สารบัญ

สาขาอุตสาหกรรมเกษตร (Subject: Agro-Industry)

ภาคบรรยาย (Oral Presentation)

1. อก.19/O68 เครื่องผลิตยางแผ่นดิบอัตโนมัติ..... 3

   Automatic Raw Rubber Sheet Machine

   โดย พิทยา อำพนพนารัตน์ นิพนธ์ ใจปลื้ม เอกวิทย์ เพียรอนุรักษ์ พีระพงศ์ ทีฆสกุล และวัฒนพงศ์ เกิดทองมี

2. อก.26/O91 Vitamin B2 Content of Parboiled Pathum Thani 1 Malts in Pilot Scale Production..... 10

   By– Yupakanit Puangwerakul

3. อก.39/O138 การตรวจสอบเครื่องปรุงรสฉายรังสีด้วยเทคนิคเทอร์โมลูมิเนสเซนต์..... 17

   Detection of Irradiated Seasonings by Thermoluminescence Technique

   โดย ถนอมเกียรติ จันทร์จิรจิตร พรรณี พักคง สมจิตต์ ปาละกาศ วารุณี วารัญญานนท์ และวันวิสา สุดประเสริฐ

4. อก.53/O165 การประเมินสมบัติการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจากเยื่อหุ้มเมล็ดทานตะวัน..... 25

   Evaluation of Free Radical Scavenging Activities of Extracts from Sunflower Seed Coat

   โดย วิรัชญา จันพายเพ็ชร และอรสา สุริยาพันธ์

5. อก.60/O192 การสกัดคอลลาเจนจากเกล็ดปลากะพงแดง (Lutjanus argentimaculatus).... 33

   Collagen Extraction of Red Snapper (Lutjanus argentimaculatus) Scales

   โดย ฉลองขวัญ พิพัฒน์เจริญวงศ์ วรรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร และวรรณี จิรภาคย์กุล

6. อก.66/O203 การพัฒนาศักยภาพของอุตสาหกรรมภาชนะบรรจุอ่อนตัวสำหรับอุตสาหกรรมอาหารของไทย..... 41

   Efficiency Enhancement in Flexible Packaging for Food Industries in Thailand

   โดย จีระวรรณ สุทธิลักษณ์ และภิญญา ศิลาย้อย

7. อก.68/O207 Classification of Heat Characteristics in Thai Sweet Chili Sauce..... 49

By Panat Cherdchu Thongchai Suwonsichon and Chintana Oupadissakoon

8. อก.71/O209 Sensory Characteristics of Thai Sweet Chili Sauces and their Categorization..... 57

By Panat Cherdchu Thongchai Suwonsichon and Chintana Oupadissakoon

9. อก.72/O210 ลักษณะเนื้อสัมผัสของข้าวไทยจากการประเมินทางประสาทสัมผัสและการวัดด้วยเครื่องมือ..... 65

Sensory and Instrumental Texture Characteristics of Thai Rices

โดย สิริกาญจน์ เกียรติธนะไพบูลย์ จินตนา อุปดิสสกุล และธงชัย สุวรรณสิชณ์

10. อก.86/O267 ผลของสภาพบรรยากาศควบคุมต่อคุณภาพของสับปะรดตัดแต่งพันธุ์ภูเก็ต..... 73

Effect of Controlled Atmosphere on Quality of Fresh-Cut Pineapple cv. Phuket

โดย สุดารัตน์ ตัญเจริญสุขจิต และศศิธร จันทนวรางกูร

11. อก.88/O275 Effect of Protein Content and Extrusion Process on Sensory and Physical Properties of Extruded High-Protein, Glutinous Rice-Based Snack..... 81

By Supat Chaiyakul Kamolwan Jangchud Anuvat Jangchud Phaisan Wuttijumnong and Ray Winger

12. อก.90/O283 ผลของกรรมวิธีก่อนการทอดต่อคุณภาพของเห็ดนางฟ้าทอดสุญญากาศ..... 91

Effects of Pre-Treatments on the Qualities of Vacuum Fried Grey Oyster Mushroom (Pleurotus sajor-caju (Fr.) Singers)

โดย ปรย เสาวลักษณ์ และธงชัย สุวรรณสิชณ์

13. อก.98/O219 Enzymes-Resistant Starch (RS III) from Pullulanase-Debranched High Amylose Rice Starch..... 99

By Jirapa Pongjanta Anchanee Uthaipattanaceep Onanong Naivikul and Kuakoon Piyachomkwan

ภาคโปสเตอร์ (Poster Presentation)

1. อก.1/P5 คุณลักษณะกลิ่นของสารให้กลิ่นรสจากโปรตีนรำข้าวเข้มข้นที่เตรียมโดยวิธีการไฮโดรไลซิสด้วยกรดร่วมกับการเติมกรดแอมิโน..... 109
Odor Characteristics of Flavorings from Rice Bran Protein Concentrate Prepared by Acid Hydrolysis Combine with Adding Amino Acid
โดย กุลวดี แก้วก่า และโชคชัย ธีรกุลเกียรติ

2. อก.2/P8 คุณสมบัติเชิงกลของกระดาษสาผสมเยื่อโพลิเอททิลีนที่ทำด้วยมือแบบไทย.... 117
Mechanical Properties of Thai Hand Made Paper from Saa and Polyethylene Mixed Pulp
โดย วุฒินันท์ คงทัด และวารุณี ธนะแพสย์

3. อก.3/P321 การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของไม้ *Acacia crassicarpa*..... 125
Study on Chemical Constituents of *Acacia crassicarpa*
โดย เพ็ญศรี อดิวรรณาพัฒน์ วิชัณฑ์ อรรณพานุรักษ์ วรธรรม อุ่นจิตติชัย และเบญจวรรณ คฤหพัฒนา

4. อก.4/P12 อิทธิพลของต้นตออุ่นบางพันธุ์ที่มีต่อคุณภาพของไวน์จากอุ่นพันธุ์ Kalimna และ Shiraz..... 130
Influence of Rootstocks on Wine Quality of Kalimna and Shiraz Grapevines
โดย กิตติพงศ์ ตรีตรุยานนท์ และฉกามาศ วงศ์ข้าหลวง

5. อก.6/P322 ความชุกของ *Bacillus* spp. และ *Bacillus cereus* ในผลิตภัณฑ์หมึกแห้งปรุงรส..... 138
Prevalence of *Bacillus* spp. and *Bacillus cereus* in Dried Seasoned Squid Products
โดย ศิริโฉม ทุ่งเก้า และสุพัตรา เมืองฮาม

6. อก.8/P18 การวิเคราะห์ปัจจัยของพฤติกรรมการบริโภคต่อเครื่องดื่มประเภทชา..... 147
Factor Analysis of Consumer Behavior of Tea Beverage
โดย นิรมล อุดมอ่าง และสิริรัตน์ ใจสาม

7. อก.9/P21 Utilization of Tuna Waste as Black Tiger Shrimp Larvae Feed..... 155
By Mangkorn Rodprapakorn and Thornthan Sawangwan

8. อก.12/P30 ผลของระดับการกำจัดหมู่อะซิติลของไคโตซานต่อการลดความขมในน้ำมะนาว..... 163

Effect of Degree of Deacetylation of Chitosan on Reduction of Lime Juice Bitterness

โดย เยาวภา ไหวพริบ และนิตยา เดชชีวะ

9. อก.13/P31 Influences of Anthraquinone Extraction Techniques from *Morinda* sp. on Extraction Efficiency..... 171

By Noppol Leksawasdi Wongwat Temiyaputra Thidarat Suebsanga Kesinee Yajom and Sirilak Piyaworanon

10. อก.14/P46 Characterization of a Thermostable β-galactosidase..... 183

By Phimchanok Nakkharat Arkorm Tesnum and Arkira Maethawarakorn

11. อก.16/P48 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพของปูทะเล (*Scylla* sp.) ระหว่างการเก็บรักษาในสภาพการโผล่พ้นน้ำ..... 190

Effect of Storage Temperatures on Quality of Mud Crabs (*Scylla* sp.) During Emersion Storage

โดย วริศชนม์ นิลนนท์ จุรีพร ล้อมเมตตา และกุลพร พุทธมี

12. อก.17/P52 การประยุกต์ใช้เทคนิคการศึกษาวิธีการทำงาน เพื่อเพิ่มผลิตภาพในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง..... 198

An Application of Method Study Techniques to Increase Productivity for Frozen Seafood Industry

โดย นวดี กระจายวงศ์ และณวรา จันทรัตน์

13. อก.23/P73 Quality of Tofu Powder as Affected by Soybean Variety, Coagulant and Drying Method..... 207

By Puechkamut Y. and Panyathitipong W.

14. อก.27/P78 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมพอกหน้าที่มีส่วนผสมของเอนไซม์โบรมิเลนบริสุทธิ์จากสับปะรด..... 215

Development of Facial Clay Mask Containing Pineapple Bromelain

โดย สุพนิดา วินิจฉัย พิลาณี ไวถนอมสัตย์ และวราภรณ์ อภิวัฒนาภิวัต

15. อก.29/P83 Effect of Herb on Insect Growth in Brown Jasmine Rice During Storage..... 223
By Safiah Saah Supitchaya Chanthachum and Jiraporn Petcharat

16. อก.30/P84 การวิเคราะห์ปัญหาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปูทะเล (*Scylla* sp.) ภายหลังการเก็บเกี่ยว..... 231
Problems Determination and Changes of Post-Harvest Quality Variation of Live Mud Crabs (*Scylla* sp.)
โดย วริศชนม์ นิลนนท์ จุรีพร ล้อมเมตตา และกุลพร พุทธมี

17. อก.32/P26 เทคโนโลยีและการปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตของการเย็บเสื้อผ้าอุตสาหกรรมระดับสากลในชุมชน..... 238
Technology and Productivity Improvement for Community to Reach the International Apparel Industry Standard
โดย เฟื่องฟูรัตน์ มุ่งทวีสินสุข และหม่อมราชวงศ์วรวัฒย์ เกษมศรี

18. อก.34/P92 เปรียบเทียบประสิทธิภาพของสารฆ่าเชื้อกลุ่มออกซิไดส์ซิงในการลดปริมาณจุลินทรีย์ปนเปื้อนในเมล็ดถั่วเขียวและในกระบวนการผลิตถั่วงอก 246
Efficacy of Oxidizing Agents in Eliminating Contaminated Microorganisms on Mung Bean Seeds and Mung Bean Sprouts Production
โดย เบญจวรรณ พุทไธสง และวราภา มหากาญจนกุล

19. อก.35/ P93 การต้านจุลินทรีย์ของไส้บรรจุที่แช่น้ำมันหอมระเหยเพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ในอาหาร 254
Antimicrobial Activity of Sausage Casing Soaked in Essential Oil for Inhibiting Food Microorganisms
โดย พิชัญญา ซาญชัย วรรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร และจิตศิริ ราชตนะพันธุ์

20. อก.38/P131 ผลของเวย์โปรตีนเข้มข้นและน้ำตาลต่อคุณภาพของไอศกรีมกะทิไขมันต่ำ..... 262
Effect of Whey Protein Concentrate and Sugar Contents on the Qualities of Low Fat Coconut Milk Ice Cream
โดย ปิยะธิดา เกิดช่วย และสมจิต สุรพัฒน์

21. อก.40/P134 อิทธิพลของสภาวะแวดล้อมและการกระตุ้นการเจริญต่อการกำจัดสีย้อมผ้าโดย *Lentinus polychrous* Lev. ที่ผ่านการทำแห้งแบบฟลูอิไดซ์..... 270

Effects of Environmental Conditions and Growth Activation on Decolorization of Textile Dyes by Fluidized-Bed Dried *Lentinus polychrous* Lev.

โดย ปัทมา พลอยสว่าง และภคมน จิตประเสริฐ

22. อก.41/P132 การผลิตเอนไซม์เบต้า-กลูโคซิเดสจากเชื้อรีคอมบิแนนท์ *Pichia pastoris* YW-11430 และ *Pichia pastoris* YM-11430 ด้วยวิธีการหมักแบบครั้งคราว... 278

Beta-Glucosidase Production by Recombinant *Pichia pastoris* YW-11430 and *Pichia pastoris* YM-11430 by Fed-Batch Fermentation

โดย ประมุข ภระกูลสุขสถิตย์ ณธิดา อารีย์ และสิริรัตน์ ช้างมิ่ง

23. อก.42/P136 Effect of Pineapple Juice, Pineapple Shell Extract and Rice Bran Extract on Browning in Banana [*Musa* (AAA Group) 'Gros Michel'] Slices and Puree..... 286

By Sukhontha Sukhonthara and Chockchai Theerakulkait

24. อก.43/P137 การศึกษาการปั่นด้ายผสมระหว่างเศษรังไหมเหลืองและฝ้ายสีน้ำตาลระบบ Open-End Spinning..... 294

A Study on Spinning Waste Yellow Silk/Brown Cotton Blends on Open-End Spinning System

โดย รังสิมา ชลคุป สุชาดา อุชชิน และขนิษฐา วัชราภรณ์

25. อก.44/P139 ประสิทธิภาพน้ำมันหอมระเหยทางการค้าในการยับยั้งเชื้อแบคทีเรียและการนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์โฟมล้างมือ..... 303

Antibacterial Activity of Commercial Essential Oils and Usage in Hand Cleansing Foam Development

โดย สริตา ภาคพิเศษ หทัยรัตน์ ริมคีรี และวลัยรัตน์ จันทรปานนท์

26. อก.45/P140 คุณสมบัติทางกายภาพ องค์ประกอบทางเคมีและคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระของน้ำมันสบู่ดำที่ผ่านการดูดซับด้วยเบนโทไนท์..... 310

Physical Properties, Chemical Compositions and Antioxidant Activity of Jatropha Oil Detoxified by Bentonite

โดย โศภีนาฏ เกตุวิชิต หทัยรัตน์ ริมคีรี วิชัย หฤทัยธนาสันติ์ และสุพนิดา วินิจฉัย

27. อก.46/P141 การสกัดแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวดำ..... 320
Extraction of Anthocyanin from Black Glutinous Rice (Oryza sativa L.)
โดย ดวงกมล ลีมจันทร์ วิษฐิดา จันทราพรชัย
และวิชัย หฤทัยธนาสันติ์

28. อก.47/P155 ผลของการใช้เนื้อฟักทองนึ่งสุกต่อคุณภาพของไส้กรอกเวียนนา..... 328
Effect of Steamed Pumpkin on Vienna Sausage Quality
โดย ประดิษฐ์ คำหนองไผ่

29. อก.48/P157 การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของกรดอะซิติก กรดซิตริก และสารละลาย TOMAX® ในการยับยั้ง Salmonella Enteritidis ในผลิตภัณฑ์มายองเนส..... 336
Comparison on Efficiency of Acetic Acid, Citric Acid and TOMAX® in Inhibiting Growth of Salmonella Enteritidis in Mayonnaise Product
โดย อุมาพร ชนประชา และวลัยรัตน์ จันทรปานนท์

30. อก.49/P159 การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรไบโอติกสำหรับกุ้งด้วยการหุ้มเซลล์..... 344
Development of Probiotic Product for Shrimp by Micro-Entrapment
โดย มังกร โรจน์ประภากร และอุไรลักษณ์ พงษ์เกษ

31. อก.50/P160 การทำเอนไซม์ไลเปสที่ชอบเกลือจากแบคทีเรียทนเกลือ Staphylococcus warneri PB233 ให้บริสุทธิ์และศึกษาคุณสมบัติของเอนไซม์..... 352
Purification and Characterization of Halophilic Lipase from Halototerant Staphylococcus warneri PB233
โดย วีระสิทธิ์ กัลยากฤต และอนันต์ บุญปาน

32. อก.51/P161 ผลของสภาวะการเก็บรักษาข้าวหลังการเก็บเกี่ยวต่อคุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์..... 361
Effect of Postharvest Rice Storage Conditions on Physicochemical Properties
โดย วีระสิทธิ์ กัลยากฤต และเมทินี มาเวียง

33. อก.52/P162 การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตลูกแป้งเหล้าในระดับห้องปฏิบัติการโดยใช้วิธีทากูชิ..... 371
Optimum Condition for Production of Lookpang-Lao in Lab Scale by Taguchi Method
โดย วีระสิทธิ์ กัลยากฤต จิราพร จันทรา
และทรงศักดิ์ บูรณเศวตธรรม

34. อก.54/P323 การพัฒนาระบบการจัดการคุณภาพสินค้าผักสดตัดแต่งสำหรับห้างค้าส่ง กรณีศึกษา..... 380
Development of Quality Management System of Fresh-Cut Vegetables for Wholesale Business
โดย จิราพรรณ มูลเซอร์ และชุติมา ไวศรายุทธ์

35. อก.55/P165 การหาค่าความไม่แน่นอนในการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารในนมผง 389
Quantifying Uncertainty in Proximate Analysis of Milk Powder
โดย วริพัสย์ อารีกุล กมลกาญจน์ จิญกาญจน์ และตติย สีหร่าย

36. อก.56/P324 การประยุกต์ใช้เทคนิค TPM ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในกระบวนการผลิตเครื่องดื่มอัดแก๊ส..... 398
Application of TPM for Productivity Improvement in Carbonated Beverages Production Process
โดย สุรชาติ วิชัยดิษฐ กิตติ เจิดรังษี และสัณห์ชัย กลิ่นพิกุล

37. อก.57/P175 การพัฒนาสูตรที่เหมาะสมของพุดดิ้งเค้กข้าวหอมมะลิ..... 406
The Optimization of Formulation for Pudding Cake Made from Jasmine Rice Flour
โดย อิทธิพัทธ์ สุยะ ธงชัย สุวรรณสิชณน์ และเพ็ญขวัญ ชมปรีดา

38. อก.58/P179 การยืดอายุการเก็บของหอยแครง (Anadara granosa) ลวกโดยใช้สภาพบรรยากาศดัดแปร..... 414
Shelf Life Extension of Blanched Cockles (Anadara granosa) by Modified Atmosphere Packaging
โดย นิชนันท์ เธียรพัฒนะวงศ์ พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ และมณฑิรา นพรัตน์

39. อก.59/P180 Shelf-Life Extension of Precooked Chicken Fillets by Modified Atmosphere Packaging..... 422
By Punchira Vongsawasdi Aporn Wongwicharn Nongpanga Khunajakr and Niporn Dejsuk

40. อก.61/P185 กรรมวิธีการกำจัดกลิ่นน้ำมันมะพร้าวสด..... 432
Virgin Coconut Oil Odor Removal Processes
โดย สุรีพร สว่าง และสุคนธ์ชื่น ศรีงามล

41. อก.62/P325 ผลของบรรจุภัณฑ์และอัตราการแช่เยือกแข็งต่อการเกิด Off-Odor ในสับปะรดแช่เยือกแข็ง..... 440
Effect of Packaging and Freezing Rate on Off-Odor in Frozen Pineapple
โดย ทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์ และสงวนศรี เจริญเหรียญ

42. อก.63/P187 Instant Dried Pork Prepared by Combined Drying Process 449
By Pattra Laopoolkit and Prisana Suwannaporn

43. อก.64/P188 ความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมเอนไซม์โบรมิเลนกับปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดในผลสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย..... 457
The Relationship between Bromelain Activity and Total Soluble Solids in Smooth Cayenne Type Pineapple
โดย รุ่งทิพย์ จูฑะมงคล และสงวนศรี เจริญเหรียญ

44. อก.65/P189 Effect of Process Conditions on Physical and Physicochemical Properties of Instant Jasmine Rice..... 464
By Waraporn Prasert and Prisana Suwannaporn

45. อก.67/P198 Effect of Lactobacillus plantarum P1 on the Physico-Chemical Properties of Rice Flour..... 473
By Orawan Oupathumpanont Thongchai Suwonsichon Vichai Haruthaithanasan Penkwan Chompreeda and Walairut Chontarapanont

46. อก.69/P202 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมนึ่งจากแป้งข้าวหอมมะลิ..... 481
Development of Streamed Rice Cake from Jasmine Rice Flour
โดย อธิมนต์ แก้วประเสริฐศิลป ธงชัย สุวรรณสิชณน์ และเพ็ญขวัญ ชมปรีดา

47. อก.73/P205 Development of Anti-Acne Gel from Mangosteen Crude Extract..... 489
By Udomlak Sukatta Prapassorn Rugthaworn Potechaman Pitpiangchan and Uraiwan Dilokkunanant

48. อก.74/P206 In vitro Antifungal Activity of Clove and Cinnamon Oil and their Synergistic Against Postharvest Decay of Grape..... 497
By Udomlak Sukatta Vichai Haruthaithanasan Walairut Chanatarapanont Uraiwan Dilokkunanant and Panuwat Suppakul

49. อก.76/P238 Computational Fluid Dynamics Simulation of Temperature Profiles During Batch Baking..... 505

By Nantawan Therdthai, Phaisan Wuttijumnong and Suthida Netipunya

50. อก.77/P326 Belief and Attitude Towards Rice, Potato and Pasta Consumption in The UK, France, Belgium and The Netherlands..... 514

By Chatbovon Supakornchuwong, Prisana Suwannaporn, Pinya Silayoi and Ravipim Chaveesuk

51. อก.78/P239 การผลิตโปรตีนปลาไฮโดรไลเซตด้วยเอนไซม์อัลคาเลสตรึงรูป..... 521

Production of Fish Protein Hydrolysate Using Immobilized Alcalase

โดย วราภรณ์ สุทธิวิชัยพร สายพิณ ทานัชฌาสัย และวรรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร

52. อก.79/P248 ผลของการบรรจุภายใต้สภาพบรรยากาศดัดแปลงสมดุลต่ออายุการเก็บรักษาสตรอเบอรี่..... 529

Effect of Equilibrium Modified Atmosphere Packaging on Storage Life of Strawberry (Fragaria ananassa)

โดย พรชัย ราชตนะพันธุ์ และดวงใจ น้อยวัน

53. อก.80/P251 ผลของตัวทำละลายต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและความสามารถต้านออกซิเดชันของกระชายเหลือง (Boesenbergia pandurata)..... 538

Effect of Solvent on Total Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Fingerroot (Boesenbergia pandurata)

โดย ธนศักดิ์ แซ่เลี่ยว ศศิธร จันทนวรางกูร และวรรณี จิรภาคย์กุล

54. อก.81/P252 ผลของอุณหภูมิในการทำแห้งแบบพ่นฝอยต่อปริมาณซี-ไฟโคไซยานิน และสมบัติการต้านออกซิเดชันของสาหร่ายเกลียวทอง (Spirulina platensis)..... 546

Effect of Spray-Dried Temperature on C-Phycocyanin and Antioxidant Capacity of Spirulina (Spirulina platensis)

โดย ธนิตชัย ปรัชญาถาวรกุล และศศิธร จันทนวรางกูร

55. อก.82/P253 สารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด สมบัติการต้านอนุมูลอิสระ และการต้านจุลินทรีย์ของเปลือกผลไม้..... 554
Total Phenolics, Radical Scavenging Capacity and Antimicrobial Property of Fruit Peels
โดยพงศธร ล้อสุวรรณ จิตศิริ ราชตนะพันธุ์ และศศิธร จันทนวรางกูร

56. อก.83/P254 ผลของอุณหภูมิและความเป็นกรด-ด่างต่อความคงตัวของแอนโธไซยานินส์ของน้ำลูกหม่อน..... 562
Effect of Temperature and pH on the Stability of Mulberry Juice Anthocyanins
โดย มนต์วดี หุ่นเจริญ และศศิธร จันทนวรางกูร

57. อก.84/P265 การศึกษาผลของแป้งข้าวกล้องเริ่มงอกต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์คุกกี้ไส้สับปะรด..... 570
The Effect of Pre-Germinated Brown Rice Flour on Cookie with Pineapple Filling Quality
โดย รสพร เจียมจริยธรรม กมลวรรณ แจ้งชัด อนุวัตร แจ้งชัด และพัชรี ตั้งตระกูล

58. อก.85/P266 อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งจากธัญชาติและผักผลไม้ผสม..... 579
The Effects of Ingredients on Qualities of Snack Bar from Cereal and Mixed Fruit and Vegetable
โดย ศิริภัทร์ จันทร์อร่าม กมลวรรณ แจ้งชัด และอนุวัตร แจ้งชัด

59. อก.87/P270 อิทธิพลของชนิดแป้งต่อคุณสมบัติการดูดซับความชื้นของฟิล์ม..... 588
Effect of Starch Type on Sorption Isotherm of Films
โดย วรรธนมณฑน์ ชาญจารุจิตร์ ปียนาถ จิตอารีรัตน์ กีรตินาฏ พูลเกษร และอนุวัตร แจ้งชัด

60. อก.89/P273 ศึกษาการใช้ผ้าต้านไฟในการตกแต่งภายในในประเทศไทย..... 596
Study on Flame Retardant Fabric for Interior Decoration in Thailand
โดย สิริสิน ชุมรุม

61. อก.91/P281 Changes in Browning, Phenolic, Quinone and Lignin Contents During Storage of Fermented Bamboo Shoot in Different Packagings 605
By Jarunee Chungsatapathchai and Wannee Jirapakkul

62. อก.92/P277 การศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งกล้วยตากแบบลมร้อนร่วมกับการอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟระบบสุญญากาศ..... 612

The Study of Optimum Drying Time of Dried Banana Using the Combination Methods of Air Drying and Vacuum Microwave Drying

โดย สุริยา อติวิทยาภรณ์ กมลวรรณ แจ้งชัด และอนุวัตร แจ้งชัด

63. อก.94/P153 Optimization of Pectate Lyase Production from Paenibacillus Polymyxa N10 in Submerged Fermentation Using Response Surface Methodology 621

By Molnapat Songpim, Pilanee Vaithanomsat, Busaba Yongsmith and Sawitri Chuntranuluck

64. อก.95/P166 การหาสูตรอาหารน้ำมะพร้าวที่เหมาะสมในการผลิตไดอะซิติลและอะซิโทอิน โดยเชื้อ Lactobacillus pentosus SR 4-2 ด้วยวิธีพื้นผิวผลตอบ..... 630

Optimization of Coconut Juice Medium Composition for Diacetyl and Acetoin Production by Lactobacillus pentosus SR 4-2 Using Response Surface Methodology

โดย อัสนี วิจิตระกะ และนวลพรรณ ณ ระนอง

65. อก.96/P167 Evaluation of Antimicrobial Activity from Some Thai Wild Plants 638

By Siriwan Palajit, Varipat Areekul and Asanee Vichitraka

ความสมบูรณ์ของการเสนอผลงาน
ในการประชุมวิชาการ ครั้งที่ 46
ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ประกอบด้วย หนังสือรับรองการมาเสนอผลงาน
และการได้ตีพิมพ์ลงในหนังสือเรื่องเต็ม

630.72
เลขหมู่ ก 58
2551
ล 7
เลขทะเบียน 159168
วันที่ 4 พ.ย. 2551
97175

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ
1110005552

ด้วยอภินันทนาการ
จาก
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3 พ.ย. 2551

เอกสารทางวิชาการ 6/2551

กองบริการการศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โทร. 0-2942-8167-8 โทรสาร 0-2942-8167-8

E-mail: psd.eds@ku.ac.th