



# วารสารวิทยาศาสตร์และ นวัตกรรมการเกษตร

## AGRICULTURAL SCIENCE AND INNOVATIONS JOURNAL

ปีที่ 55 ฉบับที่ 2 (พิเศษ) 2567

Vol. 55 No. 2 (Suppl.) 2024

การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 21

### Postharvest Logistics

- 10 ผลของบรรจุภัณฑ์ดัดแปลงสภาพบรรยากาศแบบแอคทีฟต่อคุณภาพของมะเขือเทศระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ  
*Matshidiso Masopa* ธรรมรัตน์ ปราณอมรกิจ และ วิรงรอง ทองดีสุนทร
- 14 ผลของความหนาแน่นของงูนอนวูฟเวนต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลฝรั่งหนองข้างคอก  
*ธนิตชยา พุทธิมี รุศมา มฤบดี ธนาวัฒน์ เยมอ และ สุพรรณษา ชินวรรณ*
- 18 ผลของบรรจุภัณฑ์ สารดูดซับเอทิลีนและสารเคลือบผิวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเนื้อผลและสรีรวิทยาผิวผลของผลมะม่วงแก้วขมิ้น  
*กมลมาศ สามารถกุล นันทิพร บุตรจันทร์ อุบล ชินวัง ทินน์ พรหมโชติ สาธิต พุทธิวิทยกุล อดุลย์ อภินันท์ วัชรพงษ์ วัฒนกุล วีรเวทย์ อุทโซ และเรวัตติ ชัยราช*
- 23 ผลของการรมโอโซนต่อคุณภาพขนุนตัดแต่งพร้อมบริโภค  
*Meidita Lisvioni Rahmi* อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ ณีฐฐา เลาทกุลจิตต์ สุกัญญา เอี่ยมลลอ และ อรพรรณ เสลามาศสกุล
- 27 ผลของการฉายรังสียูวีซีก่อนและหลังการบรรจุแบบสุญญากาศต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาและภายใต้สถานะจำลองการขนส่งสัปดาห์พร้อมบริโภค  
*Thet Hsu Hsu Aung* สุทธิวัลย์ สีทา และ พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์
- 31 การยืดอายุการเก็บรักษาขนุนตัดแต่งพร้อมบริโภคด้วยการใช้ไอระเหยเอทานอล  
*สุกัญญา เอี่ยมลลอ กำไร เบือนสันเทียะ กันทิมา มิกขุนทด สุมิตตา ปันตอย และวาริช ศรีละออง*
- 35 การใช้ฟิล์มโคโตนอัจฉริยะในการตรวจสอบคุณภาพของมะละกอดัดแต่งในบรรจุภัณฑ์  
*จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล ทนง คงมาชีพ และ พรินมา พิริยางกูร*
- 39 การใช้แอลบเป็นวัสดุดูดซับเพื่อควบคุมการปล่อยสารเมทิลซาลิไซเลตต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลกล้วยน้ำว้า  
*ชลิดา ชลไมตรี อภิชัย เจนจบ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และณีฐฐา เลาทกุลจิตต์*
- 43 การชะลอการสุกของผลขนุนพันธุ์ทองพลอยด้วยการรม 1-MCP ก่อนเก็บรักษา  
*จุฑามาศ พร้อมบุญ มัณฑนา บัวหนอง พนิดา บุญฤทธิ์ธงชัย และเฉลิมชัย วงษ์อารี*

- 48 ผลของสารเคลือบผิวบิโกลิโคไซด์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาสับประรดพันธุ์ปัตตาเวียฉายรังสีแกมมา  
อภิชัย เจนจบ ชลิดา ซลไมตรี อภิรตี อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และณัฐา เลาทกุลจิตต์
- 52 ผลของการจุ่มสารละลายกรด 1-แนพทาไลน์แอสติค (NAA) หลังการเก็บเกี่ยวต่อการรักษาคุณภาพของสับประรดระหว่างการเก็บรักษา  
พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย อภิรตี อุทัยรัตนกิจ กัลยา ศรีพงษ์ ประกายดาว ยิ่งสง่า ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ ไชยภร เก็บเงิน มธุรส ชุมทองวัฒนา ปุณิกา แสงสุข และญดา ศากรวิมล
- 58 การประเมินอายุการเก็บรักษาแตงไทย (*Cucumis melo* L. var *conomon*)  
ณัฐา นิตยวัฒน์กุล และอารักษ์ ธีรอำพน
- 62 ผลของการเก็บรักษาในสภาพอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของบัวบก  
ปาริชาติ เบิร์นส ลิทธิโชค แสงมณี ทิมพิไล แสงมณี และ กนกวรรณ รมยานนท์
- 66 ผลของนาโนซิงค์ร่วมกับอะลูมิเนียมซัลเฟตและซูโครสต่อการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำยาปักแจกันและปรับปรุงคุณภาพของกล้วยไม้สกุลแวนด้าพันธุ์เพียวแวกซ์ฟิงค์  
Tiamongba Ajem ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ อภิรตี อุทัยรัตนกิจ เฉลิมชัย วงษ์อารี และมณฑนา บัวหนอง
- 71 การยืดอายุการปักแจกันกล้วยไม้ตัดดอก *Dendrobium* cv. "Peach"  
วรัญญา คำลือ และนิรมล สันติภาพวิวัฒนา
- 75 บราสซิโนสเตอรอยด์และซูโครสปรับปรุงคุณภาพของกล้วยไม้สกุลแวนด้าพันธุ์ชุนนบลูหลังการเก็บเกี่ยว  
เบญจมาพร มธุลาภรังสรรค์ ดวงนภา ไสยกิจ เฉลิมชัย วงษ์อารี และมณฑนา บัวหนอง
- 81 การคงสภาพและชะลอการเสื่อมของไม้ตัดใบชานาดู (*Thaumatococcus danu*)  
อลงกรณ์ ณ ตะกั่วทุ่ง ศิริรัตน์ เขียนแมน ชลลดา ทรงนิรันดร ชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล และสถิตินิธิ บินคาเดอร์
- 85 การเปรียบเทียบผลของกระบวนการแปรรูปด้วยความดันสูงและการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพสับประรดภูแลพิวเร่  
Annisa Defriana สุทธิวัลย์ ลีทา และ พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์

## Postharvest Safety

- 89 ผลของการใช้โอโซนเพื่อควบคุมโรคผลเน่าของชุนนบลูหลังการเก็บเกี่ยว  
ยุนิ การ์ติกา อภิรตี อุทัยรัตนกิจ ณัฐา เลาทกุลจิตต์ ณัฐติพล ไชแสงสี และผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 94 การประเมินการติดเชื้อราบนเมล็ดพันธุ์พริกและประสิทธิภาพของสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราในการจัดการโรค  
พิสุทธิ เขียวมณี วีรอร ก้อนแก้ว สถิตินิธิ บินคาเดอร์ และชัยณรงค์ รัตนกริฑากุล
- 98 ชนิดของ Silica Aerogel ต่อการควบคุมระยะตัวเต็มวัยด้วงวงข้าวโพด (*Sitophilus zeamais*) และคุณภาพเมล็ดพันธุ์  
รัตติกาล อินทมา ปรมาภรณ์ เนตรสว่าง กิติพงษ์ จันทอม ปณิตดา มาเพ้า สุภาพร มีประเสริฐ กมลวรรณ แยมบุญทับ และสุพรรณ ยอดยิ่งยง

- 102 ผลของการเคลือบผิวจากสารสกัดหยาบจากเปลือกทับทิมผสมโคโตซานต่อการยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์และคุณภาพของผลแตงกวา  
พริมา พิริยางกูร ดวงพร เนตรสว่าง บุญยานุช รัตนาพนนท์ และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล
- 106 ความแปรปรวนของยีนตรวจจับเอทิลีนในเชื้อราสกุล *Colletotrichum* สาเหตุโรคหลังการเก็บเกี่ยว  
สันฐิติ บินคาเดอร์ รัตติยา พงศ์พิสุทธิธา ธนวรรณ พรหมขลิบนิล ทิพย์วรา เทียนสว่าง พิสุทธิ เขียวมณี และชัยณรงค์ รัตน์กริชากุล
- 110 ประสิทธิภาพของนาโนอิมัลชันน้ำมันหอมระเหยโหระพาในการควบคุมโรคแอนแทรกโมนิสของมะม่วงน้ำดอกไม้  
เจนจิรา พากวาลัย พิรุฬห์รัชย์ ไทยสมัคร กิตติคุณ วรรณณะสวัสดิ์ และ สุริย์ณห์ สุภาพวานิช
- 114 การควบคุมโรคแอนแทรกโมนิสบนผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองหลังการเก็บเกี่ยวโดยจุ่มด้วยนาโนซิงค์ออกไซด์  
ไอศวรรย์ ศรีคร้าม วิภาวี ลีสุทธิพรชัย ปาริชาติ ผดุงกิจ และเนตรนภิส เขียวขำ
- 119 ประสิทธิภาพของคลื่นเสียงความถี่สูงร่วมกับกรดเพอร์ออกซิดิกต่อการลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนผักกาดขาวตัดแต่ง  
บุษกร ทองใบ และสิริพร ลาวาลัย
- 123 ผลของน้ำอิเล็กโทรไลต์ที่เป็นกรดและรังสีอัลตราไวโอเลตซี ต่อเชื้อราที่พื้นผิวและคุณภาพของสับปะรดฤดูแล  
Hlwun Moe Thu พันธุ์สิริ สุทธิลักษณ์ สุทธิวัลย์ สีทา และมัชฌิมา นราติศร
- 127 ผลของการใช้ฟองขนาดไมโครและนาโนร่วมกับกระบวนการออกซิเดชันขั้นสูง (NaOCl/ UVC) ต่อการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนของผักกาดหอมคอสตัดแต่งพร้อมบริโภค  
ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ วาริช ศรีละออง พรพรรณ เล็กขำ และสุนันท์ ยอดसार

## Postharvest Biology Mechanism

- 131 อิทธิพลของฮอร์โมน NAA และ MeJA ต่อสีและคุณภาพของสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียระหว่างการเก็บรักษา  
ณิชากัทธ แก้วมณี On Ngoc Thuy Ha Kohei Nakano Masaya Kato อภิรติ อุทัยรัตนกิจ และผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์
- 136 ผลของสารเมลาโทนินต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของกล้วยหอมทองระหว่างการเก็บรักษา  
ญาดา ศากรวิมล วาริช ศรีละออง อำนาจ เจริรัตน์ สุริย์ณห์ สุภาพวานิช และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
- 143 การศึกษาเนื้อมัมกับด้วยกล้องจุลทรรศน์อิเล็กตรอนแบบส่องกราด: การตรวจหาภาพพื้นผิวและธาตุ  
สมโภชน์ น้อยจินดา กิตติ โพธิ์ปัทมะ สุริยา ฤทธาทิพย์ ธาวิณี ประเสริฐศักดิ์ และเฉลิมชัย วงษ์อารี
- 147 ผลของการใช้ปุ๋ยเคมีต่อคุณภาพและผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวดอกดาวเรืองพันธุ์ฮันนี่โกลด์  
ละอองศรี ศรีเกษร รัญญลักษณ์ พลายบัว และ อรุณี คงสอน
- 152 การเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเคมีกายภาพและจุดกระบนเปลือกผลของกล้วยในระหว่างการสุก  
สิทธิศักดิ์ อินทรสิทธิ์ วัทธิกร ตีมนรงค์ นำทัพ เรืองศิริ วชิรพล ไทชนนต์ รัชฎาพร ต้นตะนา กอบเกียรติ แสงนิล และจารุณี จุงกลาง
- 157 อัตราการหายใจภายหลังการเก็บเกี่ยวและการเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดแอสคอร์บิกของผลมะสังสดในระหว่างการเก็บรักษา  
ปลายมณี บุราณ พรพิมล ไชยวงษ์ สุกัญญา บุญตะนัย เรวัต ชัยราช กฤตยา อุทโช และวิรวะทย์ อุทโช
- 162 การลดปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลของมะพร้าวน้ำหอมโดยการใช้เมลาโทนินและซีโตรเนลลอล  
พรพรรณ เล็กขำ สุนันท์ ยอดसार ณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และวาริช ศรีละออง

- 167 ผลของไอรยะเหยเอทานอลต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของมะม่วงน้ำดอกไม้สุกตัดแต่งพร้อมบริโภค  
พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย ปริญานุช แสงประยูร มธรรส ชุมทองวัฒนา ปุณิกา แสงสุข วาริช ศรีละออง และสุริย์พันธ์ สุภาพวานิช
- 174 การศึกษาความสัมพันธ์ของความหนาเปลือกทุเรียนกับขนาดฐานหนามทุเรียนสำหรับการทดสอบความอ่อนแก่ของผลทุเรียน  
ด้วยเครื่องเคาะเสียงต้นแบบ  
ปรีดาวรรณ ไชยศรีชลธาร และ ชูศักดิ์ ขวประดิษฐ์

### Postharvest Machinery

- 178 เครื่องวัดความสุกแก่ทุเรียนแบบพกพา  
ปรีดาวรรณ ไชยศรีชลธาร และชูศักดิ์ ขวประดิษฐ์
- 182 อุปกรณ์วัดอัตราการหายใจของผักและผลไม้แบบเรียลไทม์  
พงษ์รวี นามวงศ์ ญัฐวุฒิ เนียมสอน และวิบูลย์ ช่างเรือ