

กำหนดการเสนอผลงานในการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 22
“ขับเคลื่อนอนาคตเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนด้วยนวัตกรรมชาวนาฉลาด”

วันที่ 3 – 4 พฤศจิกายน 2568

ณ โรงแรม ริชมอนด์ สไตล์ส คอนเวนชั่น อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

วันจันทร์ที่ 3 พฤศจิกายน 2568

07.30 – 09.00	ลงทะเบียนและติดผลงานภาคนิทรรศน์
09.00 – 09.15	พิธีเปิดการประชุม ณ Citrine Room ชั้น 5 ผู้เข้าร่วมประชุม ยืนสงบนิ่งน้อมถวายความอาลัย แต่ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง - กล่าวต้อนรับ โดย ศ.เกียรติคุณ ดร.ดนัย บุญยเกียรติ และ ศ.เกียรติคุณ ดร.จรัสแท้ ศรีพานิช ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และ โครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว หน่วยงานร่วมมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - กล่าวรายงานการประชุม โดย รศ.ดร.ชนเชษฐ์ ม้าลำพอง รองคณบดีฝ่ายวิจัย บริการวิชาการและวิเทศสัมพันธ์ คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - กล่าวเปิดงานประชุม โดย รศ. นายสัตวแพทย์ ดร.อนุชัย ภิญโญภูมิมินทร์ รองอธิการบดีวิทยาเขตกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
09.15 – 09.45	ถ่ายรูปหมู่เป็นที่ระลึก
09.45 – 10.20	บรรยายพิเศษเรื่อง “Emerging trends in packaging and storage for horticultural products” โดย Dr.Pramod V. Mahajan Senior Scientist & Group Leader, Leibniz Institute for Agril. Eng. & Bioeco (ATB), Germany
10.20 – 10.50	ชมผลงานภาคนิทรรศน์ / พักรับประทานอาหารว่าง
10.50 – 11.25	บรรยายพิเศษเรื่อง “Epigenetic regulation of fruit quality” โดย Prof. Dr. Bo Zhang College of Agriculture and Biotechnology, Zhejiang University, China
11.25 – 12.00	บรรยายพิเศษเรื่อง “Deciphering the palate of Chinese Gen Z through Thai durian value-creation strategies.” โดย ดร.วรชาติ ดุลยเสถียร Thai-Chinese Agribusiness Association (TCAB), Thailand
12.00 – 13.00	รับประทานอาหารกลางวัน

ห้อง : Citrine2

Session: Postharvest Machinery

ประธาน : ดร.ปิติรัตน์ กลิ่นธรรม

เวลา	รหัส	ชื่อเรื่อง
13.00 – 13.30	บรรยายพิเศษ	วิวัฒนาการของการตรวจสอบคุณภาพผลผลิตเกษตรแบบไม่ทำลาย: จาก NIR สู่ Hyperspectral Imaging (From NIR spectroscopy to hyperspectral imaging: Evolution of non-destructive quality assessment for agricultural produce) โดย รศ.ดร.สิริญา น้อยพิทักษ์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
13.30 – 13.45	OM-O1	การขยายผลงานวิจัยเครื่องมือบีบผลลูกชิดแบบตัดข้อพร้อมบีบโดยใช้แรงคน เกรียงศักดิ์ นกผูก
13.45 – 14.00	OM-O2	การออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งข้าวเปลือกแบบท่อหมุนพลังงานแก๊สซีพีเออร์ควมคุมอัตโนมัติ : กรณีศึกษาโรงสีชุมชนจังหวัดนครสวรรค์ ภิญโญ ชุมมณี
14.00 – 14.15	OM-O3	การพัฒนาเครื่องคัดขนาดผลมะเขือเทศเชอร์รี่แบบทรงกระบอกสำหรับมูลนิธิโครงการหลวง เผ่าไท ฉายะพิงค์
14.15 – 14.30	OM-O4	การศึกษาเบื้องต้นเครื่องวัดเปอร์เซ็นต์น้ำมันปาล์มในทะลายปาล์มแบบปากกา ปรีดาพรรณ ไชยศรีชลธาร
14.30 – 15.00		ดูผลงานภาคนิทรรศน์ / พักรับประทานอาหารว่าง

วันจันทร์ที่ 3 พฤศจิกายน 2568

Session: Postharvest Safety/ Postharvest Biological Mechanism

ประธาน : ผศ. ดร.ชวัญญู นิตกรวรากุล

เวลา	รหัส	ชื่อเรื่อง
15.00 – 15.30	บรรยายพิเศษ	ห้องบ่มผลไม้ จุดเปลี่ยนอุตสาหกรรมผลไม้ไทย (Fruit ripening rooms: a turning point for Thailand's fruit industry) โดย ดร.พีรพงษ์ แสงวนวงศ์กุล คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
15.30 – 15.45	OS-O1	ประสิทธิภาพของน้ำยาล้างผักเชิงพาณิชย์ในการลดเชื้อ <i>Escherichia coli</i> และ <i>Salmonella typhimurium</i> บนใบโหระพา (<i>Ocimum basilicum</i>) และสะระแหน่ (<i>Mentha spp.</i>) ปิติรัตน์ กลิ่นธรรม
15.45 – 16.00	OS-O2	การประเมินความหวานของข้าวโพดหวานรับประทานสดโดยใช้เครื่องเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรมิเตอร์ที่พัฒนาขึ้น พนภณ จอมนงค์
16.00 – 16.15	OB-O1	ผลของสารเคลือบผิวโซเดียมอัลจิเนต โพลีไวนิลแอลกอฮอล์ และวุ้นหางจระเข้ต่อการเก็บรักษามะนาว ธิดาภูมิ ประดิษฐ์อุกฤษฏ์
18.00 – 20.00		รับประทานอาหารเย็น ณ ห้อง EAST restaurant on the lobby floor.

วันอังคารที่ 4 พฤศจิกายน 2568

ห้อง : Citrine 2

เวลา	รหัส	ชื่อเรื่อง
08.30 – 09.30		รับประทานอาหารว่าง/ ลงทะเบียน (สามารถรับฟังบรรยายพิเศษของการประชุม The 4 th China-ASEAN Horticultural Product Postharvest Conference เวลา 08.45 – 09.15 ณ ห้อง Citrine 1)
09.30 – 10.00	บรรยาย พิเศษ	จากวิทยาศาสตร์หลังการเก็บเกี่ยวสู่การสร้างนวัตกรรมอาหารเชิงฟังก์ชัน: บทเรียนจากทุเรียนและการขยายผลสู่พืชอื่น (Translating postharvest science into functional food innovation: lessons from durian and beyond) โดย ศาสตราจารย์ ดร.ศุภอรจ ศิริกันทรมาศ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
10.00 – 10.30	บรรยาย พิเศษ	บรรจุภัณฑ์สำหรับการกระจายผลผลิตสดเพื่อความยั่งยืนและนวัตกรรมสู่อนาคต (Shaping the future of fresh produce distribution packaging: integrating sustainability and innovation) โดย รองศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา ไชยวงศ์ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
10.30 – 10.45		ชมผลงานภาคนิทรรศน์ / พักรับประทานอาหารว่าง

ห้อง : Citrine 1

Session: Postharvest Biology

ประธาน : Dr.Yosapol Harnvanichvech

Time	code	Title
10.45 – 11.00	OB-O7	Research on the Regulatory Mechanism of Programmed Cell Death (PCD) in Postharvest Broccoli Feng Xu (China)
11.00 – 11.15	OB-O8	The cross-talk of ethylene and abscisic acid in regulating banana fruit ripening Xiaoyang ZHU (China)
11.15 – 11.30	OB-O9	Isolation and Identification of the Main Fungal Pathogens of Peach Fruit and Postharvest Control Methods Yingying Wei (China)
11.30 – 11.45	OB-10	Use of onion aqueous extract in the quality enhancement of fresh-cut potatoes Shu Jiang (China)
11.45 – 12.00	OB-11	Synergistic effects of controlled atmosphere storage and plant oil-based coating for extending fruit storage life Mr. Wan Mohd Reza Ikwan Bin Wan Hussin (Malaysia)
12.00 – 12.15		พิธีปิด/ มอบรางวัล
12.15 – 13.00		รับประทานอาหารกลางวัน

การนำเสนอภาคนิทัศน์ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 22

ภาคนิทัศน์ session: Postharvest Biological Mechanism		
รหัส	ชื่อเรื่อง	ผู้นำเสนอ
PB-01	ผลของระยะการบานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของดอกบัวหลวงพันธุ์ปัทมา	ภากร เอี่ยมสุวรรณ
PB-02	ผลของอายุต้นกล้วยไม้ต่อคุณภาพช่อดอกและอายุการปักแจกันของกล้วยไม้หวายพันธุ์ขาวสนานในฤดูร้อน	ปรินทร์ กฤษดาธิการ
PB-03	ผลของการรมคาร์บอนไดออกไซด์ก่อนการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลอินทผลัมสดพันธุ์บาฮี	วรพล โท่งกระโทก
PB-04	ผลของการใช้บราสซิโนไลด์และไตรอะคอนทานอลก่อนเก็บเกี่ยว ร่วมกับการใช้ 1-เมทิลไซโคลโพรพีน หลังเก็บเกี่ยวต่อผลผลิตและอายุการเก็บรักษาของพริกชี้ฟ้าพันธุ์ดวงมณี	Sokros SIM
PB-05	การใช้เฮอร์เมทิกค็อกซ์ติกเพื่อยืดอายุและคงคุณภาพของอินทผลัมพันธุ์บาฮีที่อุณหภูมิห้อง	ณัฐนันท์ หาดทราย
ภาคนิทัศน์ session: Postharvest Logistics		
PL-01	ผลของไอระเหยเอทานอลปลดปล่อยในบรรจุภัณฑ์แอคทีฟต่อปริมาณกรดแอสคอร์บิกและลักษณะปรากฏของดอกแคสดในระหว่างการเก็บรักษา	วีรเวทย์ อุทโร
PL-02	ประสิทธิภาพของน้ำคั้นสับปะรดร่วมกับแคลเซียมแอสคอร์เบตต่อการลดการเกิดสีน้ำตาลของมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค	พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
ภาคนิทัศน์ session: Postharvest Safety		
PS-01	ผลของสารเสริมประสิทธิภาพทางเภสัช สารป้องกันกำจัดโรคพืชอะซอกซีสโตรบิน และการใช้ร่วมกันในการยับยั้งการเจริญของเส้นใยเชื้อรา <i>Phytophthora</i> sp. และ <i>Colletotrichum</i> sp.	พิสุทธิ์ เขียวมณี
PS-02	ผลของการล้างผักไม่โครกรีนต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	ศิริรัตน์ เขียนมัน
PS-03	การปนเปื้อนเชื้อราและสารพิษจากเชื้อราในอาหารสัตว์: การประเมินความเสี่ยงตามฤดูกาลในประเทศไทย	พิสุทธิ์ เขียวมณี
PS-04	ศักยภาพความเป็นพิษของน้ำมันหอมระเหยชาแดงในการควบคุมมอดพื้นเลื้อยใหญ่	จิตรกานต์ ภาควัฒนะ
PS-05	การประเมินความแน่นเนื้อของมะระขี้นกโดยใช้เครื่องเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรมิเตอร์	ปาริชาติ เทียนจุมพล