

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 4/2549 วันศุกร์ที่ 3 พฤศจิกายน 2549

ณ ห้องประชุมคณบดี (ชั้น 2) อาคารสำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|---------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒน์นะ
รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าภัณฑ์ | กรรมการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ | กรรมการ |
| 3. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 15.00 น.

ประธานติดราชการ จึงได้มอบหมายให้รองคณบดีฝ่ายวิชาการเป็นประธานที่ประชุม รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ -ไม่มี-

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้ขอให้ประชุมพิจารณารายงานการประชุม ครั้งที่ 3/2549 เมื่อวันที่ 13 กันยายน 2549 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบ

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาเอก เรื่อง การคงสภาพและการเหลือรอดในน้ำหมักของจุลินทรีย์โปรไบโอติกในแคปซูล (Stability and Survival of Encapsulated Probiotic in Mulberry Juice) ของนางรุ่งทิภา กองเงิน รหัส 4673001 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม เพื่อพิจารณาเลือกใช้เชื้อจุลินทรีย์ตัวใหม่ หรือศึกษาเชื้อจุลินทรีย์อื่นเพิ่มเติม เนื่องจาก ไม่ได้เป็นเชื้อที่ศึกษาและแยกเอง

- ศึกษา ชนิดของแอนโทไซยานิน ในน้ำหมัก

2.2 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของสมุนไพรต่อคุณภาพของเนยแข็งเชดดาร์ (Effect of Herb on Cheddar Cheese) ของนางสาววารุณี ทองหวาน รหัส 4633007 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ศึกษาข้อมูลจากการทดลองตอนที่ 1 และ 2 เพื่อหาว่าแต่ละการทดลองมีคุณภาพใดที่แตกต่างกัน ให้ศึกษาคุณภาพนั้นควบคู่กับการทดสอบทางประสาทสัมผัส ในตอนที่ 3

- การทดลองตอนที่ 3 ใช้ผู้ทดสอบชิม 50 คน

วาระที่ 3 เรื่อง พิจารณา

3.1 ผลการคัดเลือกวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท-เอก เพื่อส่งเข้าประกวดวิทยานิพนธ์ดีเด่นและดีมาก ประจำปีการศึกษา 2549 ดังนี้

- ปริญญาโท วิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมั่มโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น (Development of Mum (North Eastern Style Sausage) Using Starter Cultures Technology) ของ นายอรรถพล สุจริตรักษ์ รหัส 4533113

- ปริญญาเอก วิทยานิพนธ์ เรื่อง การหาลักษณะเฉพาะของเม็ดสี องค์ประกอบของกลิ่นและ โครงสร้างเซลล์ลีนี่พันธุ์ฮงฮวยที่ผ่านการแปรรูปด้วยความดันสูง (Characterisation of Pigments, Flavour Components and Cell Structure of Lychee cv.Hong Huey Following High Pressure Processing) ของ นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี รหัส 4473176

3.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ระบบเอนไซม์ใน กระบวนการผลิตมอลติตอลไซรัปจากแป้งมันสำปะหลัง และการประยุกต์ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์สับปะรด อบแห้ง (Enzymatics System in Production Process of Maltitol Syrup From Tapioca Starch and Application of Maltitol Syrup in Dried Pineapple Product) ของ นางสาวไปรดา ตียาสุนทรานนท์ รหัส 4633006 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- การทดลองตอนที่ 2 ให้แก่การวางแผนการทดลองเป็น factorial design แบบ 3^2
- ตอนที่ 4 ให้เอาจย่อหน้า การวางแผนการทดลองแบบ CRD ออก
- ไม่ต้องศึกษาการทดลองขั้นตอนที่ 7

3.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การศึกษาหาระยะความแก่อ่อน วิธีการทำแห้ง และวิธีการสกัดที่เหมาะสมในการผลิตสารสกัดคาแรนทีนจากมะระจีน (The Study of Suitable Maturity Drying Process and Extraction for Charatin from Chinese Bitter Melon) ของนางสาวต่อพร สัตบุษ รหัส 4833008 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้กำหนดความชื้นสุดท้ายของมะระอบแห้งก่อนบด
- การทดลองตอนที่ 3 วางแผนการทดลองแบบ CCD การตั้งค่าอัลฟา ควรสอดคล้องกับการ ตั้งค่าอุณหภูมิของเครื่องสกัด

3.4 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การอบแห้งลำไยแผ่นโดยใช้เทคนิคผสม ระหว่างเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์กับเตาอบลมร้อนและเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์กับเตาอบไมโครเวฟแบบ สูญญากาศ (Drying of Longan Leather by Combined Solar with Hot Air and Solar with Microwave Vacuum Driers) ของนางสาวกอบพัชรกุล เป็นบุญ รหัส 4833004 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- แก้ไขตอนที่ 3 ให้ใช้ผู้ชิมจากเดิม 30 คน เป็น 50 คน

สำหรับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาไลน์ 100% เสริมสุขภาพ (Development of Fortified 100% Lychee Juice for Health) ของ นางสาวสลักจิตร์ ณะวงษ์ รหัส 4833017 ให้พิจารณาใน รายการประชุมครั้งต่อไป

ปิดการประชุม 17.30 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
นางจุฑารัตน์ สีหามาน

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....
ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 3/2549 วันพุธที่ 13 กันยายน 2549

ณ ห้องประชุมคณะบดี (ชั้น 2) อาคารสำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณะบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ
รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติตราชการ)

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| 1. คณะบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนাপนนท์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 15.00 น.

ประธานติตราชการ จึงได้มอบหมายให้รองคณะบดีฝ่ายวิชาการเป็นประธานที่ประชุม รองคณะบดีฝ่ายวิชาการได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 บัณฑิตวิทยาลัยได้ประชุมร่วมกับ สกอ. เกี่ยวกับแนวปฏิบัติในการจัดทำหลักสูตรใหม่และปรับปรุงหลักสูตรว่า สกอ. จะกำหนดแนวปฏิบัติสำหรับหลักสูตรใหม่โดยหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยยังไม่อนุมัติหรือได้รับอนุมัติน้อยกว่า 3 เดือน จะไม่ให้เปิดรับนักศึกษา ส่วนการส่งรายงาน สมอ.04 ให้กับ สกอ. นั้น ให้จัดส่งภายใน 1 เดือน สำหรับหลักสูตรปรับปรุงจะไม่ให้เปิดรับนักศึกษาถ้าสภามหาวิทยาลัยยังไม่อนุมัติ หรือ อนุมัติน้อยกว่า 2 เดือน และผู้ที่จะลงนามในเอกสาร สมอ.04 คืออธิการบดีหรือผู้ที่อธิการบดีมอบหมาย สำหรับการถือปฏิบัตินั้น บัณฑิตวิทยาลัยจะแจ้งให้คณะฯ ได้ทราบต่อไป เมื่อได้รับเอกสารจาก สกอ.

1.2 คณะฯ ได้เสนอรายชื่อกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เพิ่มเติมอีก 2 ท่าน ได้แก่ อาจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ จากหลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาลิขสิทธิ์อุตสาหกรรมเกษตร และ รองศาสตราจารย์ รัตนชาติ อุตตปัญญา จากหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ซึ่งหลักสูตรทั้งสองได้เปิดรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในปีการศึกษา 2549

1.3 คณะฯ ได้เปิดรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2549 รวม 3 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เปิดรับนักศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 1 คน แต่ไม่มีผู้สอบผ่านการคัดเลือก สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร รับผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 4 คน และสาขาวิชาการพัฒนาลิขสิทธิ์อุตสาหกรรมเกษตร รับผู้เข้าศึกษาระดับปริญญาโท จำนวน 3 คน

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม – ได้แจ้งเวียนรายงานการประชุมที่คงค้างไปครบหมดแล้วเมื่อ
วันที่ 6 กันยายน 2549

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 ที่ประชุมมีมติเห็นชอบกับหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดสารแคโรทีนอยด์จากกากแครอท ในกระบวนการผลิตน้ำแครอทโดยใช้สารละลายอินทรีย์ น้ำมันพืช และเอนไซม์ (Extraction of Carotenoids from Pomace of Carrot Juice Processing by Organic Solvents, Vegetable Oils and Enzymic Methods) โดย นางสาวสิริรัตน์ พันธุ์ไชยศรี รหัส 4733014 โดยที่ประชุมมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ที่ประชุมได้พิจารณาให้เปลี่ยนชื่อใหม่ เป็น การศึกษาเปรียบเทียบวิธีการสกัดสารแคโรทีนอยด์จากแครอทในกระบวนการผลิตน้ำแครอทโดยใช้สารละลายอินทรีย์ และน้ำมันพืช

- ควรอ้างอิงเอกสารให้ครบ
- ให้ปรับแผนการทดลองใหม่ ดังนี้

ตอนที่ 2 ข้อ 2.1 ปรับ polar solvent โดยให้ศึกษาเฉพาะ IPA เนื่องจากมีงานวิจัยแสดงให้เห็นว่าใช้ IPA ดีกว่า acetone

ข้อ 2.2 ปรับสภาวะทดลองโดยให้ใช้อัตราส่วนระหว่างตัวทำละลายต่อกากแครอทเท่ากับ 5:1 และ จำนวนครั้งของการสกัด เป็น 3 และ 7

ตอนที่ 3 ข้อ 3.1 ปรับน้ำมันให้เหลือ 2 ชนิด ได้แก่ sunflower oil กับ soybean oil อุณหภูมิให้เหมือนเดิม

ข้อ 3.2 สภาวะเหมือนเดิม

ตอนที่ 4 ให้เลือกเอาอัตราส่วนของเอนไซม์ 2 ชนิด คือ cellulase และ pectinase ที่ดีที่สุดจากงานวิจัย หรือที่อุตสาหกรรมใช้กันอยู่ แล้วนำมาสกัดโดยวิธีในตอนที่ 2 และ 3 เพื่อเปรียบเทียบการนำเอนไซม์มาเพิ่มประสิทธิภาพของการสกัด

- ให้ตัดตอนที่ 5 ออก
- ให้ทบทวนเอกสารเรื่อง carrot juice จาก Journal of Food Science เพื่อหาสภาวะที่ดีที่สุดและ yield ที่สูงที่สุด

- การวิเคราะห์องค์ประกอบของ carotenoid โดยใช้ HPLC ให้วิเคราะห์หาเฉพาะ β -carotene เท่านั้น และให้ใช้คอลัมน์ แบบ normal phase

ทั้งนี้ ขอให้ให้นักศึกษาแก้ไขหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ตามข้อเสนอแนะ และเมื่อแก้ไขเรียบร้อยแล้ว ขอให้แจ้งเวียนคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนแจ้งบัณฑิตวิทยาลัย ได้ทราบต่อไป

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 ที่ประชุมได้พิจารณาหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ วิทยานิพนธ์ เรื่อง การคงสภาพและการเหลือรอดในน้ำหม่อนของจุลินทรีย์โปรไบโอติกในแคปซูล (Stability and Survival of Encapsulated Probiotic in Mulberry Juice) โดย นางรุ่งทิภา กองเงิน รหัส 4673001 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีข้อเสนอแนะดังนี้

- ควรทำการทดลองเบื้องต้นก่อนเสนอหัวข้อโครงงาน เพื่อจะได้ผลตามแผนการทดลอง
- ควรทำข้อเสนอโครงงานวิทยานิพนธ์ให้ละเอียด โดยเฉพาะในแผนการทดลอง ทั้งนี้ เพื่อให้ง่ายต่อการศึกษาทดลอง และให้ระบุด้วยว่าจะใช้สถิติวิเคราะห์อย่างไร
- ระเบียบวิธีการวิจัย ตรวจสอบด้วยวิธีอย่างไร วิเคราะห์สถิติอย่างไร ระบุให้ชัดเจน

- ควรเติม stabilizer ในน้ำลู่หมอนด้วย เพื่อให้เม็ด bead กระจายตัวไม่ตกตะกอน โดยที่ประชุมได้เสนอให้เติม gum ดังนั้น จึงขอให้ศึกษาปริมาณ gum ที่ต้องใส่เข้าไปเพื่อไม่ให้น้ำขุ่นหรือใสเกินไปและให้ ทบทวนเอกสารเพิ่มเติมในส่วนนี้ด้วย และเสนอให้ไปศึกษางานวิจัยของ อาจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ

- ควรศึกษาผลของพีเอชของน้ำผลไม้ต่อความคงทนของ bead
- ควรศึกษาชนิดของ anthocyanin ในน้ำหมอน และศึกษาว่าเมื่อทำการ encapsulate เพื่อไปผ่านระบบ การย่อยของร่างกายแล้วก่อนจะถึงลำไส้เกิดการสูญเสียไปมากน้อยเท่าไร
- ควรศึกษาด้วยว่าทำอะไรเม็ด bead แต่ละเม็ดจะมีปริมาณเชื้อเท่ากัน
- เชื้อที่เริ่มต้นต้องใช้ปริมาณเท่ากันในทุกการทดลอง โดยการทบทวนเอกสารเพื่อทราบปริมาณเชื้อ ที่ต้องใส่เข้าไปในน้ำหมอน ต้องควบคุมปริมาณเชื้อให้ได้เท่ากัน และจะต้องทดลองกี่ระดับ
- ให้ศึกษาอายุการเก็บรักษาน้ำหมอนด้วย เพราะเป็นน้ำพาสเจอร์ไรส์
- ให้ทบทวนเพิ่มเติมเกี่ยวกับการอนุญาตให้ใช้ chitosan ในอาหารด้วย และห้ามใช้ในอาหารประเภทใดบ้าง

ควรทำตามกฎหมายกำหนด

- จะดูจำนวนเชื้อที่เหลือรอดอย่างไร และจะแน่ใจได้อย่างไรว่าเม็ด bead จะแตกและปลดปล่อยเชื้อเมื่อ ผ่านระบบทางเดินอาหาร หรือหลังจากผ่านระบบทางเดินอาหารแล้ว เม็ด bead ยังไม่แตก

ทั้งนี้ให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ตามข้อเสนอแนะของที่ประชุม และให้นำเสนอ คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้พิจารณาใหม่อีกครั้ง

ปิดการประชุม 16.45 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 2/2549

ในวันอังคารที่ 21 มีนาคม 2549

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 5. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 09.45 น.

ประธานได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 กำหนดจัดประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 8 เรื่อง นวัตกรรมทางอาหาร ระหว่างวันที่ 15-16 มิถุนายน 2549 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติไบเทค บางนา ในงานดังกล่าวได้จัดให้มีการประกวดโปสเตอร์ การประกวดวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโทและระดับปริญญาเอกในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมเกษตร

1.2 ในปีการศึกษา 2549 คณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้เปิดรับนักศึกษาระดับปริญญาโทเพิ่มใหม่ 2 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร และ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ซึ่งขณะนี้ได้เริ่มขายใบสมัครแล้ว และจะรับนักศึกษาสาขาวิชาละ 10 คน

1.3 คณบดีได้ไปร่วมประชุม consortium ณ กรุงเทพฯ ได้ทราบว่า จะจัดตั้งเป็น ศูนย์ความเป็นเลิศ (Center of Excellent) โดยแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ Food Safety และ อาหารสมุนไพรและเกษตร ในการประชุมครั้งนี้ รองศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ เสนอว่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ควรจะร่วมมือกันจัดตั้งศูนย์ความเป็นเลิศทางด้านผักและผลไม้ เพื่อสนับสนุนการทำวิจัย และการผลิตบัณฑิตระดับปริญญาโทและเอก สำหรับทางด้าน Functional Food นั้น ทางมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จะรับเป็นเจ้าภาพ รายละเอียดต่างๆ ดูได้ใน www.research.mua.go.th

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

ประธานได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณารายงานการประชุม ครั้งที่ 1/2549 เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2549 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบ

วาระที่ 3 เรื่อง พิจารณา

ที่ประชุมได้พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก จำนวน 1 หัวข้อ ได้แก่ วิทยานิพนธ์เรื่องการผลิตไซโคลเดกซ์ทรินจากแป้งชนิดต่างๆ และการประยุกต์ใช้สำหรับการกักเก็บกลิ่น (Production of Cyclodextrin from Commercial Flours and Its Application for Flavor Encapsulation) ของ นางสาวสุภาพร พุทธิไศภิชร์ รหัส 4773002

ปิดประชุม เวลา 11.45 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 1/2549

ในวันอังคารที่ 21 กุมภาพันธ์ 2549

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.อำพิน กัณธิยะ
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 5. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 09.45 น.

ประธานได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 หลักสูตร วท.ม.สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ชั้นตอนที่ 2 จะเสนอสมามหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติ ในวันเสาร์ที่ 25 กุมภาพันธ์ 2549 และจะเปิดรับนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2549

1.2 หลักสูตร วท.ม.สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ชั้นตอนที่ 2 จะเสนอที่ประชุมคณบดีในวันพุธที่ 22 กุมภาพันธ์ 2549 และจะเปิดรับนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2549

1.3 หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร แจ้งว่าตามที่สาขาวิชาจะเปิดสอนหลักสูตรนานาชาติ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2549 ซึ่งเป็นหลักสูตรร่วมกับ The University of Reading นั้น บัดนี้ อยู่ระหว่างดำเนินการจัดทำ agreement ใหม่ โดยได้ขอความร่วมมือ ผศ.ดร.พรพรรณรายรัตน์ ศรีไชยรัตน์ อาจารย์ประจำภาควิชานิติศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ ช่วยตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารดังกล่าว

1.4 ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2549 คณะอุตสาหกรรมเกษตรได้เปิดรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาเข้าศึกษา ดังนี้ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาเอก มีผู้สมัครสอบ 2 คน สอบผ่านการคัดเลือก 2 คน ปริญญาโท แผน ก(2) มีผู้สมัครสอบ 42 คน สอบผ่านการคัดเลือก 21 คน ตัวจริง 19 คน และ สำรอง 2 คน ปริญญาโท แผน ข. มีผู้สมัครสอบ 29 คน สอบผ่านการคัดเลือก 23 คน สำหรับสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ แขนงวิชาเทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร ระดับปริญญาโท แผน ก (2) มีผู้สมัครสอบ 24 คน สอบผ่านการคัดเลือก 19 คน และในระดับปริญญาเอกไม่ได้เปิดรับนักศึกษา

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

ประธานได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณารายงานการประชุม ครั้งที่ 10/2548 เมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2548 และ ครั้งที่ 11/2548 เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2548 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบ ทั้งนี้ ประธานได้ขอให้ฝ่ายเลขานุการจัดทำรายงานสรุปการประชุมและแจ้งเวียนคณะกรรมการฯ พิจารณารับรองภายใน 15 วัน

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

ที่ประชุมได้พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษา 3 หัวข้อ ดังนี้

3.1 เห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง คุณสมบัติของโทโคเฟอรอลและโทโคไตรอีนอลที่สกัดจากดิสทิลเลทของน้ำมันรำข้าวโดยใช้เฮกเซนที่อุณหภูมิต่ำ (Properties of Tocopherol and Tocotrienol Extracted from Distillate of Rice Bran Oil by Hexane at Low Temperature) ของ นางสาวธิดารัตน์ นน่อสุวรรณ รหัส 4733006 ซึ่งได้ปรับแก้ไขจากหัวข้อโครงร่างเดิม เรื่อง การสกัดวิตามินอีจากดิสทิลเลทของน้ำมันรำข้าวโดยใช้ตัวทำละลายที่อุณหภูมิต่ำ (Cold Solvent Extraction of Vitamin E from Distillate of Rice Bran Oil) ในคราวประชุมครั้งที่ 10/2548 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- สะกดชื่อภาษาไทยคำว่า “ดิสทิลเลท” แก้เป็น “ดิสทิลเลต” และแก้ไขคำดังกล่าวในเอกสารทั้งหมด
- ก่อนเริ่มงานวิจัย ควรศึกษาปริมาณวิตามินอีในดิสทิลเลตที่ได้มาจากโรงงานในแต่ละครั้ง เพื่อจะได้ทราบความแปรปรวนของวิตามินอีในวัตถุดิบที่ใช้ในงานวิจัย
- ศึกษาความเสถียรของวิตามินอีในดิสทิลเลตที่นำมาจากโรงงาน เมื่อเก็บเป็นเวลา 1, 2 และ 3 สัปดาห์ เพื่อทราบการเปลี่ยนแปลงของปริมาณวิตามินอีในแต่ละช่วงการเก็บรักษา ก่อนจะเริ่มงานวิจัย
- ตรวจสอบขนาดของตัวอักษร คำผิด และวรรคตอน

3.2 หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง คุณสมบัติและปริมาณของโทโคเฟอรอลและโทโคไตรอีนอลที่สกัดจากน้ำมันรำข้าวดิบโดยวิธีซาปอนนิฟิเคชัน (Qualification and Quantity of Tocopherol and Tocotrienol Extracted from Crude Rice Bran Oil) ของ นางสาวรพีวดี ศรีวงศ์ รหัส 4733008 ซึ่งเดิมได้เสนอหัวข้อ เรื่อง การสกัดวิตามินอีจากน้ำมันรำข้าวดิบโดยใช้ตัวทำละลายที่อุณหภูมิต่ำ (Cold Solvent Extraction of Vitamin E from Crude Rice Bran Oil)

ในการประชุมครั้งที่ 9/2548 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว ยังไม่เห็นชอบกับหัวข้อดังกล่าว เนื่องจากนักศึกษายังไม่เข้าใจเนื้อหาของงานวิจัย โดยให้นักศึกษาทำการทดลองเบื้องต้น โดยใช้วิธีการจากงานวิจัยที่นักศึกษาใช้อย่างอิง หากวิธีการดังกล่าวไม่สามารถสกัดวิตามินอีได้ ให้นักศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อให้ได้วิธีการสกัดที่เหมาะสมและเสนอโครงร่างวิทยานิพนธ์อีกครั้ง

- ให้ review เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม

3.3 เห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง สมบัติทางกายภาพและเคมีของเยลลี่ลำไย (Physico-chemical Properties of Longan Jellies) ของ นางสาวศศิธร ลอเลิศลักษณ์ รหัส 4733012 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- แผนการทดลองตอนที่ 3 การทดสอบสมบัติการคืบและการพักความเค้นนั้น ให้เลือกใช้เครื่องมือเตอร์ และไม่ต้องใช้เครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส
- แก้ไขคำว่า “ค่ากัมมันตภาพน้ำ” เป็น “ค่าวอเตอร์แอกติวิตี”
- ตรวจสอบขนาดตัวอักษร วรรคตอนของเอกสาร และตัวสะกดไม่ถูกต้อง
- ให้ตรวจสอบเอกสารอ้างอิงให้ถูกต้อง

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 เห็นชอบกับการขอเปลี่ยนชื่อวิทยานิพนธ์ของ นางสาวอัจฉรา เทียมภักดี รหัส 4433108 ตามข้อเสนอของคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ จากเดิมชื่อเรื่อง สมบัติของเจลในกัมมีเยลลี่ผลไม้ (Gel Properties of Fruit Gummy Jelly) เปลี่ยนเป็น ผลของพีเอช เจลาติน เพกทิน น้ำตาล และน้ำผลไม้

ที่มีต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของกัมมีเยลลี่ (Effects of pH, Gelatin, Pectin, Sugar and Fruit Juices on Gummy Jelly Texture)

4.2 เห็นชอบกับเสนอหลักสูตร วท.ม.สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรนานาชาติ หลักสูตรใหม่ พ.ศ.2549 โดยมีข้อเสนอนี้เพิ่มเติม ดังนี้

- ตรวจสอบว่าชาวต่างประเทศเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรได้หรือไม่
- หน้า 11 ข้อ 19.งบประมาณให้ตัดค่าใช้จ่ายออก และ ระบุว่า "ไม่มี"
- ในโครงสร้างหลักสูตร ให้ตรวจสอบข้อความที่ระบุไว้ท้ายกระบวนวิชาเลือก โดยให้ดูตัวอย่าง

จากเอกสาร Bulletin

- ตรวจสอบเอกสารให้ถูกต้อง
- เค้าโครงกระบวนวิชาที่เปิดใหม่ 4 กระบวนวิชา ให้ปรับเอกสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษ

ให้สอดคล้องกัน

ทั้งนี้ การแก้ไขเอกสารหลักสูตรในรายละเอียดปลีกย่อยอื่นๆ ที่ประชุมได้แจ้งให้หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ทราบแล้ว เพื่อนำไปประสานงานกับผู้ดำเนินการจัดทำเอกสารหลักสูตรดังกล่าวต่อไป

ปิดประชุม เวลา 15.35 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....