

สารบัญญาคณิตศาสตร์

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง | หน้า |
|----------|---|------|
| PO-101 | การใช้สารเคมีกลุ่มปลอดภัย (GRAS) ควบคุมโรคข้าวเหนียวกล้วยไข่ส่งออก ชุดิมา วิธูรจิตต์ ดร.รัมภ์พัน โกศลานันท์ และนารีรัตน์ สุนทรธรรม | 61 |
| PO-102 | ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะทางสัณฐานวิทยา องค์ประกอบทางเคมี และสารต้านออกซิเดชันของข้าว กำลังหัดน่าน กวิณทิพย์ พรหมแดง คัคฤฎา เตปินตา บรรจง อุปกแก้ว สุภาพร ชูติประพฤษี ปิยะนุช รสเครือ | 62 |
| PO-103 | การใช้ดินเบาและพีชธรรมชาติคลุมเมล็ดพันธุ์ข้าวป้องกันกำจัดมอดแป้งและผลกระทบที่มีต่อความงอ ของเมล็ดพันธุ์ข้าว ฤชอร วรรณะ และ ฐิติพงศ์ พานพล | 63 |
| PO-104 | การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์สารเคมีกำจัดศัตรูพืช กลุ่มออร์กาโนฟอสเฟตในพริกชี้ฟ้า โดยวิธี QuEChERS ร่วมกับ GC/MS ปภาดา ประจง ระจิตร์ สุพานิช และ อพัชชา จินดาประเสริฐ | 64 |
| PO-105 | การประเมินเบื้องต้นของอันตรายทางกายภาพในการผลิตข้าวสารบรรจุถุงในโครงการสวนพระองค์ สวน จิตรลดา วารุณี ผิวงาม อพัชชา จินดาประเสริฐ กิตติชัย บรรจง และ อติคร เสวตวิวัฒน์ | 65 |
| PO-106 | ประสิทธิภาพในการลดปริมาณอี. โคไลในถังออกของกรดเปอร์ออกไซด์ออกซิเดติก โพลีซอร์เบตและคลื่นเหนือ เสียง บุษกร ทองใบ ศศิธร ไหมน้ำคำ และ นวรัตน์ เผ่ามงคล | 66 |
| PO-107 | ประสิทธิภาพของแสงอัลตราไวโอเล็ตและกรดอินทรีย์ต่อ Staphylococcus aureus ในต้นอ่อน ทานตะวัน บุษกร ทองใบ สุวินัน โทหล้ำ และ รังสิญา ชื่นดอนกลอย | 67 |
| PO-108 | ผลของไอโซนไมโครบับเปิดต่อการลดสารคลอไพริฟอสและการเจริญเติบโตของเชื้อ Colletotrichum capsici สาเหตุจากโรคแอนแทรกโนสของพริกหวาน อมรรรัตน์ ตามจะโปะ จำนงค์ อุทัยบุตร และ กานดา หวังชัย | 68 |
| PO-109 | ประสิทธิภาพของการใช้สารละลายพลาสมาและไมโครบับเปิดต่อการเจริญของเชื้อ Penicillium digitatum ธีรภัทร อินทร์ทอง นรพนธ์ วิเชียรสาร ธีรวรรณ บุญญวรรณ และ กานดา หวังชัย | 69 |
| PO-110 | การควบคุมโรคผลเน่าและรักษาคุณภาพของผลแก้วมังกรที่ฉายรังสีแกมมา ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ กัลยา ศรีพงษ์ อภิรติ อุทัยรัตนกิจ สุภา พวงน้อม และ สุกัญญา เอี่ยมลออ | 70 |
| PO-111 | การประเมินการตกค้างของอีทีฟอนในผลทุเรียนสดส่งออก วิรุทธ สุทธิรักษ์ เกรียงไกร สุภโตชะ ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ และ ทรรคนส์รัล รัตนทัศน์ | 71 |
| PO-112 | ผลของชนิดวัสดุห่อผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ เจนจิรา ชุมภูคำ ชลนพร ธรรมภักดี อิชยา ภูลีทธิกุล รัฐพล ฉัตรบรรยงค์ และ ถนอมจิต บุตราช | 72 |

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง | หน้า |
|----------|--|------|
| PO-113 | การฉีดพ่นไคโดซานและการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างกันต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวลำไยพันธุ์อู๊ดออด <i>เจนจิรา ชุมภูคำ กนกพร ทองรอด และ อัมรินทร์ชญา นมกลชัยพฤกษ์</i> | 73 |
| PO-114 | ผลของการจุ่มสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณจุลินทรีย์ในมะละกอสุกตัดแต่ง พร้อมบริโภคน้ำผลไม้สดมาราดอล <i>ชลิตา ฉิมวารี พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล</i> | 74 |
| PO-201 | ผลของ 1-Methylcyclopropene และอุณหภูมิต่ำต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพลับพลาพันธุ์ฟูยู <i>ปิยวรรณ ชนะ อิชยา ภูสิทธิ์กุล วีระศรี เมฆตรง เจนจิรา ชุมภูคำ และ กฤษณา กฤษณพุกต์</i> | 75 |
| PO-202 | สภาวะการทำงานที่เหมาะสมสำหรับการลดอุณหภูมิด้วยระบบสูญญากาศของผักเก็บเกี่ยวสดผักบรอกโคลี ผักกาดหอม โอลีฟ และผักกาดหอมใบแดง <i>ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน ดนัย บุญเกียรติ และ ทิชญา พูลลาภ</i> | 76 |
| PO-203 | ผลของการใช้แคลเซียมคลอไรด์ก่อนการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยวของผลหม่อนพันธุ์ เชียงใหม่ 60 <i>อิชยา ภูสิทธิ์กุล สุภาวดี วงษ์มร ภาณุมาศ โคตรพงศ์ การิตา จงเจือกกลาง และ เจนจิรา เขาวัว</i> | 77 |
| PO-206 | ผลของสารเคลือบผิวซิลเวอร์นาโนพาทิเคิลที่มีสารสกัดจากเปลือกถั่วลิสงต่อการเกิดสีน้ำตาลของผล ลองกอง <i>อินทิรา ลิจันทร์พร และ เฉลิมชัย วงษ์อารี</i> | 78 |
| PO-207 | ผลของอายุการเก็บเกี่ยวและ 1-Methylcyclopropene ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลหม่อนพันธุ์ กำแพงแสน 42 <i>พัชราพรรณ ใจตั้ง อิชยา ภูสิทธิ์กุล และ เจนจิรา ชุมภูคำ</i> | 79 |
| PO-208 | การใช้สารละลายบรรจุเปียกร่วมกับการรม 1-methylcyclopropene ต่อคุณภาพของกล้วยไม้หวาย พันธุ์การค้าหลังรม Methyl Bromide <i>ปรียาภรณ์ ลีธิตี อัญชิษฐา เพ็ชรเพ็ง ทรรษลักษณ์ พุฒเทศ และ วชิรญา อิมสบาย</i> | 80 |
| PO-209 | การจำแนกลักษณะการหายใจของผลหม่อนสดหลังการเก็บเกี่ยวที่ความบริบูรณ์แตกต่างกันภายใต้ อุณหภูมิที่แตกต่างและการตอบสนองต่อเอทิลีน <i>พฤกษ์ ชูสังข์ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ เฉลิมชัย วงษ์อารี</i> | 81 |
| PO-210 | การสำรวจคุณภาพของลองกองหมอดอายุการวางจำหน่ายจากตลาดค้าส่งผลไม้ในเขตกรุงเทพและ ปริมณฑล85 <i>ศรินญา สังข์สัญญา อริยา หาญกร และ ปาริตชาติ เทคมงคล</i> | 82 |
| PO-211 | ผลของสาร kojic acid ต่อการเกิดสีน้ำตาลของลองกองหลังการเก็บเกี่ยว <i>อินทิรา ลิจันทร์พร</i> | 83 |
| PO-212 | การใช้ cobalt chloride และน้ำตาลซูโครสเพื่อยืดอายุการปักแจกันของดอกกุหลาบที่ผ่านการ ตัดแปลงสี <i>หฤทัย ไทยสุชาติ ศาสตรา ลาตปะละ และ พรอนันต์ บุญก่อน</i> | 84 |

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง | หน้า |
|----------|---|------|
| PO-213 | ความเกี่ยวข้องของราในการแข่งขันเพื่อก่อโรคนบนผลลองกองหลังการเก็บเกี่ยว <i>นวลวรรณ ฟ้ารุ่งแสง อุดม ฟ้ารุ่งแสง และ ญาณี มั่นอัน</i> | 85 |
| PO-214 | ผลของสารเคลือบเนื้อบรีโภาคได้ที่มีส่วนผสมของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสที่ได้จากเปลือกมะพร้าวอ่อน ต่อคุณภาพเนื้อส้มโอตัดแต่งสด <i>อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม และ โครดา กนกพานนท์</i> | 86 |
| PO-215 | คุณภาพและอายุการเก็บรักษาเห็ดฟางที่เพาะจากวัสดุเพาะที่มีการผสมแบคทีเรียในระดับห้องปฏิบัติการ <i>จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิธา บุญศิริ ยุพิน อ่อนศิริ พิษณุ บุญศิริ และ เขาวภา อร่ามศิริรุจิเวทย์</i> | 87 |
| PO-216 | การหายใจและการผลิตเอทิลีนในระหว่างกลีบดอกกระดังงาจีน (<i>Artabotrys hexapetalus</i>) เปลี่ยนเป็น สีเหลือง <i>สมโภชน์ น้อยจินดา กิตติ โพธิ์ปัทมะ ชุตินัชชา นิระ เฉลิมชัย วงษ์อารี และ เจนจิรา พกาวัลย์</i> | 88 |
| PO-301 | ประสิทธิภาพของถุงบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผักกาดหอมตัดแต่ง <i>นิตยา กาสกุล พัชรวิพรรณ ชาวบุญตัน วิชญ์ วัชรวิภา นันทน์ภัสร์ แก้วเสงี่ยม และสุรพัศ คำไทย</i> | 89 |
| PO-302 | ประสิทธิภาพของกระดาษเคลือบสารดูดซับเอทิลีนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของมะม่วงน้ำดอกไม้ <i>แพรวดาว โสภา มลทินี กันทาเดช กนกกาญจน์ พรรณาไทร วรณิกา คำวังสวัสดิ์ และ สุรพัศ คำไทย</i> | 90 |
| PO-303 | การเก็บรักษาดอกกล้วยไม้สกุลหวายในสภาพตัดแปลงบรรยากาศในบรรจุภัณฑ์ <i>วรินธร พูลศรี และ กรรณพต แก้วสอน</i> | 91 |
| PO-304 | ผลของกรรมวิธีการเก็บรักษาต่อคุณภาพน้ำมันของเมล็ดงาขี้ม่อน <i>ปณชล ทายะมหา ปารีชาติ เทียนจุมพล ญัฐศักดิ์ กฤติกาเมษ อติเรก ปัญญาลือ และแสงทิวา สุริยงค์</i> | 92 |
| PO-305 | การเปรียบเทียบคุณภาพของข้าวญี่ปุ่น(จาปอนิกา) ที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้า <i>พศวัต นฤมลต์ ชเนษฎ์ ม้าลำพอง และ ภวัตร นาควิไล</i> | 93 |
| PO-306 | ผลการใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครต่อการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ของกล้วยไข่ <i>เบมิกา พรหมแก้ว ญัฐชัย พงษ์ประเสริฐ และ วาริช ศรีละออง</i> | 94 |
| PO-307 | การจำแนกความสุกแก่ของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ด้วยเทคนิคการวัดสีที่สอดคล้องกับคุณสมบัติทางกลและ องค์ประกอบทางกายภาพเคมี <i>เกียรติศักดิ์ ใจโต อีร์วัฒน์ ชีนอัครดงคต กระวี ตรีอำนรรค และ เทวรัตน์ ตรีอำนรรค</i> | 95 |
| PO-308 | ผลของการลดอุณหภูมิแบบสุญญากาศและชนิดของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของสลัดผักกาดหอม ตัดแต่งพร้อมบรีโภาค <i>ธัญชนก ยอเสน พิษญา พูลลาภ และ ดนัย บุญยเกียรติ</i> | 96 |

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง | หน้า |
|----------|--|------|
| PO-309 | การประยุกต์ใช้สารเคลือบผิวเซลแลคเพื่อชะลอการเน่าเสียและรักษาคุณภาพของเงาะพันธุ์โรงเรียนในระหว่างการเก็บรักษา <i>กัลยา ศรีพงษ์ สุภา พวงน้อม อภิรดี อุทัยรัตนกิจ สุกัญญา เอี่ยมลออ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์</i> | 97 |
| PO-310 | การประเมินการสูญเสียคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวดอกดาหลาเพื่อการส่งออก <i>งามพิศ สุดแสนท์ ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ ภาณุมาศ โคตรพงศ์ และ คมจันทร์ สรวงจันทร์</i> | 98 |
| PO-311 | การสำรวจเพื่อศึกษาลักษณะ ปัญหา และการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของดอกขิงทอง (Golden beehive ginger, Zingiber spectabile Griff) ในบริเวณพื้นที่ กลุ่มไม้ดอกไม้ประดับชุมชนบ้านทับคริสต์ จ. สุราษฎร์ธานี <i>ปฐมพงศ์ เพ็ญไชยา จุฑามาศ พร้อมบุญ สุดารัตน์ ชุนเมือง พฤกษ์ ชูลังซ์ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย เฉลิมชัย วงษ์อารี และ มณฑนา บัวหนอง</i> | 99 |
| PO-312 | การประเมินความเสียหายและการลดความเสียหายหน่อไม้ฝรั่งอินทรีย์หลังเก็บเกี่ยวของสหกรณ์เกษตรอินทรีย์เพชรบูรณ์ จำกัด <i>อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ เจริญ ชุนพรม และ พิษณุ บุญศิริ</i> | 100 |
| PO-313 | การสูญเสียในระหว่างการขนส่งของผักกาดขาวปลีและกะหล่ำปลีในตลาดขายส่งขนาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ <i>ศรีณยา เฟ่งผล</i> | 101 |
| PO-314 | ผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพการเก็บรักษาสับปะรดห้วยมุ่นตัดแต่ง <i>พนิดา เมฆทัฬห และ มยุรี กระจายกลาง</i> | 102 |
| PO-315 | อิทธิพลของอุณหภูมิและระยะเวลาในการแช่น้ำร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลมะเขือเทศพันธุ์สีดา <i>พรอนันต์ บุญก่อน</i> | 103 |
| PO-316 | การเปลี่ยนแปลงคุณภาพตำลึงอินทรีย์ที่ไม่ผ่านและผ่านการล้างเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง <i>จิตติมา จิรโพธิธรรม พิษณุ บุญศิริ และ อภิธา บุญศิริ</i> | 104 |
| PO-317 | ผลของการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วก่อนการเก็บรักษา, การเคลือบผิวด้วยวุ้นและความสุกแก่ของผลต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลสตอร์วเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80 <i>ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ และ วลัยพร มูลพุ่มสาย</i> | 105 |
| PO-318 | ผลของกรดเพอร์ออกซีแอซิติกต่อการควบคุมจุลินทรีย์และคุณภาพของใบตองสดตัดแต่งพร้อมใช้ระหว่างการเก็บรักษา <i>วรรษพร กุลเจริญทรัพย์ กานดา หวังชัย และ อุษาวดี ชนสุด</i> | 106 |
| PO-319 | ผลของสารเคลือบผิวที่มีผลต่อคุณภาพของส้มโอพันธุ์มณีอีสานในระหว่างการเก็บรักษา <i>รำไพ นามพิลา และ ลังคม เตชะวงศ์เสถียร</i> | 107 |
| PO-320 | การพัฒนาวัสดุห่อหุ้มผลทุเรียนพันธุ์หมอนทองเพื่อการส่งออก <i>ประกาลิทธิ์ ชุ่มชื่น เพ็ญญา ศิริสลุง สุนิสา เพ็ชรวิเศษ ปิยะพงษ์ สอนแก้ว และวรรณภัทร ลัดคนทินวงศ์</i> | 108 |

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง | หน้า |
|----------|---|------|
| PO-321 | ผลของ 1-Methylcyclopropene (1-MCP) และอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและอายุการเก็บรักษาตั้งกุยสด <i>สดศรี เนียมเปรม กุศล เอี่ยมทรัพย์ มนทิณี กมลธรรม และ จุติณัฐ ธนกิจวนิชกุล</i> | 109 |
| PO-322 | ผลของฤดูการเก็บเกี่ยวและอุณหภูมิเก็บรักษาต่อคุณภาพใบตองกล้วยตานี <i>ปรางค์ทอง กวานห้อง อรณิชา สุวรรณโณม ศิริกานต์ ศรีธัญรัตน์ คมจันทร์ สรวงจันทร์ และจตุพร สิงโต</i> | 110 |
| PO-323 | ผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพการเก็บรักษาสับประรดห้วยมุ่นตัดแต่ง <i>พนิดา เมฆทัฬห และ มยุรี กระจายกลาง</i> | 111 |
| PO-324 | ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณอนุมูลอิสระกลุ่มออกซิเจนและการเกิดเปลือกสีน้ำตาลของผลลองกองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง <i>วารุณี จอมกิติชัย ศศิธร เชียงภูกอก กมลวรรณ แก้วมา และ วีรศักดิ์ จอมกิติชัย</i> | 112 |
| PO-325 | อิทธิพลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพของผักอินทนิล <i>เรณู ขำเลิศ อัศจรรย์ สุขธำรง ปริญญา เทพมรงค์ ปิรัชญ์ ปริญญาพงษ์ และ พรชัย จุฑามาส</i> | 113 |
| PO-326 | ผลของวิธีการบรรจุต่ออายุการปักแจกันและคุณภาพของกระเจียวตัดดอกพันธุ์บ้านไร่เรด <i>นาวิณี สังฆมาต นฤกร เทพสุวรรณ โสระยา ร่วมรังสี และ พิมพีใจ สีหะนาม</i> | 114 |
| PO-327 | ผลของวิธีการบรรจุต่ออายุการปักแจกันและคุณภาพของพุทมาตัดดอกพันธุ์ลานนาสโนว์ <i>นิมิตา สอาดโอษฐ์ นฤกร เทพสุวรรณ โสระยา ร่วมรังสี และ พิมพีใจ สีหะนาม</i> | 115 |
| PO-401 | การศึกษาและพัฒนาเครื่องปั้นลอกปูรังไหม <i>พีรณัฐ อันสุรีย์ สุนทร จันมา ชาตรี เป้าพันธ์ และ อาณัติ เขาแก้ว</i> | 116 |
| PO-402 | การพัฒนาเครื่องหั่นใบสมุนไพร <i>เพลิงฟ้า เฮียงสา สิริรัตน์ พรหมทา เสาวลักษณ์ ศรีสุนช่วง และ อาภาภรณ์ จอมหล้าพีรติกุล</i> | 117 |
| PO-404 | การสร้างและทดสอบเครื่องปอกเปลือกกว่านทางจรเข้ต้นแบบ <i>ดลหทัย ชูเมฆา ณัฐภัทร ปุจฉาการ สรศักดิ์ รอดวินิจ และ อภิรมย์ ชูเมฆา</i> | 118 |
| PO-405 | การศึกษาการลดอุณหภูมิขั้นต้นพวงองุ่นสดด้วยวิธีการพ่นละอองน้ำเย็น <i>เฉลิมชาติ เสาวรัง มนัสชนก หวังพิทักษ์วงศ์ อัจฉรา จุ้ยหมื่นไวย กระจวี ตรีอำนาจ และเทวรัตน์ ตรีอำนาจ</i> | 119 |
| PO-406 | การศึกษาผลของความชื้นใบอ้อยและความเร็วใบมีดสับที่มีต่อการสับและการตีอ้อยใบอ้อยภายหลังการเก็บเกี่ยว <i>สุทธิพงษ์ ทะวิลลา ชาญชัย มีสนาม สมโภชน์ สุดาจันทร์ และ นิรติศักดิ์ คงทน</i> | 120 |
| PO-407 | สมบัติทางกายภาพที่สำคัญของข้าวไร้หลังการเก็บเกี่ยว <i>ปาริชาติ เทียนจุมพล ณัฐวิวัฒน์ หมื่นมาณี และ นิธิยา รัตนพานนท์</i> | 121 |

| ลำดับที่ | ชื่อเรื่อง | หน้า |
|----------|--|------|
| PO-408 | เครื่องฝานกล้วยเล็บมือนางบนกระแทกเพื่อสำหรับการทอดกรอบ ณัฐพงศ์ รัตนเดช เอกณัฐ โรจนกิตติรัตน์ ณัฐวุฒิ ปลั่งอ่อน และ รวิภาส บุญศิริ | 122 |
| PO-409 | เครื่องบดย่อยทางใบปาล์มแบบค้อนเหวี่ยงสำหรับอาหารสัตว์เคี้ยวเอื้อง ดิษฐพร ตุงโสธานนท์ ปัญญา แดงวิไลลักษณ์ และ ชมพูนุช กุลเกตุวงศ์ | 123 |
| PO-410 | เครื่องคัดแยกเม็ดกรวดออกจากเมล็ดกาแฟคั่วสายพันธุ์โรบัสต้า รัตติกร สมบัติแก้ว ดิษฐพร ตุงโสธานนท์ และ ณัฐพร สุวรรณพยัคฆ์ | 124 |
| PO-411 | การอบแห้งสมอด้วยเครื่องอบแห้งแบบโรตารีโดยใช้ความร้อนจากรังสีอินฟราเรด ทิวานันท์ แก้วสอนดี วราเดช แสงบุญ สรินทรเทพ สายเนตร พูลทวี ศรพรหม และจักรมาส เลหาวิช | 125 |
| PO-412 | ผลของกลไกการกะเทาะเปลือกและความเร็วรอบที่มีต่อเมล็ดดาวอินคา ศักดิ์ดา จำปานา ณัฐพล โสภกุลละขา กิตติพงษ์ ลาลูน และสมโภชน์ สุดาจันทร์ | 126 |