



วิทยาศาสตร์เกษตร

AGRICULTURAL SCIENCE JOURNAL

ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) เดือนมีนาคม-เมษายน 2549

Vol. 37 No.2 (Suppl.) March - April 2006

การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3

1. การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและคุณภาพของผลผลิต

- การเจริญเติบโต และดัชนีการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของน้อยหน่าพันธุ์เพชรปากช่อง 1
- ยุวดี อ่วมสำเนียง เรณู ขำเลิศ และ อัจฉรย์ สุขอำรง
- การทำนายอุณหภูมิภายในผลมะม่วงโดยใช้คุณสมบัติทางความร้อน 5
- ระจิตร์ สุวพานิช และ เมธินี เหวซึ่งเจริญ
- การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ปริมาณ และสีของระหว่างการเก็บรักษา 9
- วรวิทย์ รุ่งเรืองศรี วรณพร ใจประเสริฐ และ นิธิยา รัตนานนท์
- การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์เขียวมรกต 13
- ยงยุทธ ขำมณี และ ดนัย บุญเกียรติ
- การวัดปริมาณแอลกอฮอล์เพื่อการตรวจสอบคุณภาพของส้ม 20
- สุวิทย์ วงศ์ศิลา, ธัญลักษณ์ ชัยทรัพย์, มีชัย เทพรัตน์, สุภาพ ทุพันธ์, ผ่องศรี มังกรทอง และ นิกร มังกรทอง
- ความสัมพันธ์ของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส สารประกอบฟีนอล และการรั่วไหลของสารอิเล็กโตรไลต์ 24
- ระหว่างเกิดอาการสะท้อนหวานของผลลำไย
- สมคิด ใจตรง นิธิยา รัตนานนท์ และดนัย บุญเกียรติ
- คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของมะละกอสุก ฝรั่ง และแคนตาลูปพร้อมบริโภค 28
- จันทร์สุดา จริยวัฒน์จิตร
- แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการทำนายระยะเวลาการสุกในผลกล้วย 32
- เสาวลักษณ์ รุ่งแจ้ง อนันต์ ทองทา สายลม สัมพันธ์เวชโสภ และสุวิษ ศิริวัฒน์โยธิน
- ผลของรูปแบบการกองข้าวและระยะเวลากองก่อนการนวดต่อคุณภาพข้าวเปลือก 36
- นุชนาท กิจบุญชู ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ และ เมธินี เหวซึ่งเจริญ
- ผลของรังสีแกมมาต่อคุณภาพการเก็บรักษาเงาะพันธุ์โรงเรียน 40
- เบญจมาศ รัตนชินกร ศิรภา ทิมประเสริฐ วชิรพร โอฬารกนก ประเวทย์ แก้วช่วง
- ดารินทร์ กำแพงเพชร อูมาภรณ์ สุจิตต์วิเศษ และ ยสวันต์ บุษปวนิช
- ผลของสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของดอกปทุมมาพันธุ์ยูยี 43
- กุลภัทร ยัมพัทธ์ และ อุษาวดี ชนสุด
- ผลของสารไดดีซิลไดเมทิลแอมโมเนียมโบรไมด์ และสารเคลือบผิวต่อคุณภาพและการควบคุมโรค 47
- หลังการเก็บเกี่ยวบนผลลำไย
- ศิริประภา คำยอง วิชชา สอาดสุด และ อูมาภรณ์ สอาดสุด
- ผลของอุณหภูมิและสภาวะออกซิเจนต่ออัตราการหายใจและคุณภาพของถั่วปากอ้า 51
- อภิญา จุฑาภา อิลมี เฮวจุลิก อิติมี อุเมะยะระ ในบุตะกะ นะกะมูระ และ ทะเคโอะ ซึเนะ
- Quality of fresh-cut galangal harvested at different maturity stages 55
- Ubol Chinwon Jingtair Siriphanich and Raywat Chaiwat

2. การปนเปื้อนและสารสกัด

- การคัดเลือกและทดสอบประสิทธิภาพของเชื้อยีสต์ปฏิชีวนในการควบคุมโรคข้าวเหนียวที่เกิดจากเชื้อรา 59
- Lasiodiplodia theobromae* บนกล้วยหอมทอง
- สมศิริ แสงโชติ และ สมิตรา แสงวนิชย์

การคัดเลือกและเพิ่มประสิทธิภาพของยีสต์ปฏิปักษ์ ในการควบคุมโรคราสีเขียว (<i>Penicillium digitatum</i>) บนผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง	65
สรวงสรรค์ เนียมแจ่ม และ สมศิริ แสงโชติ	
การควบคุมโรคเน่าราสีเขียวของส้มสายน้ำผึ้งที่เกิดจากเชื้อรา <i>Penicillium digitatum</i> ด้วยการใช้น้ำร้อน และสารเคมีควบคุมเชื้อรา imazalil หลังการเก็บเกี่ยว	70
บุญณี พัวพงษ์แพทย์ และ สมศิริ แสงโชติ	
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ล้างพืชผลเพื่อลดยาฆ่าแมลงที่ตกค้างในผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง	73
ทวีพร สุกใส จานงค์ อุทัยบุตร และ ดำรง พุฒคุกร์	
การใช้คลื่นความถี่วิทยุในการควบคุมเชื้อราและแมลงในเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ105	77
พัทยา จันทร์แห่ง และ สุชาดา เวียรศิลป์	
การใช้สารเคมี Bion และเชื้อรา <i>Curvularia</i> sp. ในการชักนำความต้านทานต่อเชื้อรา <i>Alternaria brassicicola</i> ในผักกาดกวางตุ้ง	81
เทอดพันธ์ ธรรมรัตนพงษ์ และ สมศิริ แสงโชติ	
การใช้สารสกัดยาจากแบคทีเรียกรดแลคติกลดปริมาณ <i>Salmonella typhimurium</i> ในผักพร้อมบริโภค	85
มนต์จันทร์ คำยา และ วราภา มหากาญจนกุล	
การลดความเสียหายที่เกิดจากโรคแอนแทรกซ์ของมะม่วงโดยจุลินทรีย์ที่แยกได้จากทรงพุ่ม	90
ศิริรัตน์ ตริภาญจนวัฒนา นวลวรรณ พำรุ่งแสง ชลิดา เล็กสมบุญ และ อุดม พำรุ่งแสง	
ผลของน้ำมันระเหยที่สกัดจากสมุนไพรวงศ์ขิง และองค์ประกอบทางเคมีของน้ำมันกระชาย ที่มีผลในการต่อต้านราสาเหตุโรคภายหลังการเก็บเกี่ยว	94
สุภัทรา จามกระโทก ชัยณรงค์ รัตนกริยากุล ชลิดา เล็กสมบุญ นวลวรรณ พำรุ่งแสง และอุดม พำรุ่งแสง	
ผลของสารสกัดยาจากพืชสมุนไพรวงศ์ขิงในการต่อต้านราสาเหตุโรคพืชหลังการเก็บเกี่ยว	98
สุภัทรา จามกระโทก ชัยณรงค์ รัตนกริยากุล ชลิดา เล็กสมบุญ นวลวรรณ พำรุ่งแสง และอุดม พำรุ่งแสง	
การลดปริมาณเชื้อราโมเนลลาปนเปื้อนในเห็ดฟางและกระเจี๊ยบเขียวด้วยสารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และคลอรีนไดออกไซด์	102
สุธาวัลย์ สิทธิวิธชาพร วราภา มหากาญจนกุล และธนະบูลย์ สัจจาอนันตกุล	
พิษสัมผัสตายของน้ำมันหอมระเหยจากพริกไทยคัดทั้งในการป้องกันกำจัดแมลงศัตรูในโรงเก็บ 4 ชนิด	108
พิมพ์รัตน์ เมธิธวัชร และ สุภาณี พิมพ์สมาน	
ผลของการใช้โอโซนในการควบคุมโรคหลังการเก็บเกี่ยวของเงาะทุเรียน และมะม่วง	112
ดวงธิดา ขุมทอง มนต์รี อิศรไกรศิลป์ วาริน อินทนา หมดตอเลียบ หนีสอ และ ประคอง เย็นจิตต์	
ผลของไคโตซานต่อการออกของสปอร์และการเจริญเติบโตของเส้นใยเชื้อราสาเหตุโรคพืช	116
จินตนา ทำทอง ทักษอร บุญชู และ ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย	
ผลยับยั้งของสารต้าน <i>Penicillium digitatum</i> จาก <i>Bacillus subtilis</i> PP10	119
พันธุ์ทิพย์ โอฬารรัตน์มณี สิริพร บุญทิวา นพกาญจน์ รัตนกิจ และ อภิญา ผลิตอม	
3. การยืดอายุการเก็บรักษา	
การเก็บรักษาเกสรหาล้าปลีหั่นฝอยพร้อมบริโภค	123
เบญจมาส รัตนชินกร สมพร พรหมศักดิ์ อุมารณ สุจิตทวีสุข และ ดารินทร์ กำแพงเพชร	
การเก็บรักษากระยะยาวของหัวปทุมมาพันธุ์เชียงใหม่	127
นิศาล ธีรวงเลาหะพันธุ์ ไสระยา ร่วมรังษี และ จานงค์ อุทัยบุตร	
การควบคุมกระบวนการสุกของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้โดยใช้ Acetaldehyde ก่อนหรือหลังการให้เอทิลีน	131
ภูวนาท พักเกตุ วิษณุ นิยมเหลา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์	
การพัฒนากระบวนการขยายอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่ม	134
จิรวัฒน์ กันต์เกรียงวงศ์ วรพจน์ สุนทรสุข และ ประเวทย์ ด้อยเต็มวงศ์	
การยืดอายุผลละมุดโดยการเคลือบด้วยไคโตซานและซีเดียมไบคาร์บอเนต	138
วารินทร์ พิมพ์ และ ภาสกร ฤทธิ์เลิศ	
การยืดอายุลำไยพันธุ์ดอด้วยโอโซนในรูปของสารละลาย	142
มานพ หาญเทวี วาริ ไชยเทพ วิชชา สอาดสุด และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข	
ผลของความเข้มข้นและระยะเวลาการรมสาร 1-เมทิลไซโคลโพรพิลต่อการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก	146
กันยา แอนภาส จานงค์ อุทัยบุตร กานดา หวังชัย กอบเกียรติ แสงนิล และ สุจิตรา รตนะมโน	

ผลของสารควบคุมการเจริญของพืชต่อการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของปทุมมาตัดดอกบางพันธุ์	150
อุษาวดี ชนสูตร สายสุรีย์ ยอดสะอี และ เรืองวิทย์ พ่อเรือน	
ผลของ Silver thiosulphate ต่ออายุการปักแจกันของช่อดอกปทุมมาพันธุ์สีขาวบางสายพันธุ์	154
พจนารถ เทพสาตรา และ อุษาวดี ชนสูตร	
4. เทคโนโลยีการลดความชื้น	
การพัฒนาเครื่องอบแห้งข้าวแต่นโดยใช้ป้มความร้อนลดความชื้น	158
สัมพันธ์ ไชยเทพ และ ศิริชัย สายอ้าย	
การลดความชื้นข้าวเปลือกด้วยผงถ่านไม้ไผ่	162
ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์ อธิพิพล ธรรมภิบาล และ ปัญญา ปะเมณาโพธิ์	
การวิจัยและพัฒนาเครื่องอบแห้งพริกไทยสำหรับเกษตรกร	166
ใจทิพย์ วานิชขัง มงคลศักดิ์ วานิชขัง มานพ ลัทธิมงคลชัย และไพโรจน์ รัตนนัย	
การอบแห้งลำไยแบบถ้งหมุนโดยใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง	170
เวชยันต์ รางศรี และ วิวัฒน์ คล่องพานิช	
อิทธิพลของการลดความชื้นต่อปริมาณสาร 2-acetyl-1-pyrroline ในข้าวหอมพันธุ์ปทุมธานี 1	174
พรพนนิภา สืบราช ทรงศิลป์ พจนันชนะชัย ญัฏฐา เลานกุลจิต และ อรพิน เกิดชูชื่น	
5. การพัฒนาเครื่องจักรหลังการเก็บเกี่ยว	
การผลิตพริกแห้งแบบใหม่โดยเครื่องไมโครเวฟสุญญากาศแบบถ้งหมุน	178
จิรวัดณ์ กันต์เกรียงวงศ์ วรพจน์ สุนทรสุข และ ประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์	
การพัฒนาและประเมินผลเครื่องปอกเปลือกมันสำปะหลัง	182
ธวัชชัย ทิวาวรรณวงศ์ และ ทยาวิรี หนูบุญ	
การศึกษาความหยาบของผิวหินขัดที่มีผลต่อการขัดข้าวข้าว	186
จรัญ มงคลวัย สมโภชน์ สุดาจันทร์ และ สมนึก ชูศิลป์	
การศึกษาผลของมุมและความถี่ที่มีผลต่อเครื่องคัดแยกถั่วเหลืองแบบเขย่า	190
ถนอมขวัญ ช้างงาม สุรศักดิ์ เนียมแก้ว และ ญัฐวุฒิ เนียมสอน	
การศึกษาสมรรถนะของเครื่องกะเทาะข้าวโพดสำหรับขนาดทานตะวันพันธุ์ไพโอเนียร์จัมโบ้	194
โดยใช้ลูกนวดแบบแถบนวด	
ประคัลภ์ คงสินศิริ และ สมโภชน์ สุดาจันทร์	
เครื่องคัดขนาดถั่วลิสงเมล็ดโตแบบตะแกรงทรงกระบอกหมุน	198
ธวัชชัย ทิวาวรรณวงศ์ และ ชัยยันต์ จันทร์ศิริ	
เครื่องนวดข้าวแบบสายพาน	203
ทวีชัย นิมาแสง สัมพันธ์ ไชยเทพ ดามร บัณฑุรัตน์ และ ญัฐวุฒิ เนียมสอน	
ผลของการตั้งค่าเครื่องกะเทาะแบบลูกยางต่อปริมาณการแตกหักของข้าวกล้องและปริมาณข้าวเปลือกที่ไม่ถูกกะเทาะสำหรับเครื่องกะเทาะระดับห้องปฏิบัติการ	207
จักรมาส เลานวนิช และ เสรี วงศ์พิเชษฐ	
อิทธิพลของอัตราการป้อน ผังนึ่งป้ากระแทบเมล็ด และความเร็วจานเหวี่ยงกะเทาะที่มีผลต่อสมรรถนะ	211
ของชุดกะเทาะเมล็ดทานตะวันแบบแรงเหวี่ยง	
เกียรติสุดา สุวรรณปา และ สมโภชน์ สุดาจันทร์	
6. คุณสมบัติทางกายภาพของผลผลิต	
การทดสอบการเข้าบนผิวส้มสายน้ำผึ้งด้วยสาร 2,3,5-Triphenyltetrazolium chloride	215
สุนัย ภักดี วิชชา สอาดสุด อูราภรณ์ สอาดสุด และ ชาติชาย ไชนงนุช	
การตรวจสอบความบริสุทธิ์ของข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 พันธุ์ชัยนาท 1 และพันธุ์กข 15	218
โดยใช้สมบัติทางเคมีกายภาพและทางความร้อน	
นริศรา วิจิต และ เมธินี เหว่ซึ่งเจริญ	
คุณสมบัติทางกายภาพของเมล็ดถั่วเขียวและคุณค่าทางอาหารของถั่วงอก	222
สุรัตน์ นักหล่อ และ พรพญ ก่องแก้ว	
คุณสมบัติทางกายภาพบางประการของอ้อย	226
สุพรรณ ยิ่งยืน และ เสรี วงศ์พิเชษฐ	

คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งข้าวเมื่อไม่ด้วยวิธีต่าง ๆ	230
ไชยรัตน์ เพ็ชรชลาณวัฒน์ ลัดดาวัลย์ วรรณนุช ฤชณา สุตะสาร ปันดดา เกษสุด สุธีรา มูลศรี และ สมเกียรติ วัฒนากิรานต์	
คุณสมบัติทางวิศวกรรมของสารละลายแป้งมันสำปะหลังสำหรับการออกแบบเครื่องปฏิกรณ์แบบถังกวน	233
โสภา แคนสี คำนึ่ง วาทยิธา รัชชัย ทิวาวรรณวงศ์ และ จันทน์ อริยะพงศ์สรรค์	
ความแน่นเนื้อของผลมะม่วงภายใต้การกระทำเชิงกล	237
อุดมศักดิ์ กิจทวี และ บัณฑิต จริโมภาส	
ความเสียหายหลังการเก็บเกี่ยวและสมบัติเชิงกลบางประการของผลมังคุด	242
พนิดา บุษปฤกษ์ และ บัณฑิต จริโมภาส	
7. โรคตัดบรรจุและบรรจุภัณฑ์	
การศึกษาเปรียบเทียบบรรจุภัณฑ์ขายส่งผลชมพูสดภายใต้สภาวะสั้นสะท้อนจำลอง	246
บัณฑิต จริโมภาส นัยวัฒน์ สุขทั้ง ปิติพร ตอพรหม และ วิเชษฐ์ ศรีชลเพชร	
ความเป็นไปได้ของบรรจุภัณฑ์ขายส่งมะขามหวานที่เหมาะสมภายใต้การสั้นสะท้อนจำลอง	250
ดลนัย ราชานุเคราะห์ บัณฑิต จริโมภาส และ วิเชษฐ์ ศรีชลเพชร	
ความเสียหายหลังการขนส่งและบรรจุภัณฑ์ของมะขามหวานไทย	254
บัณฑิต จริโมภาส และ บุญยวิทย์ ศิริสวัสดิ์	
บรรจุภัณฑ์ขายส่งผลมังคุดที่เหมาะสมภายใต้การสั้นสะท้อนจำลอง	258
บัณฑิต จริโมภาส นเรนทร บุญส่ง อาทิตย์ จันทรีหิรัญ และ วิเชษฐ์ ศรีชลเพชร	
ผลของความต้านแรงสั้นสะท้อนต่อภาชนะบรรจุเพื่อการขนส่งของผลมังคุด	262
เบญจมาศ รัตนชินกร ภาณุมาศ โคตรพงศ์ ศิริกานต์ ศรีวัณรัตน์ และ ประมาภรณ์ ปลั่งกลาง	
เรือนบรรจุส้มอำเภอฝาง	266
บัณฑิต จริโมภาส อังกร เพ็งผาสุข ปาริชาติ ราชมณี และ สวรรักษ์ จันทรเทพนิมากุล	
8. ผลิตภัณฑ์ประมงและเนื้อสัตว์	
การเก็บรักษาปูน้ำหลังการเก็บเกี่ยว	270
นงนุช รักสกุลไทย สวามินี ธีระวุฒิ และ มยุรี จัยวัฒน์	
ดัชนีวัดความสดของปูน้ำ	275
มยุรี จัยวัฒน์ สวามินี ธีระวุฒิ และ นงนุช รักสกุลไทย	
รูปแบบทางคณิตศาสตร์ในการจัดการสินค้าคงคลังในอุตสาหกรรมกุ้งแช่แข็ง	281
ศักดิ์ดา คำจันทร์ และ ศุภชัย ปทุมนากุล	
9. อื่น ๆ	
การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่างชาติต่อทุเรียนพร้อมรับประทาน	285
อุมาภรณ์ สุจริตทวีสุข เบญจมาศ รัตนชินกร และ อนุวัตร แจ่มชัด	
การพัฒนาดัชนีการผสมข้าวพันธุ์ชยันนาท 1 พันธุ์กข 15 และพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 โดยใช้สมบัติทางเคมี	289
และการประเมินประสาทสัมผัส	
หยาดฝน ทนงการกิจ และ เมธินี เหวซึ่งเจริญ	
การพัฒนาผักแผ่นจากผักคะน้าและผักตำลึง	293
วัฒนา ดำรงรัตน์กุล อนุวัตร แจ่มชัด และ กมลวรรณ แจ่มชัด	
การศึกษาความสัมพันธ์ของระยะเวลาและคุณภาพสีในการอบแห้งดอกกุหลาบด้วยเทคนิคบีบความร้อน	297
จันทรา ดิษฐนา ทนุ ไตรทยามูล และ สัมพันธ์ ไชยเทพ	
การศึกษาเบื้องต้นในการพัฒนาผลไม้แผ่นผสมบ๊วยและผลไม้บางชนิด	301
รัชณีกร กิตติริมงคล และ อนุวัตร แจ่มชัด	
การสำรวจทัศนคติและพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อสารเคลือบผักและผลไม้สด	305
วันนิดา จิรังรัตน์ อนุวัตร แจ่มชัด กมลวรรณ แจ่มชัด อภิญา นิธิวงษ์ และ พิลิฏฐ์ ธรรมวิถี	
ดัชนีข้อผู้แต่ง	309
ดัชนีคำสำคัญ	315