

กำหนดการเสนอผลงานในการประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 22
 “ขับเคลื่อนอนาคตเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวและความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนด้วยนวัตกรรมชาวนาฉลาด”
 วันที่ 3 – 4 พฤศจิกายน 2568

ณ โรงแรม ริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชั่น อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

วันจันทร์ที่ 3 พฤศจิกายน 2568

07.30 – 09.00	ลงทะเบียนและติดผลงานภาคนิทรรศน์
09.00 – 09.15	พิธีเปิดการประชุม ณ Citrine Room ชั้น 5 - กล่าวรายงานการประชุม โดย คณบดีคณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - กล่าวเปิดงานประชุม โดย 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	ผลงานภาคนิทรรศน์ / 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.ปิธิรัตน์ กลิ่นธรรม

เวลา	รหัส	ชื่อเรื่อง
13.00 – 13.30	บรรยาย พิเศษ	“วิวัฒนาการของการตรวจสอบคุณภาพผลผลิตเกษตรแบบไม่ทำลาย: จาก NIR สู่ Hyperspectral Imaging” (From NIR Spectroscopy to Hyperspectral Imaging: Evolution of Non-Destructive Quality Assessment for Agricultural Produce) โดย รศ.ดร.สิริณัฐ น้อยพิทักษ์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
13.30 – 13.45	OM-O1	การทดสอบและขยายผลเครื่องมือบีบผลลูกชิดแบบตัดข้าวพร้อมบีบโดยใช้แรงคน เกรียงศักดิ์ นักผูก
13.45 – 14.00	OM-O2	การออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งข้าวเปลือกแบบท่อหมุนพลังงานแก๊สซีพีเอฟเออร์ ควบคุมอัตโนมัติ : กรณีศึกษาโรงสีชุมชนจังหวัดนครสวรรค์ ภิญโญ ชุมมณี
14.00 – 14.15	OM-O3	การวิจัยและพัฒนาเครื่องคัดขนาดผลของมะเขือเทศเชอร์รี่แบบทรงกระบอกสำหรับมูลนิธิ โครงการหลวง เผ่าไท ถายะพิงค์
14.15 – 14.30	OM-O4	การศึกษาเบื้องต้นเครื่องวัดเปอร์เซ็นต์น้ำมันปาล์มในทะลายปาล์มแบบปากกา ปรีดาพรรณ ไชยศรีชลธาร
14.30 – 15.00		ดูผลงานภาคนิทรรศน์ / พักรับประทานอาหารว่าง

Session: Postharvest Safety/ Postharvest Biological Mechanism

ประธาน : ผศ. ดร.ชวัญญ์ 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	ประสิทธิผลของน้ำยาผักล้างผักเชิงพาณิชย์ในการลดเชื้อ <i>E. coli</i> และ <i>S. Typhimurium</i> บนใบโหระพา (<i>Ocimum basilicum</i>) และสะระแหน่ (<i>Mentha spp.</i>) ปิติรัตน์ กลิ่นธรรม
15.45 – 16.00	OS-O2	การประเมินความหวานของข้าวโพดหวานรับประทานสดโดยใช้เครื่องเนียร์อินฟราเรดสเปกโตรมิเตอร์ที่พัฒนาขึ้น พณณ จอมนงค์
16.00 – 16.15	OB-O1	ผลของสารเคลือบผิวโซเดียมอัลจิเนต โพลีไวนิลแอลกอฮอล์ และวุ้นหางจระเข้ต่อการเก็บรักษามะนาว ธิดิวุฒิ ประดิษฐ์อุกฤษฏ์
18.00 – 20.00		รับประทานอาหารเย็น ณ ห้อง Diamon Ballroom 1

วันอังคารที่ 4 พฤศจิกายน 2568

ห้อง : Citrine 2

08.30 – 09.30	รับประทานอาหารว่าง/ ลงทะเบียน (สามารถรับฟังบรรยายพิเศษของการประชุม The 4th China-ASEAN Horticultural Product Postharvest Conference เวลา 08.45 – 09.15 ณ ห้อง Citrine 1)
09.30 – 10.00	บรรยายพิเศษเรื่อง “จากวิทยาศาสตร์หลังการเก็บเกี่ยวสู่การสร้างนวัตกรรมอาหารเชิงฟังก์ชัน: บทเรียนจากทุเรียนและการขยายผลสู่พืชอื่น” (Translating Postharvest Science into Functional Food Innovation: Lessons from Durian and Beyond) โดย ศาสตราจารย์ ดร.ศุภอรรถ ศิริกันทรมาศ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
10.00 – 10.30	บรรยายพิเศษเรื่อง “บรรจุภัณฑ์สำหรับการกระจายผลผลิตสดเพื่อความยั่งยืนและนวัตกรรมสู่อนาคต” (Shaping the Future of Fresh Produce Distribution Packaging: Integrating Sustainability and Innovation) โดย รองศาสตราจารย์ ดร.เสาวภา ไชยวงศ์ สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
10.30 – 10.45	ผลงานภาคนิทรรศน์ / พักรับประทานอาหารว่าง

ห้อง : Citrine 1

Session: Postharvest Biology

ประธาน : Dr.Yosapol Harnvanichvech

10.45 – 11.00	Special talk	“Synergistic Effects of Controlled Atmosphere Storage and Plant Oil-Based Coating for Extending Fruit Storage Life.” Mr. Wan Mohd Reza Ikwana Bin Wan Hussin Horticulture Research Centre Malaysian Agricultural Research and Development Institute (MARDI), Malaysia
11.00 – 11.15	OB-O5	Research on the Regulatory Mechanism of Programmed Cell Death (PCD) in Postharvest Broccoli Feng Xu (China)
11.15 – 11.30	OB-O6	Isolation and Identification of the Main Fungal Pathogens of Peach Fruit and Postharvest Control Methods Yingying Wei (China)
11.30 – 11.45	OB-O7	Use of onion aqueous extract in the quality enhancement of fresh-cut potatoes Shu Jiang (China)
11.45 – 12.00	OB-O8	The cross-talk of ethylene and abscisic acid in regulating banana fruit ripening Xiaoyang ZHU (China)
12.00 – 12.15		พิธีปิด/ มอบรางวัล
12.15 – 13.00		รับประทานอาหารกลางวัน