ธนกิจวนิชกุล และ เรวดี มีสัตย์
- 395 การประเมินความเสียหายและการลดความเสียหายของไม้ฝรั่งอินทรีย์หลังเก็บเกี่ยวของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เพชรบูรณ์ จำกัด
อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิวโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ เจริญ ชุนพรม และพิษณุ บุญศิริ
- 399 การสูญเสียในระหว่างการขนส่งของผักกาดขาวปลีและกะหล่ำปลีในตลาดขายส่งขนาดใหญ่ อำเภอเมืองจังหวัดนครสวรรค์
ศรัณยา เฟ่งผล
- 403 ดัชนีชื่อผู้แต่ง