



วารสารวิทยาศาสตร์และ นวัตกรรมการเกษตร

AGRICULTURAL SCIENCE AND INNOVATIONS JOURNAL

ปีที่ 55 ฉบับที่ 1 (พิเศษ) 2567

Vol. 55 No. 1 (Suppl.) 2024

การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 20

Postharvest Machinery

- 11 คุณภาพกาแพะราบิกาที่ลดความชื้นด้วยโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ
พงษ์รวิ นามวงศ์ มานพ รักญาติ ปรีชา อานันท์รัตนกุล สอนง อมฤกษ์ นิติ ผูกจิต สรวิต จันทร์เจนจบ กิตติศักดิ์ กิติรัตน์
จิรวลส์ เจียรตระกูล ปริญญวัฒน์ อยู่ทองอินทร์ และคชธร อ่างบุญพงษ์
- 15 การออกแบบและพัฒนาเครื่องแยกสิ่งเจือปนออกจากเชื้อเพลิงขานอ้อยของโรงงานน้ำตาล
ภิญโญ ชุมมณี
- 19 การทดสอบและประเมินผลปัจจัยของใบมีดสับต้นข้าวโพดเพื่อเป็นอาหารสัตว์
ชัยณรงค์ หล่มช่วงคำ วรัญญา ลากุล จิรายุทธ คำอิน ธีรพงษ์ โยธาวัน ประสิทธิ์ โสภา และชัยยันต์ จันทร์ศิริ
- 23 การศึกษาเครื่องวัดความอ่อนแก่ทุเรียนแบบสัมผัสเนื้อทุเรียน
ปริดาวรรณ ไชยศรีชลธาร ชูศักดิ์ ชวประดิษฐ์ และลันติ โพธิ์ทอง
- 27 การสร้างและประเมินผลเครื่องฟานกล้วยระบบการป้อนด้วยช่องอลด
อภิรมย์ ชูเมฆา สถาพร วีระสุนทร และดลหทัย ชูเมฆา
- 31 การสร้างและทดสอบเครื่องฟั่นเชือกกล้วย
ดลหทัย ชูเมฆา สถาพร วีระสุนทร และอภิรมย์ ชูเมฆา

Postharvest Safety

- 35 การใช้เทคโนโลยีพลาสมาเสมือนร่วมกับโซเดียมคาร์บอเนตเพื่อควบคุมโรคเชื้อราในของกล้วยหอมทอง
Zashika Meidita Eka Putri กัลยา ศรีพงษ์ อภิตี อุทัยรัตนกิจ ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 39 การปนเปื้อนของอะฟลาทอกซิน ปี1 ในผลิตภัณฑ์ข้าว
กิตติพงษ์ ศรีม่วง กฤษณา สุตทะสาร ลอวง ไชยรินทร์ กาญจนา พิบูลย์ ยศพร ต้นสมรส พัชราภรณ์ รักชุม
ขวัญชนก ปฏิสันธิ์ และกรวรรณ ม่วงศรี

- 43 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาและประเภทของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของผักบุงต้นอ่อนพร้อมบริโภค
ธัญลักษณ์ พลายนบัว ศิริรัตน์ เขียนแมน อรุณี คงสอน สุชาดา บุญเลิศนรินทร์ และละอองศรี ศิริเกษร
- 48 เครื่องประเมินอะไมโลสในข้าวเปลือกภาคสนามด้วยเทคนิคอินฟราเรดย่านใกล้
ธรรารัตน์ มณีนิวม บุษกร พลตงนอก วัชรีย์ สุขวิวัฒน์ ปราณี มณีนิล และรณฤทธิ ฤทธิธรรม
- 52 ผลของกรดเพอร์แอซิดิก พอลิซอร์เบต และคลีนเหนียวเสียงต่อจุลินทรีย์ก่อโรคในอาหารที่ปนเปื้อนผักกาดขาวตัดแต่ง
บุษกร ทองใบ และสิริพร ลาววัลย์
- 56 ประสิทธิภาพของความร้อนต่ำร่วมกับกรดอินทรีย์ต่อการยับยั้งอีโคไลที่ปนเปื้อนถั่วงอกสด
บุษกร ทองใบ และสิริพร ลาววัลย์
- 60 การใช้เทคโนโลยีฟองอากาศขนาดไมโครและนาโนร่วมกับโซเดียมไบคาร์บอเนตเพื่อลดปริมาณสารตกค้างในพริกชี้ฟ้า
อนุวัฒน์ รัตนชัย ทวีศักดิ์ แสงอุดม เพราพิลาส ขวาสระแก้ว ผดุงรัตน์ ธูปเมือง ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และวาริช ศรีละออง
- 64 ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบทางเคมีต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลในสับปะรด พันธุ์เพชรบุรี 1 และ MD2 โดยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดย่านใกล้
อนุวัฒน์ รัตนชัย วรางคณา มากกำไร รุ่งลาววัลย์ อินตะวงค์ และทวีศักดิ์ แสงอุดม
- 69 เชื้อราโรงเก็บขนช่อดอกกัญชาหลังการเก็บเกี่ยวและผลของ UVC ในการยับยั้งการเจริญของเชื้อราในห้องปฏิบัติการ
ณัฐชนน ภิรมย์ สรินนา อ่างรุ่ง อมรรัตน์ ม้ายอง และเนตรนภิส เขียวขำ
- 73 ผลของการลดอุณหภูมิแบบใช้น้ำแข็งต่อคุณภาพต้นอ่อนผักบุงพร้อมบริโภค
ละอองศรี ศิริเกษร สุชาดา บุญเลิศนรินทร์ ธนวรรณ พรหมชลินิล อรุณี คงสอน และศิริรัตน์ เขียนแมน
- 76 ผลของน้ำมันหอมระเหยกระชาย ข่า และอบเชย ต่อการควบคุมการเจริญของเชื้อรา *Colletotrichum capsici* สาเหตุโรคแอนแทรคโนสพริก
เจนจิรา มุ่งชอบ อังคณา ยงยีน และลลิตา สุวรรณรัตน์
- 80 ผลของสารสกัดเมล็ดมะละกอต่อการปนเปื้อนเชื้อราและคุณภาพหอมแดงในระหว่างการเก็บรักษา
นิภาดา ราญมิชัย ทรงศิลป์ พจนชนะชัย อนันตพร พันธุ์แขก Rose Lim Catiempo และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 84 การติดตามเชื้อราเข้าทำลายแฝงของต้นเงินไหลมา และการชะลอการเกิดโรคโดยใช้สารเคมี
ลัณฐิติ บินคาเดอร์ รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล พิสุทธิ เขียวมณี ทิพย์วรา เทียนสว่าง และอลงกรณ์ ณ ตะกั่วทุ่ง
- 88 การจัดการโรคดอกสนิมของกล้วยไม้ที่เกิดจากเชื้อรา *Curvularia eragrostidis* โดยใช้สารเคมีเพื่อลดการก่อโรคหลังการเก็บเกี่ยว
รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา ลัณฐิติ บินคาเดอร์ ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล อภัสรา หิตรงอด ธนวรรณ พรหมชลินิล และศิริรัตน์ เขียนแมน
- 92 สมบัติกายภาพ ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยับยั้งแบคทีเรียของฟิล์มไคโตซานนาโนเซลลูโลสร่วมกับสารสกัดจากใบมะม่วง
ระจิตรา สุพานิช และญาณกร จรูญสุวรรณ
- 96 การแทรกตัวเข้าบรรจุภัณฑ์ข้าวสารสูงของหนอนผีเสื้อข้าวสาร
กานต์รวี อินตุ้ย กรวิวัฒน์ อรรถโสภา และเยาวลักษณ์ จันทร์บ่าง

- 101 การใช้เทคโนโลยีสะอาดเพื่อการควบคุมแมลงศัตรูในกระบวนการเลี้ยงจิ้งหรีด
วศิน วงศ์วิไล ลีรพพล เฟิงโถม พงศธร ธรรมณอม ชัชวาลย์ ชัยชนะ นิตยา บุญทิม จิตรลดา จารุทีร์ญโรจน์ และ
เยาวลักษณ์ จันทร์บาง

Postharvest Biology Mechanism

- 105 ผลของเมลาโทนินความเข้มข้นต่ำต่ออาการสพานานาและคุณภาพของผลฝรั่งพันธุ์กิมจู
ลธิศักดิ์ อินทรสิทธิ์ และจารุณี จุงกลาง
- 109 ผลของการรม 1-MCP เพื่อรักษาคุณภาพของกล้วยน้ำว้าแบบแบ่งเป็นหวีย่อยสำหรับตลาดค้าปลีก
Yuni Kartika ทันวลี ศรีนนท์ ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 113 ผลของ Aminoethoxyvinylglycine ต่อการชะลอการสุกของผลกล้วยน้ำว้า
Kamogelo Radithobolo อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ ญัฐรา เลาทกุลจิตต์ กัลยา ศรีพงษ์
และณัฐพล ไชแสงศรี
- 117 ผลของสารเคลือบผิวทำจากซีซีซีซีไม่จิกต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอสุก
สายฝน อินทนาม หทัยพร กัมพวงค์ ฤทธิรงค์ พฤษภูมิ และวีรเวทย์ อุทโย
- 122 การเก็บรักษากล้วยไข่ในสภาพบรรยากาศดัดแปลงโดยใช้ฟิล์มเจาะรูขนาดไมครอน
คมจันทร์ สรวงจันทร์ ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ และปรารค์ทอง กวานห้อง
- 126 การเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อผลและสรีรวิทยาผิวผลของผลมะม่วงแก้วขมิ้นหลังการกระตุ้นการสุกด้วยสารปลดปล่อยเอทิลีน
ปิยวรรณ ที่รักษ์ นารีนารถ บุญเต็ม อุบล ชินวัง ทินน์ พรหมโชติ สาธิต พสุวิทย์กุล อุดลย์ อภินันท์ วัชรพงษ์ วัฒนกุล
วีรเวทย์ อุทโย และเรวัต ชัยราช
- 131 ฤทธิ์ทางชีวภาพของน้ำมันหอมระเหยจากพืชสมุนไพรในการควบคุมแมลงศัตรูหลังการเก็บเกี่ยวของข้าวเปลือก
กนกอร วุฒิวังค์ รัตติกาล อินทมา และนิตยา รื่นสุข
- 135 ผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอินทผลัมสดระหว่างการเก็บรักษา
ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ สุมิตร วิลัยพร คมจันทร์ สรวงจันทร์ และปรารค์ทอง กวานห้อง
- 139 ประสิทธิภาพของ Diatomaceous Earth และ Silica Aerogel ต่อการควบคุมระยะตัวเต็มวัยด้วงงวงข้าวโพด
(*Sitophilus zeamais*) และคุณภาพเมล็ดพันธุ์
รัตติกาล อินทมา ประมาภรณ์ เนตรสว่าง กิติพงษ์ จันทอม ปนัดดา มาเพ้า สุภาพร มีประเสริฐ กมลวรรณ แยมบุญทับ
และสุพรรณ ยอดยิ่งยง
- 143 ผลของอุณหภูมิในการทำแห้งมะกอก (*Lithocarpus ceriferus*) ต่อการเปลี่ยนแปลงของปริมาณกรดแอมิโนและน้ำตาล
อรอนงค์ ภูสิทธิ์ ชุสิทธิ์ บุ่งทอง และธีระพันธ์ จำเริญพัฒน์
- 147 ปลีกกล้วย: องค์ประกอบทางเคมี สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ
อังคณา จันทร์พลพันธ์ เปรมิกา แสนหอม และอภิญา ดอนหลักคำ
- 152 ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อการรักษาคุณภาพกระเทียมพร้อมบริโภค
ปรารค์ทอง กวานห้อง ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ และคมจันทร์ สรวงจันทร์

- 156 การยืดอายุการเก็บรักษาผลขนุนพันธุ์ทองพลอยโดยใช้แอมิโนอีท็อกซีไวนิลไกลซีน
ชลิดา ชลไมตรี อภิชัย เจนจบ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และณัฐธา เลาทกุลจิตต์
- 160 การให้แคลเซียมคลอไรด์ทางใบต่อปริมาณและคุณภาพมะขามหวานระหว่างการเก็บรักษา
ภาณุมาศ โคตรพวงศ์ ทิวาพร ผดุง และลโรชา ถึงสุข
- 164 การใช้สารละลาย Salicylic Acid หลังการเก็บเกี่ยวเพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภค
สุกัญญา เอี่ยมลออ กำไร เป็อนสันเสี่ยะ วรพล โห่งกระโทก ไชยรัตน์ วิวรรธน์พัชร และเขมิกา จิตรโคกกรวด
- 168 ศักยภาพของการรมด้วยน้ำมันหอมระเหยต่อการเจริญของเชื้อราสาเหตุโรคพืชหลังการเก็บเกี่ยว
พิสุทธิ์ เขียวมณี สันฐิติ บินคาเตอร์ รติยา พงศ์พิสุทธิธา และชัยณรงค์ รัตนกริชากุล
- 172 การกระจายตัวของน้ำมันหอมระเหยกานพลูในสภาพปิดเพื่อเป็นแนวทางในการจัดการโรคหลังการเก็บเกี่ยว
พิสุทธิ์ เขียวมณี ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล รติยา พงศ์พิสุทธิธา และสันฐิติ บินคาเตอร์
- 176 การใช้คาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์ดัดแปลงบรรยากาศเพื่อยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทอง
ระหว่างการขนส่ง
ภาณุมาศ โคตรพวงศ์ ทิวาพร ผดุง และลโรชา ถึงสุข

Postharvest Logistics

- 180 การคงคุณภาพของพริกหวานสีแดงขายปลีกโดยใช้การเคลือบผิวสองชั้นด้วยไคโตซาน-แคลแลค
Lesego Obonye จุขามาศ พร้อมบุญ วาริช ศรีละออง พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 185 ผลของการให้ปุ๋ยฟอสฟอรัสและสายพันธุ์ต่อการเปลี่ยนสีกลีบเลี้ยงของดอกไฮเดรนเยียกระถางระหว่างขั้นตอนการดูแลรักษา
หลังการผลิต
อภิวัฒน์ กุมพล ณัฐธิชา อุบลบาล กิติพงศ์ อองสุวรรณ และภาณุพล หงษ์ภักดิ์
- 189 ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของไม้โครกรินกระเจี๊ยบแดง
ตรีเนตร เกลี้ยงแก้ว ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย และวาริช ศรีละออง
- 193 ผลของไอรยะเหยเอทานอลต่อคุณภาพการเก็บรักษาของผลสตอร์เบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 ตัดแต่งพร้อมบริโภค
ไพรมณัฐธา สุขเจริญจิตต์ ดนัย บุญยเกียรติ วีรเวทย์ อุทไธ และพิชญา พูลลาภ
- 197 ผลของสารเคลือบผิวจากว่านหางจระเข้และแซนแทนกัมต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายขนุนสดตัดแต่งพร้อมบริโภค
พันธุ์ทองประเสริฐ
วิระณี เหนือเมฆิน พรธีรา รัตนรัตน์ และภัทรพร เรียงภิรมย์
- 201 ผลของการเคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะละกอพันธุ์ปลักไม้ลาย
ปาริชาติ เบิร์นส ทิมทีไล แสงมณี เกรียงศักดิ์ ไทยพงษ์ อุทัยวรรณ ดั่งเงิน และอภิตา บุญศิริ
- 205 ผลของไอรยะเหยปลดปล่อยในบรรจุภัณฑ์บรรยากาศดัดแปรแอคทีฟที่มีส่วนประกอบของซีซีซีซีไม่จิกต่อการเปลี่ยนสีและปริมาณ
กรดแอสคอร์บิกของมะเขือเทศสด
อิสราภรณ์ วุฒิตา พรนภา นาคสังข์ หทัยพร กัมพวงค์ เรวัตติ์ ชัยราช กฤตยา อุทไธ และวีรเวทย์ อุทไธ

- 210 การประเมินสารละลายยีสต์อายุปักแจกันทางการค้าต่อคุณภาพเบญจมาศตัดดอกพันธุ์ 'Softone' ระหว่างขั้นตอนการจำลองการส่งออกทางเรือของธุรกิจไม้ตัดดอก
สุนิษา อระภา กรรณิการ์ บรรยาย เทิดศักดิ์ สีน้าเงิน และภาณุพล หงษ์ภักดี
- 215 ผลของรังสีแกมมาต่อคุณสมบัติทางกายภาพและการปนเปื้อนเชื้อราในเมล็ดข้าวโพด
Ian Machanule Yosi ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ เฉลิมชัย วงษ์อารี เนตรนภิส เขียวขำ และวาริช ศรีละออง
- 219 ปริมาณรังสียูวี-บีและยูวี-ซีที่เหมาะสมเพื่อชะลอการเสื่อมสภาพของผลแตงกวาในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง
สุกัญญา เอี่ยมลออ นพพล เลิศวัฒนาสกุล วิศณีย์ โพธิ์หล้า อารักษ์ ธีรอำพน และศตวรรษ เตชะทัต
- 223 สัณฐานวิทยาของใบกระท่อมสดพันธุ์ก้านแดง เกรดใบคัต
จุฑามาศ พร้อมบุญ ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา มัณฑนา บัวหนอง พนิดา บุญฤทธิงชัย พรรณิภา ย้ายล สุกัญญา เอี่ยมลออ สรวิต แจ่มจำรูญ และเฉลิมชัย วงษ์อารี