

กำหนดการ
การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 20
วันที่ 10-11 สิงหาคม พ.ศ. 2566
ณ โรงแรมพูลแมนขอนแก่น ราชา ออคิต จังหวัดขอนแก่น

วัน พฤหัสบดี ที่ 10 สิงหาคม 2566

8.00 – 9.00 น.	ลงทะเบียน ห้อง Orchid 1-2 (ชั้น 2)
9.00 – 9.30 น.	พิธีเปิด โดย ศาสตราจารย์ ดร.มนต์ชัย ดวงจินดา รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
9.30 – 9.45 น.	บรรยายพิเศษเรื่อง "ส่งผ่านสองทศวรรษเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสู่ความท้าทายในโลกอนาคต" โดย ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร. ดนัย บุญยเกียรติ ผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
9.45 – 10.00 น.	บรรยายพิเศษเรื่อง "ศูนย์รวมผู้เชี่ยวชาญทางด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (Hub of Talents)" โดย ดร.ณัฐวัฒน์ หมั่นมาณี รองผู้อำนวยการศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
10.00 – 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.30 – 11.00 น.	บรรยายพิเศษเรื่อง “ความสำคัญของ Post Harvest Technology ต่อภาคเกษตรไทย ” โดย คุณดาเรศร์ กิตติโยภาส นายกสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย และที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
11.00 – 11.30 น.	บรรยายพิเศษเรื่อง "การพัฒนา Active Packaging สำหรับผลผลิตสดของไทย" โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วีระเวทย์ อุทโซ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร และหัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
11.30 – 12.00 น.	บรรยายพิเศษเรื่อง "พืชท้องถิ่นไทยกลายเป็นทอง" โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สมพร เกษแก้ว รักษาการแทนรองผู้อำนวยการ ศูนย์ประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	ชมผลงานภาคนิทรรศน์ ห้อง Orchid 2 (ชั้น 2)
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.45 น.	นำเสนอผลงานภาคบรรยาย ห้องบรรยายฟ้ามุ่ย (ชั้น 1) ห้องฟ้ามุ่ย 1-2 : Postharvest Logistics และ Postharvest Machinery ห้องฟ้ามุ่ย 3-4 : Postharvest Safety
16.45 – 18.00 น.	ชมผลงานภาคนิทรรศน์ ห้อง Orchid 2 (ชั้น 2)
18.00 – 20.00 น.	ร่วมรับประทานอาหารเย็น Orchid 1 (ชั้น 2)

วัน ศุกร์ ที่ 11 สิงหาคม 2566

9.00 -9.30 น.	ห้องบรรยายฟ้ามู๋ (ชั้น 1) บรรยายพิเศษเรื่อง "เทคโนโลยีการตรวจวัดคุณภาพของวัสดุเกษตรแบบรวดเร็วด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรด สเปกโทรสโกปีและภาพถ่ายทางอากาศ" โดย อ.ดร.อาทิตย์ ภูผาผุด อาจารย์สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น
9.30 – 9.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
9.45 – 12.00 น.	นำเสนอผลงานภาคบรรยาย ห้องบรรยายฟ้ามู๋ (ชั้น 1) ห้องฟ้ามู๋ 1-2 : Postharvest Machinery ห้องฟ้ามู๋ 3-4 : Postharvest Biological Mechanism
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 13.30 น.	ประกาศผลรางวัลผลงานดีเด่น ภาคบรรยาย และภาคนิทรรศน์
13.30 – 14.00 น.	พิธีปิดการประชุม
14.00 – 14.30 น.	รับประทานอาหารว่าง

สารบัญญการนำเสนอภาคบรรยาย

วัน พฤหัสบดี ที่ 10 สิงหาคม 2566

ห้องพำมู่ย 1-2 : Postharvest Logistics และ Postharvest Machinery

Chairman: รศ.ดร.เจษฎา โพธิ์สม

15.00 – 15.15 น.	PL-O01	การคงคุณภาพของผลพริกหวานสีแดงที่ขายปลีกโดยการเคลือบผิวสองชั้นด้วยไคโตซาน-แคลแลค <i>Lesego Obonye, จูตามาศ พร้อมบุญ, วาริช ศรีละออง, พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย, อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี</i>
15.15 – 15.30 น.	PM-O01	คุณภาพกาแพะราบิกาทิลลดความชื้นด้วยโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบควบคุมอุณหภูมิอัตโนมัติ <i>พงษ์ศรี นามวงศ์, มานพ รักญาติ, ปรีชา อานันท์รัตนกุล, สนอง อมฤกษ์, นิตติ ผูกจิต, สรวิศ จันทร์เจนจบ, จิรวลล์ เจียรตระกูล, ปริญญาวัฒน์ อยู่ทองอินทร์ และ ศุภร อ่างบุญพงษ์</i>
15.30 – 15.45 น.	PM-O02	ผลของรูปแบบการสับด้วยเครื่องสับแบบ 4 ใบมีดและเครื่องสับแบบจานสับสำหรับสับใบและลำต้นมัน สำปะหลังเพื่อเป็นอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง <i>กัณฑพงษ์ แซ่โส, จณิตา โนนพะยอม, และ กฤษฏางค์ เสนาวงค์</i>
15.45 – 16.00 น.	PM-O03	การเปรียบเทียบแบบจำลองของการใช้ท่อนำอากาศต่ออุณหภูมิภายในโรงเรือน <i>ศักรินทร์ วั่งคะฮาด, ชัยยันต์ จันทร์ศิริ, อภิชาติ ศรีชาติ, และ สหสวรรค์ ภูจีระ</i>
16.00 – 16.15 น.	PM-O04	การศึกษาการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร <i>อภิวิชญ์ หาญพิชาญชัย, ภัทรสุดา ใจจิตร, ภูวริศ ภควณิชย์, ปุณณ์ทนา แสงบำรุง, และ กิตติพงษ์ ลาคุณ</i>
16.15 – 16.30 น.	PM-O05	การพัฒนาแขนกลสำหรับทอดอาหารต้นแบบ <i>อภิชาติ ศรีชาติ, จารุพล สุริยวนากุล, ณัฐพงษ์ แปลันเทียะ, วุฒิพงศ์ ทองแก้ว, บุรพา พรหมพิณี, ไพบุลย์ บุบผา, ศักรินทร์ วั่งคะฮาด, อธิธิพล สิงห์คำ และ สหสวรรค์ ภูจีระ</i>
16.30 – 16.45 น.	PM-O08	การออกแบบและพัฒนาเครื่องแยกสิ่งเจือปนออกจากเชื้อเพลิงขานอ้อยของโรงงานน้ำตาล <i>ภิญโญ ชุมมณี</i>

วันพฤหัสบดี ที่ 10 สิงหาคม 2566

ห้องฟาร์มูย 3-4 : Postharvest Safety

Chairman: ผศ.ดร.เยาวลักษณ์ จันทร์บาง

15.00 – 15.15 น.	PS-O01	การใช้เทคโนโลยีพลาสติกเสมือนร่วมกับโซเดียมคาร์บอเนตเพื่อควบคุมโรคเชื้อราของกล้วยหอมทอง <i>Zashika Meidita Eka Putri, กัลยา ศรีพงษ์, อภิรดี อุทัยรัตนกิจ, ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์</i>
15.15 – 15.30 น.	PS-O02	การประยุกต์ใช้ NIRS เพื่อตรวจสอบการเข้าทำลายของด้วงงวงมันเทศในมันเทศสีม่วง <i>กวินธิดา สุขใส, ปาริชาติ เทียนจุมพล, พลกฤษณ์ มณีวระ, พวงเพชร เหมรัตน์ตระกูล และ พิมพีใจ สีหะนาม</i>
15.30 – 15.45 น.	PS-O03	การปนเปื้อนของอะฟลาทอกซิน ปี1 ในผลิตภัณฑ์ข้าว <i>กิตติพงษ์ ศรีม่วง, กฤษณา สุดทะเลสา, สวาง ไชยรินทร์, กาญจนา พิบูลย์, ยศพร ดันสมรส, พัชราภรณ์ รักชุม, ขวัญชนก ปฏิสันธิ์ และ กรวรรณ ม่วงศรี</i>
15.45 – 16.00 น.	PS-O04	การประเมินการสูญเสียในการผลิตผักกาดหอมห่อ: กรณีศึกษาในอำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ <i>ณัฐมลลาภัทธร์ ต่ายจันทร์, ปาริชาติ เทียนจุมพล, ญัฐวิวัฒน์ หมื่นมาณี, พลกฤษณ์ มณีวระ และ พิมพีใจ สีหะนาม</i>
16.00 – 16.15 น.	PS-O05	ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาและประเภทของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของผักบุงต้นอ่อนพร้อมบริโภค <i>ธัญญลักษณ์ พลายบัว, ศิโรรัตน์ เขียนแมน, อรุณี คงสอน, สุชาดา บุญเลิศนิรันดร์ และ ละอองศรี ศิริเกษร</i>
16.15 – 16.30 น.	PS-O06	กระบวนการออกแบบและปรับปรุงโรงเรือนเลี้ยงจิ้งหรีดตามมาตรฐาน GAP <i>พรณรงค์ ชาญนุวงศ์, นยทัต ดันมิตร, ชัยยันต์ จันทร์ศิริ และ อนุวรรตน์ ศรีสวัสดิ์</i>
16.30 – 16.45 น.	PS-O07	การเติมน้ำใต้ดินเพื่อความยั่งยืนของการใช้ที่ดินในการผลิตผักปลอดสารพิษในลุ่มน้ำห้วยสายบาตร <i>ณัฐยา ย่องมณี, พงษ์พินิจ พินิจลึก, กิตติพิศ สงค์พิมาย, เกวรี พลเกินและ โปยม สราภิรมย์</i>
16.45 – 17.00 น.	PS-O08	การวิเคราะห์องค์ประกอบโดยประมาณ คุณสมบัติทางชีวเคมี และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในหลอดทดลองของผลกระบก (Irvingia malayana) <i>กฤติยาณี นามวงษา, สมพร เกษแก้ว และ วุฒิชัย รสชาติ</i>

วัน ศุกร์ ที่ 11 สิงหาคม 2566

ห้องฟาร์มูย 1-2 : Postharvest Machinery

Chairman: รศ.ดร.อภิชาติ ศรีชาติ

9.00 – 9.30 น.	บรรยายพิเศษเรื่อง "เทคโนโลยีการตรวจวัดคุณภาพของวัสดุเกษตรแบบรวดเร็วด้วยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปีและภาพถ่ายทางอากาศ" โดย อ.ดร.อาทิตย์ ภูผาผุด อาจารย์สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น
9.30 – 9.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
9.45 – 10.00 น.	PM-O06 การศึกษาการลดความชื้นใบและลำต้นมันสำปะหลังโดยเครื่องอบลดความชื้นแบบถ้งหมุนเพื่อเป็นอาหารสัตว์ กัณฑ์พงษ์ แซ่โล้, ยศวดี อาจหาญ, เอมวรินทร์ แสงวิเศษ และ จารุพล สุริยวานากุล
10.00 – 10.15 น.	PM-O07 ระบบควบคุมสภาวะอากาศในตู้เพาะเห็ดด้วยเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตของสรรพสิ่ง อภิวิชญ์ หาญพิชาญชัย, ลดาวัลย์ สิงห์เงิน, เพิ่มสุข รุ่งโรจน์โชติช่วง, และ สมพร เกษแก้ว
10.15 – 10.30 น.	PM-O09 การเปรียบเทียบประสิทธิภาพไบโกลของหม้อต้มกวนผสมสำหรับวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร ไพบูลย์ บุปผา, ชัยยันต์ จันทร์ศิริ, พลเทพ เวงสูงเนิน, สหสวรรค์ ภูจิระ, ศักรินทร์ วังคะฮาด และ อภิชาติ ศรีชาติ
10.30 – 10.45 น.	PM-O10 การออกแบบและพัฒนาระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจกประยุกต์เพื่อใช้ในการอบแห้งวัตถุดิบผลิตภัณฑ์จากยางพารา วิรุณ โมนะตระกูล, กัณฑ์พงษ์ แซ่โล้ และ กิตติพงษ์ ลาคุณ

ห้องฟาร์มูย 3-4 : Postharvest Biological Mechanism

Chairman: ผศ.ดร.วชิรญา อิมสบาย

9.45 – 10.00 น.	PBM-O01 ผลของเมลาโทนิความเข้มข้นต่ำต่ออาการสัท้านหนาวและคุณภาพของผลฝรั่งพันธุ์กิมจู สิทธิศักดิ์ อินทรสิทธิ์ และ จารุณี จุงกลาง
10.00 – 10.15 น.	PBM-O02 ผลของการรม 1-MCP เพื่อรักษาคุณภาพของกล้วยน้ำว้าแบบแบ่งเป็นหริยอยสำหรับตลาดค้าปลีก Yuni Kartika, ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ, ทันวลี ศรีนนท์ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
10.15 – 10.30 น.	PBM-O03 ผลของ Aminoethoxyvinylglycine (AVG) ต่อการชะลอการสุกของผลกล้วยน้ำว้า Kamogelo Radithobolo, อภิรดี อุทัยรัตนกิจ, ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์, ญัฐฐา เลาทกุลจิตต์, กัลยา ศรีพงษ์ และ ญัฐิฐพล ไช้แสงสี
10.30 – 10.45 น.	PBM-O04 ผลของสารเคลือบผิวทำจากซีซีซีซีไม้จิกต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะละกอสุก สายฝน อินทนาม หทัยพร กัมพวงศ์ ฤทธิรงค์ พฤทธิกุล และ วีระเวทย์ อุทโฮ
10.45 – 11.00 น.	PBM-O05 การใช้เมล็ดดินเผาพูนสูงที่ตรึงเซลล์อะโซไต์แบคทีเรียเพื่อส่งเสริมการเจริญเติบโตของพืช ปิยะวดี สราภิรมย์, นนทพงษ์ พลพวก, มัลลิกา อีระกุล, ปิยรัตน์ นามเสนา และ สรวุฒิ ดาแก้ว
11.00 – 11.15 น.	PBM-O06 การควบคุมโรคราเขียวในก้อนเห็ดสกุลนางรมโดยชีววิธีด้วยการใช้แบคทีเรียปฏิบัีกษ์ Bacillus thuringiensis ปิยรัตน์ นามเสนา, ปิยะวดี สราภิรมย์, นนทพงษ์ พลพวก และสรวุฒิ ดาแก้ว

สารบัญภาคนี้ทัศน์

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
PM-P01	การทดสอบและประเมินผลปัจจัยของใบมีดลับต้นข้าวโพดเพื่อเป็นอาหารสัตว์ <i>ชัยณรงค์ หล่มช่วงคำ, วชิรญา ลากุล, จิรายุทธ คำอิน, อีรพงษ์ โยธาวัน และ ชัยยันต์ จันทร์ศิริ</i>
PM-P02	การศึกษาเครื่องวัดความอ่อนแก่ทุเรียนแบบสัมผัสเนื้อทุเรียน <i>ปรีดาพรรณ ไชยศรีชลธาร, ชูศักดิ์ ชวประดิษฐ์ และ สันติ โพธิ์ทอง</i>
PM-P03	การสร้างและประเมินผลเครื่องผ่านกล้วยระบบการป้อนด้วยช่องอลด <i>อภิรมย์ ชูเมฆา, สถาพร วีระสุนทร และ ดลหทัย ชูเมฆา</i>
PM-P04	การสร้างและทดสอบเครื่องฟ้นเชือกกล้วย <i>ดลหทัย ชูเมฆา, สถาพร วีระสุนทร และอภิรมย์ ชูเมฆา</i>
PL-P01	การเปลี่ยนแปลงสีกลีบเลี้ยงของดอกไฮเดรนเยียกระถางระหว่างขั้นตอนการดูแลรักษาหลังการผลิต <i>อภิวัฒน์ กุมพล, ญัฐธิชา อุบลบาล, กิติพงศ์ อองสุวรรณ, และภาณุพล หงษ์ภักดี</i>
PL-P02	การใช้สารเมทิลจัสโมเนทและออกซินก่อนเก็บเกี่ยวต่อปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระของสับปะรดปัตตาเวีย <i>มธุรส ชุมทองวัฒนา, ปุณิกา แสงสุข, ไชยภร เก็บเงิน, ญาดา สาครวิมล, อภิรดี อุทัยรัตนกิจ, กัลยา ศรีพงษ์, ประกาย ดาว ยิ่งสง่า, ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และพนิดา บุญฤทธิธงไชย</i>
PL-P03	ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของไม้โครกรีนกระเจี๊ยบแดง <i>ตรีเนตร เกลี้ยงแก้ว, ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ, พนิดา บุญฤทธิธงไชย, ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย และ วาริช ศรีละออง</i>
PL-P04	ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาที่เหมาะสมต่อคุณภาพและความสดของใบกระท่อมหลังเก็บเกี่ยว <i>สุदारัตน์ ขุนเมือง, เบญจมาพร มธุลาภรังสรรค์, ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา, เฉลิมชัย วงษ์อารี และ มณฑนา บัวหนอง</i>
PL-P05	ผลของไอรเหยเอทานอลต่อคุณภาพการเก็บรักษาของผลสตรอว์เบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 ตัดแต่งพร้อมบริโภค <i>ไพรมัญญา สุขเจริญจิตต์, พิชญา พูลลาภ และ ดนัย บุญเกียรติ</i>
PL-P06	ผลของสารเคลือบผิวจากว่านหางจระเข้และแซนแทนกัมต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่าย ขนุนสดตัดแต่งพร้อมบริโภคพันธุ์ทองประเสริฐ <i>วิระณี เหนือเมฆิน, พรธีรา รัตนรัตน์ และภัทรพร เรียงภิรมย์</i>
PL-P07	ผลของการเคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะละกอพันธุ์ปลักไม้ลาย <i>ปาริชาติ เบิร์นส, ทิมพิไล แสงมณี, เกียรติศักดิ์ ไทยพงษ์, อุทัยวรรณ ด้วงเงิน และ อภิตา บุญศิริ</i>
PL-P08	ผลของไอรเหยปลดปล่อยในบรรจุภัณฑ์บรรยากาศตัดแปรแอคทีฟที่มีส่วนประกอบของซีซีซีไม่จิกต่อการเปลี่ยนสี และปริมาณกรดแอสคอร์บิกของมะเขือเทศสด <i>อิสราภรณ์ วุฒิทา, พรนภา นาคสังข์, ททัพร กัมพวงค์, เรวัตติ ชัยราช, กฤตยา อุทโธ และ วีรเวทย์ อุทโธ</i>
PL-P09	การประเมินสารละลายยีสต์อายุปักแจกันทางการค้าต่อคุณภาพเบญจมาศตัดดอกระหว่างขั้นตอนการจำลองการ ส่งออกทางเรือของธุรกิจไม้ตัดดอก <i>สุนิษา อระภา, กรรณิการ์ บรรยาย, เทิดศักดิ์ สีน้าเงิน และ ภาณุพล หงษ์ภักดี</i>

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
PL-P10	ผลของรังสีแกมมาต่อคุณสมบัติทางกายภาพและการปนเปื้อนเชื้อราในเมล็ดข้าวโพด <i>Ian Yosi Machanule, ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย, ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ, เฉลิมชัย วงษ์อารี,</i> <i>เนตรนภิส เขียวขำ และ วาริช ศรีละออง</i>
PL-P11	การสำรวจขั้นตอนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวใบกระท่อมสด (<i>Mitragyna speciosa</i>) <i>ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา, จุฑามาศ พร้อมบุญ, มณฑนา บัวหนอง, พนิดา บุญฤทธิ์ธัชไชย,</i> <i>พรรณนิภา ย้วยล, สุกัญญา เอี่ยมลออ, สรวิต แจ่มจำรูญ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี</i>
PL-P12	ปริมาณรังสียูวี-บีและยูวี-ซีที่เหมาะสมเพื่อชะลอการเสื่อมสภาพของผลแตงกวาหลังการเก็บเกี่ยวในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง <i>สุกัญญา เอี่ยมลออ, นพพล เลิศวัฒนาสกุล, วิศนีย์ โพธิ์หล้า, อารักษ์ อีร์อำพน และ ศตวรรษ เตชะทัต</i>
PL-P13	สัณฐานวิทยาของใบกระท่อมสดพันธุ์ก้านแดง เกรดใบคัต <i>จุฑามาศ พร้อมบุญ, ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา, มณฑนา บัวหนอง, พนิดา บุญฤทธิ์ธัชไชย,</i> <i>พรรณนิภา ย้วยล, สุกัญญา เอี่ยมลออ, สรวิต แจ่มจำรูญ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี</i>
PS-P01	เครื่องประเมินอะไมโลสในข้าวเปลือกภาคสนามด้วยเทคนิคอินฟราเรดย่านใกล้ <i>ธารรัตน์ มณีนุ่ม, บุษกร พลดงนอก, วชิร สุขวิวัฒน์, ปราณี มณีนิล และรณฤทธิ์ ฤทธิธิน</i>
PS-P02	การทำนายปริมาณเนื้อในผลเสาวรสแบบไม่ทำลายด้วยเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี <i>พวงเพชร เหมรัตน์ตระกูล, พลกฤษณ์ มณีวระ, ปาริชาติ เทียนจุมพล และ พิมพ์ใจ สีหะนาม</i>
PS-P03	ผลของกรดเพอร์ออกซิดิก พอลิซอร์เบต และคลีนเหนื่อเสียดจูลินทรีย์ก่อโรคในอาหารที่ปนเปื้อนผักกาดขาวตัดแต่ง <i>บุษกร ทองใบ และ สิริพร ลาวัลย์</i>
PS-P04	ประสิทธิภาพของความร้อนต่ำร่วมกับกรดอินทรีย์ต่อการยับยั้งอีโคไลที่ปนเปื้อนถั่วงอกสด <i>บุษกร ทองใบ และ สิริพร ลาวัลย์</i>
PS-P05	การใช้เทคโนโลยีฟองอากาศขนาดไมโครและนาโนร่วมกับโซเดียมไบคาร์บอเนตต่อปริมาณสารตกค้างในพริกชี้ฟ้า <i>อนุวัฒน์ รัตนชัย, ทวีศักดิ์ แสงอุดม, เพราพิลาส ขวาสระแก้ว, ผดุงรัตน์ ฐปเมือง,</i> <i>ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และ วาริช ศรีละออง</i>
PS-P06	ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบทางเคมีต่อการเกิดอาการไล่สีน้ำตาลในสับปะรด พันธุ์เพชรบุรี 1 และ MD2 โดยเทคนิคเนียร์อินฟราเรดย่านใกล้ <i>อนุวัฒน์ รัตนชัย, วรางคณา มากกำไร, รุ่งลาวัลย์ อินตะวงค์ และ ทวีศักดิ์ แสงอุดม</i>
PS-P07	เชื้อราในโรงเก็บบนช่อดอกกัญชาหลังการเก็บเกี่ยวและการยับยั้งเชื้อราด้วย UVC <i>ญัฐชนน ภิรมย์, สรินนา อ่างรุ่ง, อมรรัตน์ ม้ายอง และ เนตรนภิส เขียวขำ</i>
PS-P08	ผลของการลดอุณหภูมิแบบใช้น้ำแข็งต่อคุณภาพต้นอ่อนผักบุ้งพร้อมบริโภคร <i>ละอองศรี ศิริเกษร, สุชาดา บุญเลิศนรินทร์, ธนวรรณ พรหมขลิบนิล, อรุณี คงสอน และ ศิโรรัตน์ เขียนแมน</i>
PS-P09	ผลของน้ำมันหอมระเหยกระชาย ข่า และอบเชย ต่อการควบคุมการเจริญของเชื้อรา <i>Colletotrichum capsici</i> สาเหตุโรคแอนแทรคโนสพริก <i>เจนจิรา มุ่งชอบ, อังคณา ยงยีน และ สวิตา สุวรรณรัตน์</i>

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
PS-P10	ผลของสารสกัดจากเมล็ดมะละกอต่อกาการปนเปื้อนของเชื้อราและคุณภาพหอมแดงในระหว่างการเก็บรักษา นิภาดา ราญมีชัย, ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย, อนันตพร พันธุ์แขก, Rose Lim Catiempo และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
PS-P11	การติดตามเชื้อราเข้าทำลายแฝงของต้นเงินไหลมา และการชะลอการเกิดโรคโดยใช้สารเคมี ลัณฐิติ บินคาเดอ์, รัตยา พงศ์พิสุทธิธา, ชัยณรงค์ รัตน์กริชากุล, พิสุทธิ เชียงวมณี, ศิโรรัตน์ เขียนแมน และ อลงกรณ์ ณ ตะกั่วทุ่ง
PS-P12	การจัดการโรคดอกสนิมของกล้วยไม้ที่เกิดจากเชื้อรา <i>Curvularia eragrostidis</i> โดยใช้สารเคมีเพื่อลดการก่อโรคหลัง การเก็บเกี่ยว รัตยา พงศ์พิสุทธิธา, ลัณฐิติ บินคาเดอ์, ชัยณรงค์ รัตน์กริชากุล, ธนวรรณ พรหมชลินนิล และ ทิพย์วรา เทียนสว่าง
PS-P13	การทำนายความผาดในผลพลับแบบไม่ทำลายด้วยเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปี พวงเพชร เหมรัตน์ตระกูล, พลกฤษณ์ มณีวรระ, ปาริชาติ เทียนจุมพล, และ พิมพ์ใจ สีหะนาม
PS-P14	ผลของการฉายรังสี UV-C ต่อคุณภาพ ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและควบคุมโรคในมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองระหว่าง การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ ณัฐกานต์ พรรณขาม, สุวิตา แสไพศาล, และ ศุภชัย นามพิลา
PS-P15	อิทธิพลของคลื่นความถี่วิทยุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวเมล็ดกาแฟอาราบิก้า ณัฐวิวัฒน์ หมั่นมานี, อรุมา เรืองวงษ์, อังสนา อัครพิศาล และ เยาวลักษณ์ จันทร์บาง
PS-P16	การประเมินการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวเมล็ดกาแฟโรบัสต้า ณัฐวิวัฒน์ หมั่นมานี, อรุมา เรืองวงษ์, อังสนา อัครพิศาล และ เยาวลักษณ์ จันทร์บาง
PS-P17	สมบัติกายภาพ ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และการยับยั้งแบคทีเรียของฟิล์มไคโตซานนาโนเซลลูโลส ร่วมกับสารสกัดจากใบมะม่วง ระจิตร สุวพานิช และ ญาณกร จรูญสุวรรณ
PS-P18	การแทรกตัวเข้าบรรจุภัณฑ์ข้าวสารสูงของหนอนผีเสื้อข้าวสาร กานต์รวี อินต้อย, กรวิวัฒน์ อรรถโสภิต และ เยาวลักษณ์ จันทร์บาง
PS-P19	การใช้เทคโนโลยีสะอาดเพื่อการควบคุมแมลงศัตรูในกระบวนการเลี้ยงจิ้งหรีด วศิน วงศ์วิไล, สิริพล เพ็งโฉม, พงศธร ธรรมถนอม, ชัชวาลย์ ชัยชนะ, นิตยา บุญทิม, จิตรลดา จารุศิริโรจน์ และ เยาวลักษณ์ จันทร์บาง
PBM-P01	ผลของเอทิลีนต่อกระบวนการสุกของกล้วยไข่หลังการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ ปัทมวรรณ อนุสรพรพงศ์ และ วชิรญา อิมสบาย
PBM-P02	การเก็บรักษากล้วยไข่ในสภาพบรรยากาศตัดแปลงโดยใช้ฟิล์มเจาะรูขนาดไมครอน คมจันทร์ สรวงจันทร์, ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ และปราศท์ทอง กวานห้อง
PBM-P03	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อผลและสรีรวิทยาผิวผลของผลมะม่วงแก้วขมิ้นหลังการกระตุ้นการสุกด้วย สารปลดปล่อยเอทิลีน ปิยวรรณ ที่รักษ์, นารีนาด บุญเต็ม, อุบล ชินวัง, ทินน์ พรหมโชติ, ลาอิต พสุวิทย์กุล, อุดุลย์ อภินันท์, วัชรพงษ์ วัฒนกุล, วีรเวทย์ อุทโธ และเรวัตติ์ ชัยราช

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
PBM-P04	ผลของระยะเวลาการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพบางประการของเนื้อฟักทอง 6 สายพันธุ์ <i>สกวรรณ ห้วยหงษ์ทอง, กิตติวัฒน์ เศวตสุทธิพันธ์, เพชรรัตน์ เนตรลักษณ์, อัญมณี อาวุชานนท์ และ วชิรญา อิมสบาย</i>
PBM-P05	ฤทธิ์ทางชีวภาพของน้ำมันหอมระเหยจากพืชสมุนไพรในการควบคุมแมลงศัตรูหลังการเก็บเกี่ยวของข้าวเปลือก <i>กนกอร วุฒิวงศ์, รัตติกาล อินทมา และ นิตยา รื่นสุข</i>
PBM-P06	อุณหภูมิและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาเมล็ดถั่วเหลือง <i>อภิญา วิสุทธอมรกุล, มยุรา ล้วนไชย, พิมพ์พิสุทธิ์ ซื่อตรง, ธนภักษ์ อินยอด และ ชาตรี กอนี</i>
PBM-P07	การเปลี่ยนแปลงของความหวานเนื้อทุเรียนต่อระดับความอ่อนแก่ของทุเรียน <i>ปรีดาวรรณ ไชยศรีชลธาร, ชุติศักดิ์ ขวประดิษฐ์ และ สุรชาติ ระย้าทอง</i>
PBM-P08	ผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของอินทผลัมสดระหว่างการเก็บรักษา <i>ศิริกานต์ ศรีชัยรัตน์, สุมิตร วิสัยพร, คมจันทร์ สรวงจันทร์ และ ปรางค์ทอง กวานห้อง</i>
PBM-P09	ประสิทธิภาพของ Diatomaceous Earth และ Silica Aerogel ต่อการควบคุมระยะตัวเต็มวัย ตัวงวงข้าวโพด (Sitophilus zeamais) และคุณภาพเมล็ดพันธุ์ <i>รัตติกาล อินทมา, ปรมาภรณ์ เนตรสว่าง, กิติพงษ์ จันทอม, ปนัดดา มาเพ้า, สุภาพร มีประเสริฐ กมลวรรณ แยมบุญทับ และ สุพรรณ ยอดยิ่งยง</i>
PBM-P10	ผลของอุณหภูมิในการทำแห้งมะกอก (Lithocarpus ceriferus) ต่อการเปลี่ยนแปลงของปริมาณกรดอะมิโนและ น้ำตาล <i>อรอนงค์ ภูสิทธิ์, วีระพันธ์ จำเริญพัฒน์ และ ชุติพร บึงทอง</i>
PBM-P11	ปลีกล้วย: องค์ประกอบทางเคมี สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ <i>อังคณา จันทพลพันธ์, เปรมิกา แสนหอม และ อภิญา ดอนหลักคำ</i>
PBM-P12	ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อการรักษาคุณภาพกระเทียมพร้อมบริโภคน <i>ปรางค์ทอง กวานห้อง, ศิริกานต์ ศรีชัยรัตน์ และ คมจันทร์ สรวงจันทร์</i>
PBM-P13	วิธีการล้างและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับใบบัวบก เพื่อรักษาคุณภาพและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ <i>อภิญา วิสุทธอมรกุล, ณัฐหทัย สุทธิวงษ์, มยุรา ล้วนไชย และ พิมพ์พิสุทธิ์ ซื่อตรง</i>
PBM-P14	การยืดอายุการเก็บรักษาผลขนุนพันธุ์ทองพลอยปราณีต โดยใช้ Aminoethoxyvinylglycine (AVG) <i>ชลิตา ชลไมตรี, อภิชัย เจนจบ, อภิรดี อุทัยรัตนกิจ, ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และ ณัฐฐา เลาทกุลจิตต์</i>
PBM-P15	การให้แคลเซียมคลอไรด์ทางใบต่อปริมาณและคุณภาพมะขามหวานระหว่างการเก็บรักษา <i>ภาณุมาศ โคตรพงศ์, ทิวาพร ผดุง และ สโรชา ถึงสุข</i>
PBM-P16	การใช้สารละลาย salicylic acid หลังการเก็บเกี่ยวเพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของฝรั่งตัดแต่งพร้อม บริโภค <i>สุกัญญา เอี่ยมลออ, กำไร เป็อนสันเสียะ, วรพล โหม่งกระโทก, ไชยรัตน์ วิวรรณพัชร และ เขมิกา จิตรโคกกรวด</i>
PBM-P17	ศักยภาพของการรมด้วยน้ำมันหอมระเหยต่อการเจริญของเชื้อราสาเหตุโรคพืชหลังการเก็บเกี่ยว <i>ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล, พิสุทธิ์ เขียวมณี และรัตติยา พงศ์พิสุทธา</i>

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
PBM-P18	<p>การเปรียบเทียบคุณภาพผลผลิตระหว่างอะโวคาโดพันธุ์พื้นเมืองและพันธุ์การค้าที่ปลูกในพื้นที่ อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดเพชรบูรณ์</p> <p>วาริส ด้านศรียาญชัย, วิมลสิริ พื้นชมภู, สุภัทร ปฐมเอม, ปัทมวรรณ อนุสรพรพงศ์ และ วชิรญา อิมสบาย</p>
PBM-P19	<p>ศึกษาการพัฒนาของผลและคุณภาพบางประการของอะโวคาโดพันธุ์แฮสในพื้นที่ อำเภอบางบาล จังหวัดนครราชสีมา</p> <p>วิมลสิริ พื้นชมภู, วาริส ด้านศรียาญชัย และ วชิรญา อิมสบาย</p>
PBM-P20	<p>การกระจายตัวของน้ำมันหอมระเหยจากพลาในสภาพปิดเพื่อเป็นแนวทางในการจัดการโรคหลังการเก็บเกี่ยว</p> <p>พิสุทธิ เขียวมณี, ชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล และ รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา</p>
PBM-P21	<p>การใช้คาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์ดัดแปลงบรรยากาศเพื่อยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทองระหว่างการขนส่ง</p> <p>ภาณุมาศ โคตรพงศ์ ทิวาพร ผดุง และ สโรชา ถึงสุข</p>
PBM-P22	<p>การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและคุณภาพของจังหวัดหลังการเก็บเกี่ยวในสภาพสายโซ่ความเย็น</p> <p>ทิพย์วรา เทียนสว่าง, สันธิติ บินคาเดอร์, อรุณี คงสอน และ ชาญณรงค์ ศรีทรงเมือง</p>
PBM-P23	<p>ผลของวิธีการเก็บรักษาและภาชนะบรรจุต่อการบานของมะลิทานได้</p> <p>เจนจิรา ใจสมุทร และ วชิรญา อิมสบาย</p>