

## ผู้ร่วมโครงการ

- ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายณัฐชัย พงษ์ประเสริฐ  
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Nutthachai Pongprasert
- เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 2508 00165 414
- ตำแหน่งปัจจุบัน  
อาจารย์ / นักวิจัย
- หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรศัพท์มือถือ โทรสาร และ e-mail  
หลักสูตรเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี วิทยาเขตบางขุนเทียน  
49 ซ. เทียนทะเล 25 ถนนบางขุนเทียนชายทะเล  
แขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150  
โทร 02 470 7734 มือถือ 0877158297 โทรสาร 02 452 3479  
e-mail: nutthachai.pon@kmutt.ac.th
- ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญา	สาขาวิชาเอก	สถาบันการศึกษา	ประเทศ
2542	ตรี	วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม เกษตร) เกียรตินิยม	เทคโนโลยี อุตสาหกรรม เกษตร	ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	ไทย
2549	โท	วท.ม. (เทคโนโลยีหลัง การเก็บเกี่ยว)	เทคโนโลยีหลัง การเก็บเกี่ยว	ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	ไทย
2554	เอก	Ph.D. in Agricultural science	Agricultural science	University of Tsukuba	ญี่ปุ่น

## 6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

- plant oxidative stress
- การใช้ประโยชน์จากรังสียูวี และ LED กับผักและผลไม้ภายหลังการเก็บเกี่ยว
- การใช้เทคโนโลยีฟองก๊าซขนาดไมโครและนาโนต้านหลังการเก็บเกี่ยว
- Microgreen Plant factory

## 7. ประสพการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

1. เทคนิคใหม่ในการใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครและนาโนในการชะลอกการสุกและลดอาการตกกระของกล้วยไข่เพื่อการส่งออก (ระยะที่ 1)

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปีพ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2557

วงเงินที่ได้รับ 405,460 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

2. ผลของการลดอุณหภูมิแบบ Cold Shock และการล้างโดยระบบ Micro-nano Bubble ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเงาะ (ระยะที่ 1)

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปีพ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2557

วงเงินที่ได้รับ 479,700 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

3. การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีฟองก๊าซขนาดไมโครในการรักษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอม (NRU ระยะที่ 2)

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปีพ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2557

วงเงินที่ได้รับ 300,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

3. เทคนิคใหม่ในการใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครและนาโนในการชะลอกการสุกและลดอาการตกกระของกล้วยไข่เพื่อการส่งออก (ระยะที่ 2)

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปีพ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2558

วงเงินที่ได้รับ 388,800 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

4. ผลของการลดอุณหภูมิแบบ Cold Shock และการล้างโดยระบบ Micro-nano Bubble ต่อคุณภาพ หลังการเก็บเกี่ยวของเงาะ (ระยะที่ 2)

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปีพ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2558

วงเงินที่ได้รับ 405,460 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

ระยะเวลาที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัย 1 ปี

สถานภาพงานวิจัย เสร็จสิ้นสมบูรณ์แล้ว

5. โครงการพัฒนากระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของกล้วยไม้ตัดดอกเพื่อการส่งออก

แหล่งทุนวิจัย iTAP สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2559

วงเงินที่ได้รับ 195,500 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

6. การศึกษาประสิทธิภาพของเทคโนโลยีฟองก๊าซขนาดไมโครร่วมกับคลอรีนไดออกไซด์ต่อการลดปริมาณ

เชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนและรักษาคุณภาพของมะม่วงดิบตัดแต่งพร้อมบริโภค

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2559

วงเงินที่ได้รับ 474,400 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

7.การจัดทำคำอธิบายและภาพประกอบมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง มะม่วง

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2559

วงเงินที่ได้รับ - บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

8.การยืดอายุการเก็บรักษาผักสลัดในแซนวิชแฮมชีส

แหล่งทุนวิจัย บริษัท ซีพีแรม จำกัด

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2559

วงเงินที่ได้รับ - บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

9.การรักษาคุณภาพของผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคด้วยเทคโนโลยี Hurdle

แหล่งทุนวิจัย โครงการมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ (NRU)

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2559

วงเงินที่ได้รับ 500,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

10. ผลของโคโตนานและ Light-emitting diode (LED) ต่อการปนเปื้อนเชื้อราและสารพิษเคมีในต้นอ่อน

(ระยะที่ 1)

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2559

วงเงินที่ได้รับ 400,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

11. การพัฒนาการใช้สาร 1-MCP ในรูปแบบบรรจุกระป๋องฉีดพ่นร่วมกับการใช้ของปลดปล่อยไอรระเหยของเอทานอล เพื่อใช้ในการรักษาคุณภาพของกล้วยไม้ส่งออก

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2560

วงเงินที่ได้รับ 495,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

12. นวัตกรรมใหม่ในการใช้ฟองก๊าซ 1-MCP ขนาดไมโครในการชะลอกการเสื่อมสภาพหลังการเก็บเกี่ยวและยืดอายุการเก็บรักษาของดอกกล้วยไม้สกุลหวายสายพันธุ์ ‘บุรณะเจตน์’ เพื่อการส่งออก

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2560

วงเงินที่ได้รับ 552,980 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

13. การพัฒนาคุณภาพของผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคด้วยเทคโนโลยีฟองขนาดเล็ก

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2560

วงเงินที่ได้รับ 895,460 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

14. การประยุกต์ใช้สารเคลือบบริโภคได้จากไขมันปาล์มต่อผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2560

วงเงินที่ได้รับ 1,000,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

15. การลดเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในผักอินทรีย์บริโภคสดและการยืดอายุการเก็บรักษา

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2560

วงเงินที่ได้รับ 500,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

16. โครงการพัฒนาต้นแบบโรงงานปลูกพืชในระบบปิดอัจฉริยะเพื่อใช้ในการผลิตไมโครกรีนเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2561

วงเงินที่ได้รับ 650,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

17. การศึกษาสารสำคัญและหน้าที่เชิงฟังก์ชันของไมโครกรีน

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2561

วงเงินที่ได้รับ 450,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

18. โครงการจัดตั้งโรงงานต้นแบบ (Pilot plant) และศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ (Business incubator) การผลิตผักผลไม้ตัด

แต่งพร้อมบริโภค

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2561

วงเงินที่ได้รับ 650,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย

19. โครงการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตต้นอ่อนสมุนไพรไทยเพื่อสุขภาพที่ปลูกในระบบปิดควบคุมสภาวะแวดล้อม

ภายใต้แสงเทียมเชิงพาณิชย์

แหล่งทุนวิจัย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2562

วงเงินที่ได้รับ 480,000 บาท

ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย

20. โครงการพัฒนาต้นแบบโรงงานปลูกพืชในระบบปิดอัจฉริยะเพื่อใช้ในการผลิตไมโครกรีนเพื่อสุขภาพ

เชิงพาณิชย์

แหล่งทุนวิจัย งบประมาณการวิจัยและนวัตกรรม (PMU)

ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2562

21. การพัฒนากระบวนการผลิตบล็อคอโคสไมโครกรีนในระบบปิดควบคุมสภาวะแวดล้อมภายใต้แสงเทียมเพื่อใช้ในการบริโภคสดและแปรรูปเป็นผงไมโครกรีน  
แหล่งทุนวิจัย Industrial Research and Technology Capacity Development: IRTC  
ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2563
22. โครงการพัฒนาระบบและกระบวนการผลิตไมโครกรีนในโรงงานปลูกพืชอัจฉริยะ  
แหล่งทุนวิจัย สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)  
ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2563  
วงเงินที่ได้รับ 3,222,000 บาท  
ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัยย่อย
23. การพัฒนากระบวนการผลิตถั่วงอกเพื่อให้มีคุณภาพปริมาณสารสำคัญสูง  
แหล่งทุนวิจัย Industrial Research and Technology Capacity Development: IRTC  
ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2564  
วงเงินที่ได้รับ 400,000 บาท  
ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการ
24. การพัฒนากระบวนการผลิตผัสดกต้นอ่อนคะน้า (Kale) ในระบบ plant factory เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร  
แหล่งทุนวิจัย Industrial Research and Technology Capacity Development: IRTC  
ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2565  
วงเงินที่ได้รับ 349,945 บาท  
ความรับผิดชอบ เป็นหัวหน้าโครงการ
25. การจัดการความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อรักษาคุณภาพผลผลิตสดทางการเกษตรสำหรับชุมชน  
แหล่งทุนวิจัย วช.  
ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2564  
วงเงินที่ได้รับ 2,250,000 บาท  
ความรับผิดชอบ ผู้ร่วมโครงการ
26. นวัตกรรมการผลิตผักกินใบโภชนาการสูงด้วยเทคโนโลยีแสงแอลอีดี  
แหล่งทุนวิจัย สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)  
ปี พ.ศ. ที่ได้รับทุนวิจัย 2565  
วงเงินที่ได้รับ 3,650,900 บาท  
ความรับผิดชอบ ผู้ร่วมโครงการ

## ผลงานตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

1. **Pongprasert, N.**, Kanlavanarat, S., Gemma, H., Sekozawa, Y. and Sugaya, S. 2006. POSTHARVEST N-PROPYL DIHYDROJASMONATE AND ABSCISIC ACID APPLICATION ON REDUCING CHILLING INJURY IN BANANA PEEL. Acta Hort. (ISHS) 712:741-746
2. **Pongprasert, N.**, Wongs-Aree, C., Srilaong, V., and Kanlayanarat, S., 2007, "Alleviation of Browning and Lignification in Minimally Processed Sweet Bamboo Shoots by Packaging", New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science, Vol. 35, No. 2, June, pp. 253-257.
3. **Pongprasert, N.** and Srilaong, V. 2007. EFFECT OF LEAF MATURITY ON CHILLING INJURY SENSITIVITY OF READY-TO-COOK SWEET BASIL (*OCIMUM BASILICUM* L.). Acta Hort. (ISHS) 746:351-356
4. **Pongprasert, N.**, Sekozawa, Y., Sugaya, S. and Gemma, H. 2009. A POSSIBLE ROLE AND MODE OF ACTION OF UV-C ILLUMINATION ON INDUCING CHILLING STRESS TOLERANCE IN BANANA PEEL. Acta Hort. (ISHS) 837:313-320
5. **Pongprasert, N.**, Sekozawa, Y., Sugaya, S. and Gemma, H. 2011. The Role and Mode of Action of UV-C Hormesis in Reducing Cellular Oxidative Stress and the Consequential Chilling Injury of Banana Fruit Peel. International Food Research Journal, 18: 59-67
6. **Pongprasert, N.**, Sekozawa, Y., Sugaya, S. and Gemma, H. 2011 A Novel Postharvest UV-C Treatment to Reduce Chilling Injury (Membrane Damage, Browning and Chlorophyll Degradation) in Banana Peel. Scientia Horticulturae, 130: 73-77
7. Burana, B., **Pongprasert, N.** and Srilaong, V. 2013, Effect of UV-C treatment on chlorophyll degradation, antioxidant enzyme activities and senescence in Chinese kale (*Brassica oleracea* var. *alboglabra*), International Food Research Journal, 20(1): 623-628
8. Fernando, H. R. P., Srilaong, V., **Pongprasert, N.**, Boonyaritthongchai, P. and Jitareerat, P., 2014, Changes in antioxidant properties and chemical composition during ripening in banana variety 'Hom Thong' (AAA group) and 'Khai' (AA group), International Food Research Journal, 21(2): 749-754
9. **Pongprasert, N.** and Varit, S., 2014, A Novel Technique Using 1-MCP Micro Bubbles for Delaying of Postharvest Ripening of Banana Fruit" Postharvest Biology and Technology. 95:42-45

10. Kaewsuksaeng, S., Tatmala, N, Srilaong, V. and **Pongprasert, N.**, 2015, Postharvest heat treatment delays chlorophyll degradation and maintain quality in Thai lime (*Citrus aurantifolia* Swingle cv. Paan) fruit, *Postharvest Biology and Technology*. 100:1-7
11. Pornpan Lekham, Varit Srilaong, **Nutthachai Pongprasert** and Satoru Kondo, 2016, Anthocyanin concentration and antioxidant activity in light-emitting diode (LED)-treated apples in a greenhouse environmental control system, *Fruits*, 2016, vol. 71(5), p. 269-274
12. Opio, P. , Pongphen, J. , **Pongprasert, N.**, Wongs-Aree, C., Suzuki, Y. and Srilaong, V., 2017, Efficacy of hot water immersion on lime ( *Citrus aurantifolia* , Swingle cv. Paan) fruit packed with ethanol vapor in delaying chlorophyll catabolism, *Scientia Horticulturae* 224:258-264.
13. Phornvillay,S., **Pongprasert,N.**, Wongs-Aree, C., Uthairatanakij, A., Srilaong, V. 2019, Exogenous putrescine treatment delays chilling injury in okra pod (*Abelmoschus esculentus*) stored at low storage temperature,*Scientia Horticulturae*, 256, 108550
14. Promkaew,P., **Pongprasert,N.**, Wongs-Aree,C., Kaewsuksaeng,S., Opio, P., Kondo, S., Srilaong, V., 2020, Carotenoids accumulation and carotenoids biosynthesis gene expression during fruit development in pulp of Tubtim-Siam pummelo fruit, *Scientia Horticulturae*, Volume 260, 108870,
15. Phornvillay,S., **Pongprasert,N.**, Wongs-Aree, C., Uthairatanakij, A., Srilaong, V. 2019, Physio-biochemical Responses of Okra (*Abelmoschus esculentus*) to Oxidative Stress Under Low Temperature Storage, *The Horticulture Journal* 89 (1): 69–77. 2020.doi: 10.2503/hortj.UTD-105
16. Promkaew,P., **Pongprasert,N.**, Wongs-Aree,C., Kaewsuksaeng,S., Opio, P., Kondo, S., Srilaong, V., 2020,Application of AVG or1-MCP-MBs on Postharvest Quality of Pummelo cv. “Tubtim Siam” (*Citrus maxima* Burm.), *Food and Applied Bioscience Journal*, 2019,7(Special Issue on Agriculture and Agro-Industry: 55–71
17. Promkaew,P., **Pongprasert,N.**, Wongs-Aree,C., Kaewsuksaeng,S., Opio, P., Kondo, S., Srilaong, V., 2020, Lycopene Synthesis and Related Gene Expression in Pummelo Pulp Increased in Shade-grown Fruit, *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 145:60-66
18. Lwin, WW, **Pongprasert, N**, Boonyaritthongchai, P, Wongs-Aree, C, and Srilaong, V. (2020). Synergistic effect of vacuum packaging and cold shock reduce lignification of asparagus. *J. Food Biochem*, 44:e13479. doi.org/10.1111/jfbc.13479

19. Lwin, WW, Srilaong, V. Boonyaritthongchai, P. Wongs-Aree, C. and **Pongprasert, N.** (2020). Electrostatic atomised water particles reduces postharvest lignification and maintain asparagus quality. *Scientia Horticulturae*, 271, 109487
20. **Pongprasert, N.**, Srilaong, V. and Sugaya, S. (2020). An alternative technique using ethylene micro-bubble technology to accelerate the ripening of banana fruit, *Scientia Horticulturae*, 272, 109566
21. Suwimol Surareungchai, Chaleeda Borompichaichartkul, Chitsiri Rachtanapun, **Nutthachai Pongprasert**, Pongphen Jitareerat, Varit Srilaong, 2021, Simplify product safety and quality risk analysis of raw materials for conventional, soilless culture and organic salads, *Food Control*, 130, 108359, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108359>.
22. **Pongprasert N**, Srilaong V, Sunpapao A. Postharvest senescent dark spot development mechanism of *Musa acuminata* ("Khai" banana) peel associated with chlorophyll degradation and stomata cell death. *J Food Biochem*. 2021 Jun;45(6):e13745. doi: 10.1111/jfbc.13745. Epub 2021 Apr 27. PMID: 33908051.
23. Kowitcharoen, L.; Phornvillay, S.; Lekham, P.; **Pongprasert, N.**; Srilaong, V. Bioactive Composition and Nutritional Profile of Microgreens Cultivated in Thailand. *Appl. Sci*. 2021, 11, 7981. <https://doi.org/10.3390/app11177981>
24. Phornvillay, S.; Yodsarn, S.; Oonsrithong, J.; Srilaong, V.; **Pongprasert, N.** A Novel Technique Using Advanced Oxidation Process (UV-C/H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) Combined with Micro-Nano Bubbles on Decontamination, Seed Viability, and Enhancing Phytonutrients of Roselle Microgreens. *Horticulturae* 2022, 8, 53. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8010053>
25. Surareungchai, S.; Borompichaichartkul, C.; Rachtanapun, C.; **Pongprasert, N.**; Jitareerat, P.; Srilaong, V. Comparison of Risk Assessment Schemes in GHPs and HACCP, FSMA Preventive Controls for Human Food, ISO 22000, and GFSI Recognized Standards with Risk Scoring Guidance in General Use with Fresh Produce. *Horticulturae* 2022, 8, 181. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8020181>
26. Nurainee Salaemae, Varit Srilaong, **Nutthachai Pongprasert**, Panida Boonyaritthongchai, Chalermchai Wongs-Aree, Masayoshi Shigyo, Naoki Yamauchi, Shuhei Tanaka, Anurag Sunpapao, Samak Kaewsuksaeng, Alterations in morphological and biochemical properties in 'Namwa'

banana associated with freckles caused by *Lasiodiplodia theobromae* in Thailand, Physiological and Molecular Plant Pathology, Volume 117, 2022, 101783, ISSN 0885-5765, <https://doi.org/10.1016/j.pmpp.2021.101783>.

27. Lacap, Angelyn & Photchanachai, Songsin & Wongs-Aree, Chalermchai & **Pongprasert, Nutthachai** & Bayogan, Emma Ruth. (2021). Reduction of Chlorpyrifos Residues in 'Super Hot' Chili (*Capsicum annuum* L.) Fruit Using Washing Agents. Philippine Journal of Science. 150. 237-244.

28. Lwin Wai Wai, **Pongprasert, N.** and Srilaong, V. (2022). Suppression of lignification in postharvest asparagus by hot water treatment. Acta Hort. 1336, 141-148 DOI: 10.17660/ActaHortic.2022.1336.19. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2022.1336.19>

### อนุสิทธิบัตร

1.ระบบการสร้างฟองก๊าซ 1-เมทิลไฮโคลโพรเพน ขนาดไมโครเมตรและ/หรือนาโนเมตรเพื่อใช้ชะลอกการสุกและยืดอายุการเก็บรักษา การวางจำหน่ายของผลิตผลสด

2.สเปรย์ก๊าซ 1-เมทิลไฮโคลโพรเพนชนิดกระป๋องอัดแรงดันพร้อมใช้งาน