

สารบัญญานำเสนอภาคบรรยาย

วันพฤหัสบดี ที่ 13 กรกฎาคม 2560 (ภาคเช้า)

ห้อง Convention 3: พิธีเปิด	
08:00 - 09:00	ลงทะเบียน
09:00 - 09:30	พิธีเปิด โดย ศาสตราจารย์ ดร. อภิรัฐ ศิริธราธิรัตน์ คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
09:30 - 10:00	บรรยายพิเศษเรื่อง "ยุคทองเครื่องจักรกลเกษตรไทย" โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วินิต ชินสุวรรณ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
10:00 - 10:30	พักรับประทานอาหารว่าง
10:30 - 11:00	บรรยายพิเศษเรื่อง "เราไม่ช้า กับทุเรียนไม่อ่อน คนละเรื่องเดียวกัน" โดย ศาสตราจารย์ ดร.จริงแท้ ศิริพานิช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
11:00 - 11:30	บรรยายพิเศษเรื่อง "ความคาดหวังของภาคเอกชนต่องานวิจัยด้านเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว" โดย ดร.ประยูร พลพัฒน์พงษ์ ประธานกรรมการ บริษัท เชียงใหม่โพรเซสฟู๊ดส์ จำกัด (มหาชน) และ ประธานกรรมการ บริษัท สวนสัมทรายทอง จำกัด
11:30 - 12:00	บรรยายพิเศษเรื่อง "เกษตรอัจฉริยะ "(Smart Farm)" โดย ดร.วาอิส สีสากิ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
12:00 - 13:00	พักรับประทานอาหารกลางวัน

วันพฤหัสบดี ที่ 13 กรกฎาคม 2560 (ภาคบ่าย)

ห้อง RATCHAPHRUEK 1 : Postharvest Machinery

ประธาน : ผศ.ดร. จักรมาส เลหาพนิช

13.00 - 13.15	OR-401	การพัฒนาและทดสอบเครื่องปลิดฝักถั่วลิสงตามแนวแกน กฤษณ์ ผลโพธิ์ และ อีรพงศ์ ผลโพธิ์	13
13.15 - 13.30	OR-402	การศึกษาห่อฝักแบบบังคับสำหรับเครื่องกลั่นสมุนไพรแบบหอกกลั่นทรงกรวย นฤเบศร์ หนูใสเพ็ชร สิทธิชัย วงศ์หน่อ และ นเรศ สุยะโรจน์	14
13.30 - 13.45	OR-403	ทดสอบและพัฒนาเครื่องลดความชื้นสำหรับผลิตมะไฟเงินแห้ง เกรียงศักดิ์ นักผูก สติตย์พงศ์ รัตนคำ และ นิสิต บุญเพ็ง	15
13.45 - 14.00	OR-404	การศึกษาชุดอุณหภูมิตามที่เหมาะสมสำหรับการอบลดความชื้นเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ธนาวัฒน์ ทัพย์ชิต พุทธินันท์ จารุวัฒน์ สากล วิริยานันท์ พัทธวีภา สุทธิวารี ศุภวรรณ ภามัตย์ บัณฑิต จิตรจำนง อนุสรณ์ สุวรรณเวียง และ นิวัต อาระวิล	16
14.00 - 14.15	OR-405	การจำแนกความสุก-แก่ของทุเรียนพันธุ์หมอนทองด้วยการวิเคราะห์เชิงภาพถ่าย ธีรวัฒน์ ชื่นอัคตงคต กระจวี ตรีอานรรค และ เทวรัตน์ ตรีอานรรค	17
14.15 - 14.30	OR-406	เครื่องวิเคราะห์คุณภาพอ้อยภาคสนามด้วยเทคนิคอินฟราเรดย่านใกล้ ลลิตา ออมสิน รณฤทธิ์ ฤทธิธรม และ วีระศักดิ์ สุระเรืองชัย	18
14.30 - 15.00		พักรับประทานอาหารว่าง	

ห้อง RATCHAPHRUEK 2 : Postharvest Biological Mechanism

ประธาน : ผศ.ดร. วชิรญา อิ่มสบาย

13.00 – 13.30		บรรยายพิเศษเรื่อง “Postharvest Chilling Injury – A New Look at an Old Problem.” โดย Assoc Prof.Diane M. Beckles (University of California, Davis,USA)	
13.30 – 13.45	OR-201	การศึกษาดัชนีเก็บเกี่ยวผลอาโวคาโด พันธุ์ “Pinkerton” อัจฉรา กาวคุทธิ จิระนิล แจ่มเกิด สุภาวดี ศรีวงศ์เพชร คมสันต์ อุดมา และ ประเสริฐ จอมดวง	19
13.45 – 14.00	OR-202	อิทธิพลของอายุต้นต่อคุณภาพของมะม่วงพันธุ์มหาชนก นงลักษณ์ พยัคฆศิรินาวิน และ อุบล ชินวัง	20
14.00 – 14.15	OR-203	ผลของเซลลูลินในการลดการเกิดสีน้ำตาลในมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค ธนากร คำสิงห์นอก เฉลิมชัย วงษ์อารี มัณฑนา บัวหนอง สุริย์พันธ์ สุภาพวานิช เทพปัญญา เจริญรัตน์ และ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย	21
14.15 – 14.30	OR-204	การยืดอายุปักแจกันของเบญจมาศตัดดอกสายพันธุ์ ‘Celebrate’ โดยการเติม อะลูมิเนียมซัลเฟต กรดซิตริก และน้ำตาลซูโครสลงในสารละลายปักแจกัน ธิดิมา ลีดาพาลี กัญนิภา บรรยาย เทอดศักดิ์ สีน้าเงิน และ ภาณุพล หงษ์ภักดี	22
14.30 – 15.00		พักรับประทานอาหารว่าง	

ห้อง RATCHAPHRUEK 3 : Postharvest Safety

ประธาน : รศ.ดร. เฉลิมชัย วงษ์อารี

13.00 – 13.15	OR-101	ความเป็นไปได้ของการใช้เทคนิคเนียร์อินฟราเรดสเปกโทรสโกปีในการตรวจสอบความฟ้าม ของส้มสายน้ำผึ้ง กัมพล วงษ์ชีวะสกุล วิบูลย์ ช่างเรือ ณัฐวัฒน์ หมื่นมาณี และ ปาริชาติ เทียนจุมพล	23
13.15 – 13.30	OR-102	ผลของการเคลือบสารไคโตซานและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์อีดอ ศศิภา เทียนคำ เจนจิรา ชุมภูคำ และ อารยา อาจเจริญ เทียนหอม	24
13.30 – 13.45	OR-103	สารเอทีฟอนตกค้างในผลทุเรียนพันธุ์หอมทองภายหลังเก็บรักษาในสภาพจำลองการ ส่งออกทางเรือ พีรพงษ์ แสงวนวงศ์กุล ยุพิน อ่อนศิริ และ เจริญ ชุนพรม	25
13.45 – 14.00	OR-104	การระบุชนิดเชื้อราที่แยกจากอาการ starburst ของเมล็ดข้าวโพดหลังการเก็บเกี่ยวและ การสร้างฟูโมนิซิน พิศุทธิ์ เขียวมณี สรรเสริญ รังสุวรรณ ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล และ รณภพ บรรเจิดเชิดชู	26
14.00 – 14.15	OR-105	การควบคุมโรคแอนแทรกโนสมะม่วงหลังการเก็บเกี่ยวโดยใช้น้ำมันหอมระเหยอบเชย และ สารสกัดผสมจากธรรมชาติ สรรเสริญ รังสุวรรณ ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล รัตติยา พงศ์พิศุทธา และ พิศุทธิ์ เขียวมณี	27

14.15 – 14.30	OR-106	การชะลอการเกิดโรคข้าวผลเน่าในผลกล้วยโดยการรมด้วยน้ำมันกานพลูในสภาพตู้บ่ม ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล อมรินทร์ อัครมัต เฟาซี พิสุทธิ เขียวมณี1 และ สรรเสริญ รังสุวรรณ	28
14.30 – 15.00		พักรับประทานอาหารว่าง	

ห้อง RATCHAPHRUEK 1 : Postharvest Machinery

ประธาน : รศ.ดร. สมชาย ขวนอุดม

15.00 – 15.15	OR-407	เทคนิคการตัดแยกเมล็ดพันธุ์ข้าวเปลือกด้วยเครื่องเนียร์อินฟราเรดต้นแบบ จุฬวณี ตุ่นป่า กุลลดา ชำนาญบึงแก ปัทมา ปานแดง ลัดดาพร ทองจันทร์ คณินนิตย์ จีบใจเหมาะ และ ภาณุวัฒน์ ทรัพย์ปรุง	29
15.15 – 15.30	OR-408	การวิเคราะห์เนื้อสัมผัสของเผือกด้วยวิธีเชิงกล ศักรินทร์ หนูนุ่ม อภิรมย์ ชูเมฆา และ ดลหทัย ชูเมฆา	30
15.30 – 15.45	OR-409	การทดสอบและประเมินผลเครื่องกรีดกักต้นแบบ อภิรมย์ ชูเมฆา ก่อเกียรติ เกียรติภัทรภรณ์ นรินทร์ เวทการ และ ดลหทัย ชูเมฆา	31
15.45 – 16.00	OR-410	การทดสอบและพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้สำหรับอบเนื้อลิ้นจี่ สนอง อมฤกษ์ ชัยวัฒน์ เผ่าลัดทัดพานิชย์ ธีรศักดิ์ โกเมศ ประพัฒน์ ทองจันทร์ และมานพ คันธามารัตน์	32
16.00 – 16.15	OR-411	ศึกษาและพัฒนาเครื่องแกะและคัดขนาดกลีบกระเทียมพันธุ์ ชัยวัฒน์ เผ่าลัดทัดพานิชย์ ธีรศักดิ์ โกเมศ สนอง อมฤกษ์ สถิตย์พงศ์ รัตนคำ	33
16.15 – 16.30	OR-412	คุณสมบัติทางกลบางประการของเมล็ดมะกอกเอมมหาชัย วิริยา ส่วยลี กิตติพงษ์ ลาลูน สมโภชน์ สุดาจันทร์ และ ชัยยันต์ จันทร์ศิริ	34
16.30 – 17.30		นำเสนอผลงานภาคนิทัศน์	
18.00 – 20.00		ร่วมรับประทานอาหารเย็น	

ห้อง RATCHAPHRUEK 2 : Postharvest Biological Mechanism

ประธาน : ผศ.ดร. รติยา พงศ์พิสุทธิธา

15.00 – 15.15	OR-206	การใช้สารเคลือบผิวโคโตซานร่วมกับโซเดียมแอลจินेटเพื่อรักษาคุณภาพและชะลอการเกิด โรคแอนแทรกโนส บนผลมะม่วงน้ำดอกไม้เบอร์สี่ จุฑามาศ พร้อมบุญ ปิยะศักดิ์ ขุ่มพฤกษ์ มั่นทนา บัวหนอง พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา และ เฉลิมชัย วงษ์อารี	35
15.15 – 15.30	OR-207	ผลของการใช้กรดซิดริกต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแกนตะวันตัดแต่งระหว่างการเก็บ รักษา เมวิกา ไชยฤทธิ์ และ ลังคม เตชะวงศ์เสถียร	36
15.30 – 15.45	OR-208	สารจากก้อนเรณูที่เร่งการเสื่อมสภาพในกล้วยไม้สกุลหวาย เพชรรัตน์ เนตรลักษณ์ ปรียาภรณ์ ลีธิตี วชิรญา อิมสบาย Sergi Munné-Bosch และ Wouter G. van Doorn	37

15.45 – 16.00	OR-209	อาการไส้สีน้ำตาลในสับปะรดกลุ่มควินี่สายพันธุ์ที่ปลูกในแหล่งปลูกเดียวกันหกแหล่ง <i>กมลวรรณ แสงสร้อย และ เกียรติสุดา เหลืองวิลัย</i>	38
16.00 – 16.15	OR-210	การทำนายอาการไส้สีน้ำตาลในสับปะรดหลังการเก็บเกี่ยวด้วยแมกนีเซียมคลอไรด์ <i>ศุภพจี จันทร์เมือง และ เกียรติสุดา เหลืองวิลัย</i>	39
16.30 – 17.30		นำเสนอผลงานภาคนิทรรศน์	
18.00 – 20.00		ร่วมรับประทานอาหารเย็น	

ห้อง RATCHAPHRUEK 3 : Postharvest Safety & Postharvest Logistics

ประธาน : รศ.ดร. ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์

15.00 – 15.15	OR-107	ตรวจสอบความต้านทานต่อสารเคมี Azoxystrobin ของเชื้อรา <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> (Penz.) Sacc สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของมะม่วง <i>ลัญจิติ บินคาเดอร์ รัตยา พงศ์พิสุทธา และ ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล</i>	40
15.15 – 15.30	OR-108	การจำแนกเชื้อรา <i>Colletotrichum</i> species สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของกาแฟ <i>รัตยา พงศ์พิสุทธา ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล และ ลัญจิติ บินคาเดอร์</i>	41
15.30 – 15.45	OR-109	ศักยภาพของสารกึ่งบริสุทธิ์ที่แยกได้จากสารสกัดของเปลือกมะละกอ ต่อการควบคุมเชื้อรา <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> สาเหตุโรคแอนแทรคโนสของมะม่วง <i>จิรวะช โพธิ์อุบล รัตยา พงศ์พิสุทธา และ ชัยณรงค์ รัตนกริชากุล</i>	42
15.45 – 16.00	OR-110	การลดจำนวนจุลินทรีย์ในผักสดด้วยการล้างในน้ำฟองอากาศขนาดละเอียดร่วมกับโซเดียมไฮโปคลอไรท์ <i>อสมมา แพพิพัฒน์ Linh Thuy Tran และ วราภา มหากาญจนกุล</i>	43
16.00 – 16.15	OR-301	ผลของการเคลือบผิวด้วยไฮสก็ดจากไบกะหล่ำปลีต่อสมบัติการยอมให้น้ำซึมผ่านและอัตราการหายใจของมะนาวสด <i>นิตยา ภูงาม วีระเวทย์ อุทไธ และ ฤทธิรงค์ พฤษฒิิกุล</i>	44
16.15 – 16.30	OR-302	สมบัติทางกายภาพและเคมีขององุ่นสดไร้เมล็ดพันธุ์มารู ซีดเลส <i>ทิวา สายประดิษฐ์ เทวรัตน์ ตริอำนาจรรค และ กระวี ตริอำนาจรรค</i>	45
16.30 – 17.30		นำเสนอผลงานภาคนิทรรศน์	
18.00 – 20.00		ร่วมรับประทานอาหารเย็น	

วันศุกร์ที่ 14 กรกฎาคม 2560 (ภาคเช้า)

ห้อง RATCHAPHRUEK 1 : Postharvest Machinery

ประธาน : ผศ.ดร. ชัยยันต์ จันทร์ศิริ

09.00 – 09.15	OR-413	จลนพลศาสตร์ของการอบแห้งข้าวเปลือกงอกขาวดอกมะลิ 105 แบบสองชั้นตอน ด้วยไมโครเวฟร่วมกับรังสีอินฟราเรด <i>สุภวรรณ ภูริระวินัยกุล พงศ์พล ตันติจตุรฤกษ์ ทักษพร ประทีปอุษานนท์ และ ยุทธนา ภูริระวินัยกุล</i>	46
09.15 – 09.30	OR-414	การพรวนกลบวัสดุย่อยในไร่หลังการเก็บเกี่ยวด้วยไถงานชนิดใช้กำลังขับเคลื่อน <i>ศิริศักดิ์ เขติเกียรติพล รุจิภาส คงกล้า และ ประเทือง อุษาบริสุทธิ</i>	47
09.30 – 09.45	OR-415	การศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องอบแห้งแบบถังทรงกระบอกหมุนด้วยรังสี อินฟราเรดร่วมกับลมร้อนปล่อยทิ้งในกระบวนการผลิตข้าวกล้องงอก <i>ทรงพล วิจารย์จักร สุพรรณ ยั่งยืน และ จักรมาส เลหาวนิช</i>	48
09.45 – 10.00	OR-416	การลดปริมาณเชื้อรา <i>Aspergillus</i> spp. ระหว่างการเก็บรักษาเพชรสังฆาตอบแห้ง ด้วยเทคนิคฟลูอิดเซชัน <i>จุฑามาศ พรหมนุช นิตยา จันทกา พรประพา คงตระกูล และ ชัยวัฒน์ รัตนมีชัยสกุล</i>	49
10.00 – 10.30		พักรับประทานอาหารว่าง	

ห้อง RATCHAPHRUEK 2 : Postharvest Logistics

ประธาน : ดร. พิมพ์ใจ สีหะนาม

09.00 – 09.15	OR-303	Color changes inhibition by effect of 1-Methylcyclopropene Microbubbles in Dragon fruit <i>Javier Vera Nutthachai Pongprasert Varit Srilaong Pongphen Jitareerat And Panida Boonyarittongchai</i>	50
09.15 – 09.30	OR-304	ห้วงโซ่มูลค่ามะพร้าวน้ำหอม ในพื้นที่กลุ่มภาคกลางตอนล่าง 2 และจังหวัดราชบุรี <i>อติมา วงษ์ศิริ จิระพันธ์ เนื่องจากนิล วิไลวรรณ ทวีขศรี และอนุสรณ์ รัตนะธนโอภาส</i>	51
09.30 – 09.45	OR-305	การประเมินระยะความสุขของมะม่วงน้ำดอกไม้ด้วยเทคนิคการตอบสนองทางความถี่เสียง <i>เพชร ว่องไพศาลกิจ ศักรินทร์ปาปะเก กระจวี ตรีอำนาจ และ เทวรัตน์ ตรีอำนาจ</i>	52
09.45 – 10.00	OR-306	การบ่มผลมะละกอพันธุ์แขกดำ ชันไรส์ และฮอลแลนด์ด้วยแก๊สเอทิลีนระดับพาณิชย์ <i>พีรพงษ์ แสงวนางค์กุล เจริญ ขุนพรม และ ยุพิน อ่อนศิริ</i>	53
10.00 – 10.30		พักรับประทานอาหารว่าง	

ห้อง RATCHAPHRUEK 1 : Postharvest Machinery**ประธาน : ผศ.ดร. สุพรรณ ยั่งยืน**

10.30 – 10.45	OR-417	แนวทางการอบแห้งข้าวเปลือกด้วยเครื่องอบแห้งแบบกระบอกร้อน <i>ธีรศาสตร์ คณาครี ปวริศ อุตทอง และ สุภาภรณ์ ยอดสำโรง</i>	54
10.45 – 11.00	OR-418	การศึกษาปัจจัยที่มีผลในการอัดเม็ดชีวมวลจากเปลือกยูคาลิปตัส <i>พศวีศร ลั่นชุมภู กิตติพงษ์ ลาลูน ศักดิ์ดีดา จำปานา ชัยยันต์ จันทร์ศิริ และ สมโภชน์ สุตาจันทร์</i>	55
11.00 – 11.15	OR-419	ผลของจำนวนซี่กะเทาะและความเร็วรอบต่อลักษณะการกะเทาะเปลือกดาวอินคา <i>ณัฐพล โสภกุลเถาะ ศักดิ์ดีดา จำปานา กิตติพงษ์ ลาลูน และ สมโภชน์ สุตาจันทร์</i>	56
12.00 – 13.00		พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 14.00		นำเสนอผลงานภาคนิทรรศน์	
14.00 – 14.30		พักรับประทานอาหารว่าง	
14.30 – 15.00		พิธีปิดการประชุม	

ห้อง RATCHAPHRUEK 2 : Postharvest Logistics**ประธาน : ดร. ปารีชาติ เทียนจุมพล**

10.30 – 10.45	OR-307	ชนิดของกรดไขมันกับอาการไล่สีน้ำตาลในสับประรดหลังเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ <i>ปัทมวรรณ อนุสรพรพงศ์ และ เกียรติสุตา เหลืองวิไล</i>	57
10.45 – 11.00	OR-308	ผลของสารเคลือบผิวคาร์นูบาและอุณหภูมิระหว่างการเก็บรักษาต่อคุณภาพผลของส้มโอ <i>พันธุ์มณีอีสาน</i> <i>ชฎาภรณ์ เขยชัยภูมิ ไร่ไพ นามพิลา และ สังคม เตชะวงศ์เสถียร</i>	58
11.00 – 11.15	OR-309	อิทธิพลของการเก็บรักษาดอกเห็ดถึงเช่าสีทองอบแห้งหลังการเก็บเกี่ยวต่อการเปลี่ยนแปลง <i>คุณภาพทางกายภาพและเคมี</i> <i>ณัฐพงษ์ ลิงห์ภูงา พิระศักดิ์ ฉายประสาท และ บุญส่ง แสงอ่อน</i>	59
11.15 – 11.30	OR-310	ปัจจัยของพลาสติกบรรจุภัณฑ์และเงื่อนไขการเก็บรักษาต่อคุณภาพของกล้วยเล็บมือนาง <i>อบแห้งด้วยแหล่งพลังงานความร้อนจากเชื้อเพลิงแอลพีจี</i> <i>ยุทธนา ภูริระวณีย์กุล จันทกานต์ จันทระภา ลลิตา สีจุ่น และสุภวรรณ ภูริระวณีย์กุล</i>	60
12.00 – 13.00		พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 14.00		นำเสนอผลงานภาคนิทรรศน์	
14.00 – 14.30		พักรับประทานอาหารว่าง	
14.30 – 15.00		พิธีปิดการประชุม	