



การประชุมวิชาการ วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 18

Postharvest Safety

- 8 การใช้ของปลดปล่อยไอระเหยเอทานอลต่อการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์และคุณภาพของต้นอ่อนหัวไชเท้า (ไควาเระ) ในระหว่างการเก็บรักษา
มธุรส ชุมทองวัฒนา สุริยพันธ์ สุภาพวานิช มั่นทนา บัวหนอง และ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 12 ผลของความร้อนแบบฟลูอิดไดซ์เบดระดับห้องปฏิบัติการต่อดังงวงข้าวโพด มอดแป้ง และคุณภาพการสีของข้าวพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105
กัลยา บุญสง่า ดามร บัณฑิตรัตน์ วิบูลย์ ช่างเรือ และ ยาวลักษณ์ จันทร์บาง
- 16 การใช้ดินเบาจากประเทศไทยเพื่อควบคุมด้วงงวงข้าวโพดและมอดแป้งในเมล็ดข้าว
พัชรดนัย ใจคำ วรวิมล วังศพาน์ สิริญา คัมภีโร กรวัฒน์ อรรถไธมา และ ยาวลักษณ์ จันทร์บาง
- 20 ผลของอุณหภูมิในการให้ความร้อนด้วยคลื่นความถี่วิทยุต่อคุณภาพเมล็ดพันธุ์ข้าวในระหว่างการเก็บรักษา
ศิราพร เชื้ออ้วน รัชรังสี รัชนิพนธ์ และ สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์
- 24 ความเป็นไปได้ในการพบสารพิษตกค้างในเนื้อและเปลือกของส้มสายน้ำผึ้ง
ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล จุฑารัตน์ พัฒนาการ ปัญญาวัฒน์ เอกอริชวติกุล พิสุทธิ เขียวมณี สรรเสริญ รังสุวรรณ และ รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา

Postharvest Biology Mechanism

- 28 ผลของดัชนีเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลอินทผลัมพันธุ์บาฮี
ปวาลี ชมภูรัตน์ พิมมาทร์ เขาว์วุฒิพัฒน์ วุฒิกรณ์ อ่อนตา สุกานดา แซ่เฮง กัลย์ กัลยาณมิตร และแพรวพรรณ จอมงาม
- 32 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพและสารสำคัญของมะม่วงน้ำดอกไม้ที่เคลือบด้วย Chitosan-based Multicoating ระหว่างการวางจำหน่าย
นันทวัน หัตถมาศ ปิยะศักดิ์ ชุ่มพฤกษ์ มั่นทนา บัวหนอง พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 36 ลักษณะทางสัณฐานวิทยาและกายภาพ-เคมีของกล้วยทิพรส
สมคิด ใจตรง พิทยานิล โคตรลุน และสุชาวดี บัวพัก
- 41 เปรียบเทียบคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะเขือเทศ พันธุ์สแนคสลิม 502 และ พันธุ์ PC3 (A9) เพื่อการส่งเสริมอาชีพใหม่ให้กับเกษตรกรในพื้นที่สูงชายขอบ บ้านบ่อเหมืองน้อย อำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย
ปิยทัศน์ ทองไตรภพ ธิติมา วงษ์ชีรี และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 45 ผลของเอทิลีนและ 1-MCP ต่อการเสื่อมสภาพของดอกตูมและดอกบาน ในกล้วยไม้สกุลหวายพันธุ์ขาวสนาน
กานต์สินี ท่าโพธิ์ พิรยุทธ สิริสุนทร และ อัฒณัษยาน์ มงคลชัยพฤกษ์
- 49 ความต้านทานข้ามต่อสารเคมีในกลุ่ม QoI และ DMI ของเชื้อรา *Colletotrichum siamense* สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของมะม่วงที่ต้านทานต่อสารเคมีในกลุ่ม benzimidazole
รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล และสันธิติ บินคาเดอร์

- 53 การตรวจสอบเชื้อรา *Aspergillus flavus* ที่สร้างสารพิษอะฟลาทอกซินโดยไพรเมอร์ afI R
ชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล สรรเสริญ รังสุวรรณ รัตติยา พงศ์พิสุทธิ และ พิสุทธิ เขียวมณี
- 57 ความหลากหลายทางชีวภาพของ *Colletotrichum capsici* สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของพริกและการตอบสนองต่อสารเคมี
ป้องกันกำจัดเชื้อรา
รัตติยา พงศ์พิสุทธิ ชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล สันฐิติ บินคาเดอร์ ชุตติมา นิ่มนวล ภัฏญลักษณ์ ไทยแท้ นุชนารถ ศรีสุข
และศุภนันท์ญา จันทร์ศรี
- 61 การสำรวจโรคผลเน่าของลำไยหลังการเก็บเกี่ยว
เอมลิน พิพัฒน์ภักดี ดนัย บุญยเกียรติ ฉันทลักษณ์ ดิยายน พิมพ์ใจ สีหะนาม และ อรุมา เรืองวงษ์
- 65 ผลของความร้อนจากคลื่นความถี่วิทยุที่มีต่อปริมาณแอนโทไซยานินในข้าวเปลือกพันธุ์เก่าเจ้า มช. 107
วรวิมล วงศ์พาห์ ณัฐศักดิ์ กฤติกาเมษ วิทยุย์ ช่างเรือ เยาวลักษณ์ จันทร์บาง และ ณัฐฐวัฒน์ หมั่นมาณี
- 69 อิทธิพลของคลื่นความถี่วิทยุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวเมล็ดกาแฟอาราบิกา
ณัฐฐวัฒน์ หมั่นมาณี อรุมา เรืองวงษ์ อังสนา อัครพิศาล และ เยาวลักษณ์ จันทร์บาง

Postharvest Logistics

- 73 ผลของอุณหภูมิและบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาสำหรับพวงองุ่น
นิภาพร ธรรมโชติ กัลยา ศรีพงษ์ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 77 การศึกษาความเป็นไปได้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองสุกไล่ระดับในบรรจุภัณฑ์คำปติก ตามความต้องการของ
สหกรณ์การเกษตรท่าทาง จ.เพชรบุรี
ธิดิตา วงษ์ศิริ พิรญาณ์ นิลมงคล พุทษ์ ชูสังข์ จุฑามาศ พร้อมบุญ และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 81 การยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยสดโดยบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกด้วยฟิล์มแบบเจาะรูขนาดไมโคร
จุฑามาศ พร้อมบุญ ตรัสสา ชีพนุรัตน์ วิชชุตา เดาด์ อัจฉราพร อ้นที่ สุदारัตน์ ขุนเมือง และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 85 ผลของกล่องบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศโดยใช้หน้าต่างซิลิโคนเมมเบรนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษา
เงาะโรงเรียน
เรวัตติ ชัยราช และวีระเวทย์ อุทโท
- 89 การใช้สารละลายไฮเดียมเมตาไบซัลไฟต์และกรดออกซาลิกเพื่อลดการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลำไยระหว่าง
การเก็บรักษา
จุฑามาศ พร้อมบุญ กาญจนา วรราชภูรี ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา สมโภชน์ น้อยจินดา และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
- 93 ผลของแคลเซียมคลอไรด์และบรรจุภัณฑ์สภาพบรรยากาศแบบดัดแปลงต่อคุณภาพของลำไยสดพร้อมบริโภค
สิทธิชัย เตชะดิลก กัลย์ กัลยาณมิตร ธิดารัตน์ แก้วคำ แพรพวรรณ จอมงาม และ ดวงใจ น้อยวัน
- 97 ผลของการเคลือบผิวด้วยเซลแล็กที่มีผงเปลือกมะม่วงแก้วขมิ้นเป็นส่วนประกอบต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของ
หอมแดงดัดแต่งสด
พนิดา พิมพ์สุวรรณ วีระเวทย์ อุทโท เรวัตติ ชัยราช วัชรพงษ์ วัฒนภูล อุดลย์ อภินันท์ นิตยา งาม และ จินตามณี
แสงกาญจนวนิช
- 102 ผลของสารเคลือบผิวขี้ผึ้งต่อคุณภาพของส้มซ่าระหว่างการขนส่งแบบจำลอง
ศรันธยา เฟ่งผล ณัฐชา ชื่นเนียม และวิลาวลัย คำปวน
- 107 ผลจากความไม่ต่อเนื่องของห่วงโซ่ความเย็นต่อคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยวของผักสดคอส
วรินทร์ มณีวรรณ ดามร บัณฑิตร์ และ วิทยุย์ ช่างเรือ
- 111 ผลของกรดออกซาลิกและเมทิลจัสโมเนสต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของใบโหระพาระหว่างการเก็บรักษาที่
อุณหภูมิต่ำ
อินทิวา ลิจันทรพร นันท์ชนก นันทะไชย และปาลิดา ตั้งอนุรัตน์

- 115 ผลของ Indole-3-Acetic Acid จากแบคทีเรีย (*Micrococcus yunnanensis*) ต่ออายุการปักแจกันของดอกกล้วยไม้สกุล
หวายพันธุ์ขาวสนาน
อัญชิสา อินอิ้ว สาวิตร ตระกูลนำเลื่อมใส และ อังณัฐญาน์ มงคลชัยพฤษ์

Postharvest Machinery

- 119 การลดความชื้นกาแฟกะลาอะราบิกาโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์แบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ
พงษ์วี นามวงศ์ ปรีชา อานันท์รัตนกุล สมอง อมฤกษ์ มานพ รักญาติ นิติ ผูกจิต สรวีศ จันทร์เจนจบ
ปริญญาวัฒน์ อยู่ทองอินทร์ ศุภร อ่างบุญพงษ์ และศรัณญา มาปลูก
- 122 การคัดแยกเมล็ดพันธุ์ดาวเรืองด้วยวิธีวิเคราะห์ภาพถ่ายและโครงข่ายประสาทเทียมแบบจดจำรูปแบบ
พูนพัฒน์ พูนน้อย และ ประนอม ยิ่งคำมัน