

วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Thai Science and Technology Journal

ปีที่ 32 ฉบับที่ 2 มีนาคม-เมษายน 2567

ISSN (Print) 3027-6357

ISSN (Online) 3027-6365

สารบัญ

■ การเปรียบเทียบสารพิษเคมีและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดเอทานอลจากส่วนต่าง ๆ1	
ของเนื้อมั้ผาง	
■ อิทธิพลของปุ๋ยอินทรีย์ต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพฟ้าทะลายโจร.....13	
■ การใช้ส่วนผสมของคอร์นกลูเต็นและเนื้อและกระดูกป่นทดแทนปลาป่น และส่วนผสมของคอร์นกลูเต็น27	
และดีดีจีเอส ทดแทนกากถั่วเหลืองในสูตรอาหารกุ้งขาวแวนนาไมวัยรุ่น	
■ คุณภาพและฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของสบูกระดาศที่มีส่วนผสมจากน้ำมันหอมระเหยว่านสาวหลง42	
■ การเจริญเติบโตและคุณภาพเนื้อของปลาช่อนทะเลที่เลี้ยงด้วยอาหารที่เพิ่มไขมันและลดโปรตีน.....55	
และอาหารที่เพิ่มคาร์โบไฮเดรตและลดไขมัน	
■ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สบูกระดาศสำหรับล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดใบยางพารา.....67	
■ ผลของตำแหน่งอิเล็กโตรดที่ส่งผลต่อรูปแบบการไหลเพื่อเพิ่มอัตราการ86	
อบแห้งแบบลมร้อนด้วยแรงอิเล็กโตรไฮโดรไดนามิก	
■ การตรวจจับใบหน้าบุคคลจาก 3 สภาวะแวดล้อมด้วย YOLOv499	