

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อภิตา บุญศิริ	สังกัด	ศูนย์เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ภาควิชาพืชสวน) คณะเกษตร กำแพงแสน
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
การศึกษา	วท.บ.(พืชสวน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2530 วท.ม.(พืชสวน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย, 2535 วท.ด.(พืชสวน), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ไทย,		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	สรีรวิทยาและการเก็บเกี่ยวผลิตผลพืชสวน, เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว		
โครงการวิจัย	ปี 2541-2544 การศึกษาสารฟีนอลิกและเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการแข็งตัวของเปลือกผลมังคุดหลังการตกกระทบ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2544-2545 ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพการบ่มมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ในระดับการค้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปี 2545-2546 ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพการบ่มมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ในระดับการค้า (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปี 2546-2547 การใช้ 1-methylcyclopropene และสภาพควบคุมบรรยากาศในการยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้เพื่อการส่งออกทางเรือ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2546-2547 การพัฒนาสารเคลือบผิวผลไม้จากสารแขวนลอยของเซลลูล์ในน้ำเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้เขตร้อนสามชนิด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2546-2547 ผลของการลดอุณหภูมิ อุณหภูมิการเก็บรักษาและการตัดแปลงสภาพบรรยากาศต่อคุณภาพเห็ดฟาง (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปี 2547-2548 การปรับปรุงเพื่อลดความสูญเสียในกระบวนการผลิตหน่อไม้ฝรั่งเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปี 2547-2548 การพัฒนาสารเคลือบผิวผลไม้จากสารแขวนลอยของเซลลูล์ในน้ำเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้เขตร้อนสามชนิด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2548-2549 การพัฒนาสารเคลือบผิวผลไม้จากสารแขวนลอยของเซลลูล์ในน้ำเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้เขตร้อนสามชนิด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2548-2550 การถ่ายทอดเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดความเสียหายและยืดอายุการเก็บรักษาผัก ผลไม้ และดอกไม้สดเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการย่อย) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2552 การถ่ายทอดเทคโนโลยีจากการพัฒนางานวิจัยสู่ภาคการเกษตรในเขตพื้นที่ภาคตะวันตกของประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549 การย้อมสีละมุดด้วยสีผสมจากขมิ้นชันและกระเจี๊ยบแดงเพื่อทดแทนสีย้อมผ้าสังเคราะห์ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลิตผลพืชสวนเพื่อควบคุมคุณภาพ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2549-2550 ผลของการบรรจุและอุณหภูมิต่ำที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงโลกปีนของผลพริกชี้หูแดงพันธุ์ซูเปอร์ย้อย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปี 2549-2550 ฟิล์มเคลือบบริโกลได้จากโคโคซานและเจลาตินสำหรับรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้งแปรรูปพร้อมบริโกล (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2550-2551 การพัฒนาฟิล์มบรรจุภัณฑ์คอมโพสิตพอลิเอทิลีนชนิดความหนาแน่นต่ำ-ซีโอไลต์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาพืชผลสด (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อภิตา บุญศิริ	สังกัด	ศูนย์เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ภาควิชาพืชสวน) คณะเกษตร กำแพงแสน
ปี 2550-2551	การยืดอายุการเก็บรักษามะนาวที่บรรจุในถุงพลาสติกโพลีเอทิลีนด้วยสารเคลือบไฮอิมัลชัน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว		
ปี 2551	การใช้สภาพตัดแปลงบรรยากาศและน้ำร้อนเพื่อยับยั้งการเกิดอาการ telescoping การเกิดสีน้ำตาล รักษาคุณภาพ และยืดอายุการเก็บรักษาตะไคร้แปรรูปพร้อมบริโภค (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2553	การวิจัยกระบวนการเก็บรักษา และอายุวางจำหน่าย ของน้ำคั้นต้นกล้วยและผลิตภัณฑ์สุขภาพจากธัญพืชไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	การใช้สารดูดซับความชื้นร่วมกับการบรรจุหีบห่อและหีบห่อในสภาพตัดแปลงบรรยากาศเพื่อปรับปรุงคุณภาพ ยืดอายุการเก็บรักษา และรักษาสารต่อต้านอนุมูลอิสระ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2552	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตพืชสวน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2551-2552	การพัฒนาการตรวจหาเชื้อ Campylobacter ในผักสลัดตัดแต่งพร้อมบริโภคจากตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ตในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑลโดยใช้เทคนิค cdtgene-based multiplex PCR เพื่อการตรวจหาเชื้อที่สร้างสารพิษของเชื้อ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2551-2552	การพัฒนาการตรวจหาเชื้อ Salmonella, Escherichia coli, และ Campylobacter ในผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคจากตลาดสดและซูเปอร์มาร์เก็ตในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑลโดยใช้วิธี toxin gene-based PCR (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2551-2552	การพัฒนาสารเคลือบผิวผลไม้จากสารละลายเซลลูล์ซเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพผลไม้เมืองร้อนไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2552-2553	การใช้ฟิล์มบรรจุภัณฑ์พอลิเมอร์คอมพอสิตในการรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้ไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		
ปี 2552-2553	ผลของบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก LDPE และ 1-methylcyclopropene ต่อการรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้เพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		
ปี 2553	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการมะม่วงก่อนและหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		
ปี 2553	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตพืชสวนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและเพื่อการส่งออก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี		
ปี 2551-2554	การวิจัยกระบวนการเก็บรักษา และอายุวางจำหน่าย ของน้ำคั้นต้นกล้วยและผลิตภัณฑ์สุขภาพจากธัญพืชไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2553-2554	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน สำหรับเกษตรกร ผู้ส่งออก ผู้ประกอบการและผู้สนใจทั่วไป (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากเงินอุดหนุนโครงการเกษตรเพื่อยุทธศาสตร์การพัฒนาปีงบประมาณ 2554		
ปี 2553-2554	การยืดอายุการเก็บรักษาขนุนตัดแต่งสดด้วยฟิล์มเคลือบบริโภคได้จากโคโคซานและเจลาติน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และบริษัทสยามโอเรียลทอลล์ จำกัด		
ปี 2554	โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้สารเคลือบผิวและเคลือบเนื้อผลไม้บริโภคได้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้เมืองร้อน (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่		
ปี 2554	ฟิล์มเคลือบบริโภคได้จากโคโคซานและเจลาตินสำหรับรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้ไทยตัดแต่งพร้อมบริโภค 4 ชนิด (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัทไบโอแลปจำกัด		

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อภิธา บุญศิริ	สังกัด	ศูนย์เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ภาควิชาพืชสวน) คณะเกษตร กำแพงแสน
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ		
ปี 2555-2556	การพัฒนาฟิล์มพลาสติกย่อยสลายได้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงน้ำดอกไม้ (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากThailand-EC Cooperation Facility-Phase II“Trade Standard Compliance and Innovations for Agri-Food Supply Chains in Thailand and Neighbouring Countries (CIAS)”มหาวิทยาลัย เชียงใหม่		
ปี 2555-2556	การยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพเห็ดฟางด้วยบรรจุภัณฑ์พลาสติกย่อยสลายได้จากยางพาราได้อย่างปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคเพื่อการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ		
ปี 2556-2557	การใช้ไอโซนีสางกระเปาะและโหระพาเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคและการส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการ เกษตร (สวก.)		
ปี 2558-2559	FromFarntoFim เชื่อมสังคมอย่างยั่งยืนผ่านโซลูชันอาหารอินทรีย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)		
ปี 2558-2559	การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเห็ดฟางด้วยแบคทีเรียสร้างสปอร์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย		
ปี 2558-2559	การยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพเนื้อส้มโอ เนื้อขนุน และเนื้อมะม่วงด้วยสารเคลือบเนื้อบริโภคได้เพื่อส่งออก (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุน จากบริษัท เอส เอสทีอิมพอร์ต เอ็กซ์พอร์ต จำกัด		
ปี 2560-2561	การพัฒนาวิธีการประเมินความแก่เมล็ดพันธุ์พริกด้วยการวัดคลอโรฟิลล์ฟลูออเรสเซนซ์จากเปลือกหุ้มเมล็ด และวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์พริกโดย การลดความชื้นแบบยิงยวดและดัดแปลงบรรยากาศเก็บรักษา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		

บทความวิจัยในวารสารวิชาการ

ระดับชาติ

- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, อ.ดร.สุจิตต์ ส่วนไพโรจน์, "การยืดอายุการเก็บรักษาลองกองภายใต้ สภาพที่ดัดแปลงบรรยากาศ", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 33 (6(พิเศษ)) (2002) 115-118
- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Teeranud Romphophak, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "Effect of Controlled Atmosphere on Quality of Mango(Mangifera indica L.) cv Maha Chanok", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 33 (4-5(พิเศษ)) (2002)
- Mr. CHAROEN KUNPROM, Apita Bunsiri, "Effect of Wrapping on Ripening Quality of Mango cv. Nam Dokmai", วารสารข่าวศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืช ทดลอง 18 (2) (2004) 12-12
- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "ปัจจัยที่เหมาะสมในการบ่มมะม่วงมหาชนกเพื่อการค้า", วิทยาสาร กำแพงแสน (Kamphaengsaen Academic Journal) สาขาวิศวกรรมศาสตร์ 3 (2) (2005) 1-10
- ผ่องเพ็ญ อรรคสิริ, อังรงค์ อัมพรรัตน์, Apita Bunsiri, นภา ศิวรังสรรค์, สิริรุ่ง ปรีชานนท์, ไครดา กนกพานนท์, "Development of shellac coating for extending shelf-life of mangosteen and lime (cv. Pan)", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 37 (5) (2006) 42-45
- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Chainerong Rattanakreetakul, Roongnapa Korpraditskul, Manee Tantirungkij, ORAWAN CHOUNTRAGOON, "Loss of Chilli between Harvesting and Delivering to the Export Company ", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 38 (5) (2007) 66-69
- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, "Effect of temperature on environmental changes during ripening of mango cv. Nam Dokmai #4 ", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 38 (5) (2007) 119-122
- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "Sapodilla staining with natural dyes extracted from curcumin and roselle to replace a synthetic dye", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 38 (5(พิเศษ)) (2007) 41-44
- Apita Bunsiri, อ.ดร.ไครดา กนกพานนท์, "ฟิล์มเคลือบบริโภคได้จากเจลาตินและไคโตซาน", For quality 125 (14) (2008) 44-46
- Apita Bunsiri, Siripom Vihokto, วรดา สโมสรสุข, "Effect of Hot Water Treatments on the Number of Human Pathogens of Fresh-cut Lemongrass", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 425-427

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.อภิธา บุญศิริ ตำแหน่ง นักวิจัย เชี่ยวชาญ</p>	<p>สังกัด ศูนย์เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ภาควิชาพืชสวน) คณะเกษตร กำแพงแสน</p>
<p>- จิตติมา จิรโพธิธรรม, วนิตา คงเอือกเย็น, เกษรา น้ำใจดี, พงษ์นถ นาดวรานันต์, Apita Bunsiri, "Effect of Dipping Temperatures on Browning Symptom of Fresh-Cut Eggplant", Agricultural Science Journal (วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร) 41 (1(พิเศษ)) (2010) 440-443</p> <p>- Apita Bunsiri, จิตติมา จิรโพธิธรรม, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "Effects of Low Density Polyethylene Bags and 1- Methylcyclopropene on Maintaining Quality and Extending Shelf Life of Nam Dokmai Mango for Export", วิทยาสารกำแพงแสน (Kamphaengsaen Academic Journal) สาขาวิศวกรรมศาสตร์ 9 (1) (2010) 1-12</p> <p>- Apita Bunsiri, นางสาวจิตติมา จิรโพธิธรรม, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "Effects of Low Density Polyethylene Bags and 1- Methylcyclopropene on Maintaining Quality and Extending Shelf Life of Nam Dokmai Mango for Export", วิทยาสารกำแพงแสน 9 (1) (2011) 1-12</p> <p>- Apita Bunsiri, นางสาวจิตติมา จิรโพธิธรรม, Yupin Onsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Phitsanu Bunsiri, "Effect of Irradiation on Quality of Khoew Sawoey Mango Fruit", วิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 205-208</p> <p>- กิตติวิทย์ สกุลวงค์, Apita Bunsiri, รศ.ดร.สีรุ้ง ปรีชานนท์, ผศ.ดร.ไศรดา กนกพานนท์, "Effect of Shellac Coating Formulations Containing Shellac Wax or Camauba Wax Combined with Composite Plastic Bags on the Shelf Life of Rambutan cv. Rongrien", วิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 275-278</p> <p>- นางสาวภัทรานิชรุตรียาวุฒิมิวนาทย์, Apita Bunsiri, รศ.ดร.สีรุ้ง ปรีชานนท์, ผศ.ดร.ไศรดา กนกพานนท์, "The Effect of Shellac-based Coating Formulations Containing Crude Galangal Extract on Storage Life of Nam Dokmai # 4 mango Fruit", วิทยาศาสตร์เกษตร 42 (1) (2011) 279-282</p> <p>- Apita Bunsiri, ผศ.ดร.วรดา สโมสรสุข, นางสาวจิตติมา จิรโพธิธรรม, Phitsanu Bunsiri, "Efficacy of sanitizers and calcium chloride to extend the shelf life and reduce foodborne pathogen of fresh-cut jackfruits", วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 1 (1) (2012) 43-54</p> <p>- Apita Bunsiri, จิตติมา จิรโพธิธรรม, Yupin Onsiri, Somnuk Thongbor, ผศ.ดร.อนงค์นาฏ สมหวังธนโรจน์, Phitsanu Bunsiri, "Use of Polymer Composite Packaging Film Maintains Quality and Extends the Storage Life of Mango Fruits cv. Nam Dork Mai 4", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3 (พิเศษ)) (2012) 288-291</p> <p>- จิตติมา จิรโพธิธรรม, Prapapom Tangkijchott, Apita Bunsiri, "Prolong Shelf-life of Fresh Hungarian Oyster Mushroom by Moisture Absorbers", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (1) (2013) 31-39</p> <p>- Apita Bunsiri, นางสาวจิตติมา จิรโพธิธรรม, Yupin Onsiri, Manee Tantirungkij, ORAWAN CHOUNTRAGOON, Wichai Sorapongpaisal, "Sanitization of Holy Basil Using Ozonated Water Washing for Quality Maintenance and Consumer Saf", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1(พิเศษ)) (2015) 323-326</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Apita Bunsiri, Kunprom, C., Yupin Onsiri, Somnuk Thongbor, Siripom Vihokto, Phitsanu Bunsiri, "Hot water treatments inhibit the telescoping symptom in fresh-cut lemongrass", Acta Horticulturae 876 (-) (2010) 287-292</p> <p>- Apita Bunsiri, Paull, RE, Saichol Ketsa, "Increased activities of phenylalanine ammonia lyase, peroxidase, and cinnamyl alcohol dehydrogenase in relation to pericarp hardening after physical impact in mangosteen (Garcinia mangostana L.)", JOURNAL OF HORTICULTURAL SCIENCE & BIOTECHNOLOGY 87 (3) (2012) 231-236</p> <p>- Srimartpirom, M, Burikam, I, Limohpasmanee, W, Kongratapom, T, Thannarin, T, Apita Bunsiri, Follett, PA, "Low-Dose Irradiation With Modified Atmosphere Packaging for Mango Against the Oriental Fruit Fly (Diptera: Tephritidae)", JOURNAL OF ECONOMIC ENTOMOLOGY 111 (1) (2018) 135-140</p>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p> <p>- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Teeranud Romphophak, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "Effect of Controlled Atmosphere on Quality of Mango (Mangifera indica L.) cv Maha Chanok", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 (2002)</p> <p>- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, อ.ดร.สุจิตต์ ส่วนไพโรจน์, "การยืดอายุการเก็บรักษาลองกองภายใต้สภาพดัดแปลงบรรยากาศ", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 1 (2002)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
ดร.อภิธา บุญศิริ นักวิจัย เชี่ยวชาญ	ศูนย์เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ภาควิชาพืชสวน) คณะเกษตร กำแพงแสน
<p>- Apita Bunsiri, Saichol Ketsa, Prof. Dr. Robert E. Paull, "เมแทบอลิซึมของพืชนอกโลกและการสังเคราะห์ผลิตภัณฑ์ของเปลือกมังคุดหลังตกกระทบ", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 2 (2002)</p> <p>- Apita Bunsiri, Saichol Ketsa, Prof. Dr. Robert E. Paull, "ความสัมพันธ์ของการสะสมลิคินและการแข็งตัวของเปลือกผลมังคุดบริเวณตกกระทบ", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 2 (2003)</p> <p>- Mr. CHAROEN KUNPROM, Apita Bunsiri, "ผลของการห่อผลต่อคุณภาพน้ำดอกไม้ทะเลวายุเบอร์ 4", การประชุมพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 4 (2004)</p> <p>- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Teeranud Romphophak, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "ปัจจัยที่เหมาะสมในการบ่มมะม่วงมหาชนกเพื่อการค้า", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 1 (2004)</p> <p>- Mr. CHAROEN KUNPROM, Apita Bunsiri, "ความบริสุทธิ์ที่เหมาะสมในการบ่มมะม่วงน้ำดอกไม้ทะเลวายุเบอร์ 4", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5 (2005)</p> <p>- นางสาวพรรณณี ศรีสวัสดิ์, Apita Bunsiri, "ผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและสภาพบรรยากาศภายในภาชนะบรรจุหีบฟาง", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 5 (2005)</p> <p>- Apita Bunsiri, "Loss evaluation of chilli after harvest", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 4 (2005)</p> <p>- Apita Bunsiri, "Yield losses during fresh asparagus processes for export of Taniyama Siam Co., Ltd.", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 4 (2006)</p> <p>- Apita Bunsiri, "The Utilization of 1-Methylcyclopropene and Contolled Atmosphere to Prolong Shelf Life of Mango (Mangifera indica L.) cv. Nam Dokmai for Ship Exportation", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่ 4 (2006)</p> <p>- Apita Bunsiri, "Development of Shellac Coating for Extending Shelf-life of Mangosteen and Lime (CV. Pan)", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติครั้งที่ 4 (2006)</p> <p>- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "Sapodilla staining with natural dyes extracted from curcumin and roselle to replace a synthetic dye", การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5 (2007)</p> <p>- Mr. CHAROEN KUNPROM, Apita Bunsiri, "Effect of temperature on environmental changes during ripening of mango cv. Nam Dokmai #4 ", การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5 (2007)</p> <p>- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Chainarong Rattanakreetakul, Roongnapa Korpraditskul, Manee Tantirungkij, ORAWAN CHOUNTRAGOON, "Loss of Chilli between Harvesting and Delivering to the Export Company ", การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5 (2007)</p> <p>- Apita Bunsiri, โศรดา กนกพานนท์, Siripom Vihokto, นายประภิต โรจน์ปัญญากิจ, "Edible coating films from gelatin and chitosan for extending shelf life of pomelo pulp cv. Khao-Namphueng ", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2008)</p> <p>- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Yupin Onsiri, "Effect of water heat treatments on inhibiting the telescoping symptom of fresh-cut lemongrasses", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (2008)</p> <p>- นายชนกนันท์ ชัดดีเวช, นายจักรพงษ์ ส่วนลา, นางสาวพรรณนิภา ก้อนนาค, นางสาวศิรินันท์ สว่างสุข, นางสาวชนันท์ยาพร วังศิริ, นายสุพจน์ ถนอมลิขิต, อ. โกวิท บุญณะกาญจนะ, Apita Bunsiri, "การเคลือบไขอิมัลชันร่วมกับการบรรจุถุงโพลีเอทิลีนต่ออายุการเก็บรักษามะนาวพันธุ์แป้น", การประชุมวิชาการครั้งที่ 5 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (2008)</p> <p>- Apita Bunsiri, Siripom Vihokto, ผศ.ดร.วรดา สโมสรสุข, "ผลของน้ำร้อนต่อจำนวนจุลินทรีย์ปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดโรคกับมนุษย์ของตะไคร้ตัดแต่งสด", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.อภิธา บุญศิริ
ตำแหน่ง	นักวิจัย เชี่ยวชาญ
สังกัด	ศูนย์เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (ภาควิชาพืชสวน) คณะเกษตร กำแพงแสน
<p>- Netnapha Lamo, Anongnat Somwangthanaroj, Apita Bunsiri, "Development of packaging film from LDPE/zeolite composites for extending shelf life of lime", การประชุมวิชาการ ครั้งที่ 47 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2009)</p> <p>- Apita Bunsiri, Yupin Onsiri, Somnuk Thongbor, Mr. CHAROEN KUNPROM, Phitsanu Bunsiri, "Suitable pH Levels of Curcumin dye for Staining Sapodilla Fruits", การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 7 (2009)</p> <p>- จิตติมา จิรโพธิธรรม, Apita Bunsiri, Prapapom Tangkijchott, "การใช้สารดูดซับความชื้นร่วมกับการบรรจุหีบห่อในสภาพตัดแปลงบรรยากาศเพื่อปรับปรุงคุณภาพและคงอยู่ของสารต้านอนุมูลอิสระ", การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (2010)</p> <p>- จิตติมา จิรโพธิธรรม, Prapapom Tangkijchott, Apita Bunsiri, "Using moisture absorbers and modified atmosphere packaging of oyster mushroom to improve quality, prolong shelf life and maintain antioxidant content", การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 9 (2011)</p> <p>- Apita Bunsiri, จิตติมา จิรโพธิธรรม, Yupin Onsiri, Somnuk Thongbor, ผศ.ดร.อนงค์นาฏ สมหวังธนโรจน์, Phitsanu Bunsiri, "Use of Polymer Composite Packaging Film Maintains Quality and Extends the Storage Life of Mango Fruits cv. Nam Dork Mai 4", การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 10 (2012)</p>	
ระดับนานาชาติ	
<p>- ประกิต โรจน์ปัญญากิจ, Siripom Vihokto, Apita Bunsiri, โศรดา กนกพานนท์, "Edible coating films from chitosan and gelatin for maintaining quality of minimally processed pomelo cv. Khao-Namphueng", International Conference on Smart Materials Smart/Intelligent Materials and Nanotechnology and 2nd International Workshop on Functional Materials and Nanomaterials (2008)</p> <p>- นางสาวเนตรชนก ลามอ, ผศ.ดร.อนงค์นาฏ สมหวังธนโรจน์, Apita Bunsiri, "Packaging film for extending shelf life of fresh produces", The 7th International Conference on Composite Science and Technology (2009)</p> <p>- Apita Bunsiri, Mr. CHAROEN KUNPROM, Somnuk Thongbor, Yupin Onsiri, Phitsanu Bunsiri, "Hot water treatments inhibit the telescoping symptom in fresh-cut lemongrass.", The 10th Controlled and Modified Atmosphere Research Conference (2009)</p> <p>- ผศ.ดร.วรดา สโมสรรสุข, Apita Bunsiri, ผศ.ดร.เสกสรรค์ สโมสรรสุข, "Effect of concentrations of oxygen and/or carbon dioxide on the microbial growth control in fresh-cut lemongrass.", The 10th Controlled and Modified Atmosphere Research Conference (2009)</p> <p>- Apita Bunsiri, Siripom Vihokto, ผศ.ดร.วรดา สโมสรรสุข, "Hot water treatments reduce the number of human pathogens on fresh cut lemongrass.", The 6th International Postharvest Symposium (2009)</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2542 - 6 สิงหาคม 2563