

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 12/2550 วันศุกร์ที่ 7 ธันวาคม พ.ศ. 2550

ณ ห้องประชุมคณบดี (ชั้น 2) อาคารสำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- |  |         |
|--|---------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ   | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร                 | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ<br>แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์                      | กรรมการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- |                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร          | ประธานกรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร      | กรรมการ       |
| 3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนพานนท์ | กรรมการ       |
| 4. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล           | เลขานุการ     |

เริ่มประชุมเวลา 15.00 น.

ประธานติดราชการ จึงได้มอบหมายให้รองคณบดีฝ่ายวิชาการเป็นประธานที่ประชุม รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ -ไม่มี-

วาระที่ 2 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาปริญญาโท แผนก ข.(ภาคพิเศษ) เรื่อง ผลของการสเตอริไลซ์ต่อคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิง (Effects of Sterilization on Qualities of Nam Prick Num from Mae Ping (*Capsicum annuum* Linn.)) ของนายภักดี ยืนยาว รหัส 491332016 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- แก่ชื่อเรื่องดังนี้ ภาษาไทย ผลของสเตอริไลซ์เซชันต่อคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์แม่ปิง

ภาษาอังกฤษ Effects of Sterilization on Qualities of Nam Prick Nuum from Chili cv. Mae Ping

- หน้า 2 ย่อหน้าที่ 2 จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่าน้ำพริกหนุ่ม..... การวิจัยนี้ได้เลือกใช้กระป๋อง ให้เปลี่ยนเป็นการวิจัยนี้ได้เลือกใช้ถุงทนร้อน (retort pouch)

- หน้า 7 วิธีการวิจัย ตอนที่ 2 ตัดข้อ 3 วัดปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และปริมาณน้ำตาลทั้งหมด (AOAC, 2000) ออก

- ตอนที่ 3 ข้อ 2 ให้เพิ่มการตรวจเชื้อเริ่มต้นและเมื่อฆ่าเชื้อเสร็จแล้วให้ตรวจเชื้อตามมาตรฐานอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท

- หน้า 8 ให้ตัดตอนที่ 4 ออก

- ตรวจสอบความถูกต้องของการสะกดคำในเอกสาร

- แก้ไขการอ้างอิงงานวิจัยที่เกี่ยวข้องให้ถูกต้อง

- เพิ่มเติมรายละเอียดพริกพันธุ์แม่ปิง

- ให้แก้ไขตามมติที่ประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

2.2 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ แผน ก แบบ ก 2 เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิเฉียบพลันภายใต้สภาวะการพักของผักกาดหอมห่อ (Optimal Precooling Conditions of Iceberg Lettuce by Vacuum Cooling System) ของนางสาวกฤษติยา อุตอรินทร์ รหัส 491331032 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ตรวจสอบชื่อภาษาอังกฤษกับภาษาไทยให้สอดคล้องกัน
- หน้า 12 ข้อ 3.3 ให้ตัดออก
- ให้ระบุการวางแผนการทดลองที่ใช้ในวิทยานิพนธ์
- ให้เขียนรายละเอียดการดำเนินงานให้ชัดเจนกว่านี้ และเรียงเรียงการเขียนระเบียบวิธีวิจัยโดยระบุปัจจัยการวางแผนการทดลอง และวิธีการวัดคุณภาพให้ชัดเจน

2.3 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ แผน ก แบบ ก 2 เรื่อง กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวกลั๋งอบพองด้วยเตาอบไมโครเวฟ (Processing of Puffed Brown Sticky Rice Using Microwave Oven) ของนายจักรกฤษณ์ จิตจันทร์ รหัส 491331003 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- มีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบอย่างไรบ้างให้อธิบายเพิ่มเติม
- หน้า 11 ข้อ 7.2.1 ให้ระบุอุณหภูมิการแช่เย็น และเส้นผ่านศูนย์กลางของก้อนแป้งด้วย

2.4 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ แผน ก แบบ ก 2 เรื่อง การแปรรูปลำไยในน้ำเชื่อมด้วยกระบวนการความดันสูงยิ่งและการพาสเจอร์ไรส์ (Processing of Longan in Syrub by High Pressure and Pasteurization) ของนางสาวรัตนา ไชยมูล รหัส 491331013 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- แผนการทดลองได้แปรระดับของความเข้มข้นกับ pH หรือไม่ ให้เขียนอธิบายให้ชัดเจน
- หน้า 3 เอาวัตถุประสงค์ข้อ 1 ออก
- วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ให้ตัดและการพาสเจอร์ไรส์ออก
- วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพิ่มเติมดังนี้ ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมีและทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ลำไยในน้ำเชื่อมที่ผ่านกระบวนการใช้ความดันสูงยิ่งเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ ระหว่างการเก็บรักษา
- เขียนประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับแก้ไข ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

2.5 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ แผน ก แบบ ก 2 เรื่อง ผลของสารแอนตี้ออกซิแดนซ์ต่ออายุการเก็บรักษาและความคงตัวของสีผสมอาหารจากแคโรทีนอยด์ที่สกัดจากน้ำมันปาล์มดิบ (Effects of Antioxidant Agents on Shelf-life and Stability of Food Colorant from Carotenoids Extracted from Crude Palm Oil) ของนางสาวกฤติกา บุรณโชคไพศาล รหัส 4833003

2.6 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ แผน ข (ภาคพิเศษ) เรื่อง การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำผึ้งผสมน้ำมะนาวเสริมเกสรผึ้ง (Development of Lemon-Honey Beverage Fortified with Bee Pollen) ของนางสาวนิโลบล ใจแก้ว รหัส 491332013 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ตรวจสอบการสะกดคำ มีคำผิด
- ตรวจสอบศัพท์ภาษาอังกฤษให้ถูกต้อง

2.7 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงการคั้นคว่ำแบบอิสระ แผน ข (ภาคพิเศษ) เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชัทนีย์จากลำไย (Development of Longan Chutney ของนางสาวชญาณี ขุนสวัสดิ์ รหัส 491332006

2.6 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงการคั้นคว่ำแบบอิสระ แผน ข (ภาคพิเศษ) เรื่อง คุณภาพการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มพันธุ์แม่ปิงที่ผ่านการพาสเจอไรส์ (Shelf-Life Quality of Pasteurizes Nam Prick Num from *Capsicum annuum L.var. Mae Ping*) ของนางสาวธัญรัตน์พร ประทีปกุลวงศ์ รหัส 491332009 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- การคั้นคว่ำแบบอิสระนี้กับงานวิทยานิพนธ์ของนางสาวศิริวรรณ มีความแตกต่างกันอย่างไร
- ให้ตรวจสอบการสะกดคำ มีคำผิด
- ให้ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิงจากคู่มือของบัณฑิตวิทยาลัย

วาระที่ 3 เรื่อง อื่น ๆ -ไม่มี-

ปิดการประชุม 18.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล  
นางจุฑารัตน์ สีหามาม

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

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 7/2550 วันจันทร์ที่ 11 มิถุนายน 2550

ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 2 อาคารสำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร         | ประธานกรรมการ |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ             | กรรมการ       |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร     | กรรมการ       |
| 4. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ | กรรมการ       |
| 5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล          | เลขานุการ     |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- |   |         |
|---|---------|
| 1. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ  | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒน์<br>รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ | กรรมการ |

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อาจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์  
เข้าประชุมแทน หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

เริ่มประชุมเวลา 13.50 น.

ประธานได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้  
วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานแจ้งว่าบัณฑิตวิทยาลัยจะส่งรายชื่อวิทยานิพนธ์ที่ต้องแก้ไขมายังคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ เพื่อเป็นข้อมูลว่าผลการพิจารณาของคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยเป็นอย่างไร

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 ที่ประชุมได้พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท แผน ก แบบ ก2 ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 11 เรื่อง และ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร จำนวน 1 เรื่อง โดยมีผลการพิจารณา ดังนี้

1) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง พฤติกรรมการตกผลึกของน้ำผึ้งไทยและผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพ (Crystallization Behavior of Thai Honey and Its Effect on Physicochemical Properties) ของ นางสาวชนิษฐา ศรีนวล รหัส 4733001 โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ทบทวนการเขียนหลักการและเหตุผลในการวิจัยให้ชัดเจน และให้บอกด้วยว่าปัญหาในการทำวิจัยคืออะไร งานวิจัยเรื่องนี้จะสามารถแก้ปัญหาชุมชนด้านไหน อย่างไร

- ให้ค้นคว้างานวิจัยเกี่ยวกับน้ำผึ้งของไทยเพิ่มเติม เนื่องจากเอกสาร/ข้อมูลอ้างอิงส่วนใหญ่เป็นงานวิจัยของต่างประเทศ ซึ่งคุณสมบัติของน้ำผึ้งไทยและน้ำผึ้งต่างประเทศจะแตกต่างกัน

- น้ำผึ้งที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการศึกษาวิจัยจะตกผลึกในอุณหภูมิห้องได้อย่างไร

2) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของชนิดสารละลายและอุณหภูมิในกระบวนการแช่ออสโมสและวิธีการอบแห้งต่อคุณภาพของแครอทแช่ออสโมสแห้ง (Effect of Osmotic Solution and Temperature During Osmosis and Drying Technique on Quality of Dried Osmotic Treated Carrot) ของ นายพรพรด พงษ์สมบูรณ์ รหัส 4733016 โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- งานวิจัยในลักษณะดังกล่าวมีผู้ทำการศึกษาวิจัยมามากแล้ว ควรจะเน้นให้เห็นความแตกต่างของงานวิจัยที่ไม่ไปซ้ำกับงานวิจัยที่ได้ทำมาแล้ว
- การตั้งชื่อเรื่องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษต้องสัมพันธ์กัน
- งานวิจัยควรจะเน้นศึกษาความแตกต่างระหว่างการอบแห้งชนิดต่างๆ เช่น แบบไมโครเวฟ แบบลมร้อน ฯลฯ แล้วนำมาเปรียบเทียบว่าการอบแห้งแบบไหนจะสามารถรักษาริมาณเบตาแคโรทีนได้มากกว่ากัน
- ให้ศึกษาวิธีการหาเบตาแคโรทีนจากผลิตภัณฑ์ที่ได้ด้วย
- ควรกำหนดขนาดของวัตถุดิบในการศึกษาวิจัยให้เหมือนกัน เช่น สีเหลี่ยมลูกเต๋า หรือแวนกลม โดยให้มีปริมาตร ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง หรือพื้นที่ผิวสัมผัสเท่ากัน เป็นต้น

3) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของโปรตีนและไขมันที่มีต่อโครงสร้างและลักษณะทางกายภาพของเชอร์เบทแครอท (Effects of Proteins and Fats on Structural and Physical Characteristics of Carrot Sherbet) ของ นางสาวกัญญา ตะมะรอย รหัส 491331001 โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ทบทวนความหมายของเชอร์เบท ผลิตภัณฑ์ที่จะศึกษาจัดเป็นเชอร์เบทหรือไม่หรือใช้คำว่า ไอศกรีมแทน
- ถ้าจะศึกษาไอศกรีมแครอทก็น่าสนใจโดยเฉพาะการเพิ่มสารแอนติออกซิแดนท์
- ชื่อเรื่องวิจัยจะเน้นศึกษาเชอร์เบทแครอท แต่เอกสารอ้างอิงจะเน้นศึกษาไอศกรีม
- การศึกษาปฏิสัมพันธ์ระหว่างโปรตีนกับไขมันในการทดลองตอนที่ 4 จะวัดค่าอะไร จะหาปฏิสัมพันธ์กันได้อย่างไร
- ตัวเลขที่นำมาใช้ควรอ้างอิงแหล่งที่มาด้วย เช่น ในตารางที่ 5

4) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง น้ำกระเทียมดองชนิดผงและอัดก้อนโดยการทำแห้งแบบโฟมเมท (Powder and Cube Seasoning From Garlic Pickle Juice by Foam-mat) ของ นางสาว คัมเกล้า ตูลาดิลก รหัส 491331002 โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้เปลี่ยนชื่อเป็น “น้ำกระเทียมดองด้วยวิธีทำแห้งแบบโฟมเมท” และปรับชื่อภาษาอังกฤษใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับชื่อภาษาไทย และทำผลิตภัณฑ์ที่เป็นผงเพียงอย่างเดียว
- ควรศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์เมื่อเทียบกับกระเทียมดองจริง ดังนั้น ควรศึกษาทางประสาทสัมผัสเพิ่มเติม
- ไม่ต้องวัดความหนืดในน้ำกระเทียมดอง
- ควรศึกษาความเข้มข้นของสารที่เติมลงไป ว่าระดับไหนควรจะได้ และให้ระบุเอกสารอ้างอิงด้วย
- จะเก็บรักษาความเปรี้ยวในผลิตภัณฑ์ได้อย่างไร

5) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การเพิ่มความเข้มข้นของ EPA และ DHA ในน้ำมันปลาเผาะโดยการตกผลึกกับยูเรีย (Concentration of EPA and DHA in Snail Cater Fish (*Pangasius*

bocourtis) by Urea Complexation) ของ นาย พรพิชญ์ ธรรมปัทม์ รหัส 491331006 โดยขอให้  
 ให้นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- คำว่า "urea complexation" น่าจะใช้ภาษาไทยว่าการเกิดสารเชิงซ้อนกับยูเรีย
- เขียนชื่อเต็มของ EPA และ DHA
- เอกสารหน้า 10-11 อ่านไม่ออก ไม่ชัดเจน ขอให้นักศึกษาจัดทำใหม่
- ให้ไปอ่านงานวิจัยของ สมสมร แก้วบริสุทธิ และ Gamez, M.N. ว่าจะทำวิจัยเรื่องนี้ได้หรือไม่
- ควรมีการวิเคราะห์กรดไขมันด้วย

6) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนา whipped yogurt ไขมันสูง (Development of Full-fat Whipped Yogurt) ของ นางสาวโยษิตา โตเสาวลักษณ์ รหัส 491331011 โดยขอให้ให้นักศึกษา  
 ไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- งานวิจัยควรมุ่งเน้นให้เกิดความรู้ใหม่ และมีความเป็นวิทยาศาสตร์
- ชื่อเรื่องน่าจะเป็นผลของ emulsifier และ stabilizer ต่อความคงตัวของวิปโยเกิร์ต
- น่าจะศึกษาโครงสร้างของโฟมว่ามีลักษณะแตกต่างกันอย่างไร และระหว่างเก็บรักษามีการเปลี่ยนแปลงรูปร่างหรือไม่
- ควรจะหาผลิตภัณฑ์ตัวอื่นมาศึกษาเปรียบเทียบกับความคงตัวของวิปโยเกิร์ต
- ควรตั้งงานวิเคราะห์ที่ไม่เกี่ยวข้องออก ให้วิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีเท่าที่จำเป็น

7) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารแอนโทไซยานินและแอนติออกซิแดนซ์ในผลหม่อนบรรจุถุงพลาสติก (Effect of Thermal Processing on Anthocyanins and Antioxidants in Pouched Mulberry) ของ นายสงกรานต์ เรือนคำ รหัส 491331015  
 โดยขอให้ให้นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ทบทวนหลักการและเหตุผลใหม่ เพื่อให้ได้ทราบว่าจะทำวิจัยคืออะไร
- ควรวางแผนการทดลองใหม่ เพื่อจะได้ทราบว่าต้องการศึกษาวิจัยอะไร
- ให้ตัดแผนการทดลองที่ 8.2.1 ออก ควรเลือกน้ำเชื่อมความเข้มข้นเท่าไร และหาเวลาในการฆ่าเชื้อด้วย
- ดัดข้อ 8.4 ออก ให้ดูผลจากการ process
- ให้เปรียบเทียบคุณภาพและเปรียบเทียบต้นทุนด้วย
- ไม่ต้องศึกษาการแปรรูปเยลลี่
- ควรวิเคราะห์ปริมาณแอนโทไซยานินด้วย

8) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญของเชื้อราของน้ำมันหอมระเหยของพืชตระกูลส้มและน้ำมันหอมระเหยของพืชสมุนไพรและการเพิ่มประสิทธิภาพโดยการใช้ร่วมกับวานิลลิน (Antifungal Effect of Essential Oils From Citrus and Herb Plants Against Pathogen and Combination Effect with Vanillin) ของ นางสาวสุธิดา กิจเกษตรสถาพร รหัส 491331016 โดยขอให้  
 ให้นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ปรับงานวิจัยใหม่ เนื่องจากงานวิจัยเน้นไปทางสาขาวิชาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ถ้าหากนักศึกษาอยากจะทำในแนวเดิมอยู่ควรปรับงานวิจัยใหม่ เช่น การวิจัยเพื่อยับยั้งเชื้อราในอาหาร โดยอาจตั้งสมมติฐานว่าในอาหารมีเชื้ออะไร แล้วจะยับยั้งการเจริญของเชื้อนั้นได้อย่างไร เป็นต้น

9) พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของสารทดแทนไขมันแบบผสมและสารให้ความหวานต่อคุณภาพของไอศกรีมวานิลลาลดไขมันและลดพลังงาน (Effect of Mixed Fat Replaces and Sweetener on Quality of Fat and Calorie Reduced Vanilla Ice Cream) ของ นางสาวหทัยทิพย์ ร้องคำ รหัส 491331017

10) พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การคัดเลือกสารทดแทนกำมะถันเพื่อยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์อบแห้ง (Selection of Sulfur Replacers for Antri-browning of Dried Chok-Anan Mango) ของ นางสาวฐิติยวดี วงศ์ธิดา รหัส 491331020 โดยให้แก้ไขเอกสารดังนี้

- ควรปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษใหม่ เป็น "การคัดเลือกสารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อมะม่วงอบแห้งพันธุ์โชคอนันต์ (Selection of Anti-browning Agent for Dried Mango Flesh cv.Chock-Anan)

11) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนา whipped yogurt ไขมันต่ำ (Development of Low-fat Whipped Yogurt) ของ นางสาวอุทุมพร สุระยศ รหัส 491331019 โดยงานวิจัยเรื่องนี้จะเหมือนกับงานวิจัยของ นางสาวโยษิตา โตเสาวลักษณ์ ซึ่งศึกษาเรื่อง การพัฒนา whipped yogurt ไขมันสูง (Development of Full-fat Whipped Yogurt) ซึ่งแตกต่างกันเฉพาะน้ำมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ดังนั้นที่ประชุมจึงเสนอให้ นางสาวอุทุมพร สุระยศ และ นางสาวโยษิตา โตเสาวลักษณ์ ตกลงกันว่าใครจะยังคงทำวิจัยเรื่องการพัฒนาวิโยเกิร์ต ส่วนอีกคนให้ไปทำการศึกษาวิจัยเรื่องใหม่

12) พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ว่านหางจระเข้และแมงลักในน้ำมะตูม และผลของความเร็วรอบของการหมุนและช่องว่างเหนือผลิตภัณฑ์ต่อการแทรกผ่านของความร้อนของผลิตภัณฑ์เมื่อฆ่าเชื้อด้วยรีเทอร์ทแบบพ่นน้ำ (Developing of Aloe Vera and Hoary Basil Seed in Bale Fruit Juice (Nam Matoom) and Effect of Rotational Speed and Headspace on Heat Penetration of Thermally Processed Product in Water Spray Retort) ของ นางสาวเมธาวิ สันติคุณากร รหัส 491331011 และให้แก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ควรปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษใหม่ เป็น "การแทรกผ่านความร้อนของผลิตภัณฑ์ว่านหางจระเข้และแมงลักในน้ำมะตูมบรรจุในรีเทอร์ทเพาซ์ (Heat Penetration of Aloe Vera and Hoary Basil Seed in Bale Fruit (วงเล็บชื่อทางวิทยาศาสตร์) Extract in Retort Pouch)

- ตัดการทดลองตอนที่ 4 ออก

2.2 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาปริญญาโท แผนก ข. ภาคพิเศษ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 2 เรื่อง นั้น เนื่องจากเวลาการประชุมไม่พอจึงขอให้นำไปพิจารณาในการประชุมรอบต่อไป

2.3 พิจารณาเห็นชอบการขอโอนกระบวนวิชาของ นายจักรกฤษณ์ วงศ์ลังกา รหัส 501351001 นักศึกษาปริญญาเอก สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งได้เคยศึกษาในหลักสูตรดังกล่าวมาก่อนแล้วและได้ขอลาออกในปีการศึกษา 2549 เพื่อกลับเข้ามาศึกษาใหม่ในปีการศึกษา 2550 จึงขอโอนกระบวนวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว จำนวน 6 กระบวนวิชา (13 หน่วยกิต) เพื่อเป็นเงื่อนไขการผ่านกระบวนวิชาของหลักสูตร และให้แจ้งบัณฑิตวิทยาลัยได้ดำเนินการต่อไป

2.4 พิจารณาการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ จำนวน 3 คน โดยมีผลการพิจารณา ดังนี้

1) ไม่เห็นชอบในการเสนอแต่งตั้ง นายสิทธิระ หิรัญ เป็น อาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ ข้อ 18.1.4 เนื่องจากยังขาดคุณสมบัติ


2) ไม่เห็นชอบในการเสนอแต่งตั้ง อาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี เป็น อาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ ข้อ 18.1.2(2) 18.1.3 และ 18.1.4 เนื่องจากยังขาดคุณสมบัติ

3) การเสนอแต่งตั้ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปรานี วราสวัสดิ์ เป็น อาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ ข้อ 18.1.2(2) 18.1.3 และ 18.1.4 กรรมการได้พิจารณาแล้ว เห็นชอบเฉพาะข้อ 18.1.4

2.5 พิจารณาการขอเปลี่ยนชื่อวิทยานิพนธ์ของ นายศราวุธ คำภีระปาวงศ์ รหัส 4733011 เนื่องจากเวลาการประชุมไม่พอจึงขอให้นำเสนอคณะกรรมการฯ พิจารณาเห็นชอบในการประชุมครั้งต่อไป

ปิดประชุม เวลา 17.15 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม..... 

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม..... 



รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 10/2550 วันอังคารที่ 7 สิงหาคม 2550

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ  | กรรมการ   |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  | กรรมการ   |
| 3. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ (แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ)                             | กรรมการ   |
| 4. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร  | กรรมการ   |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ<br>รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้วย | กรรมการ   |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล   | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติตราชการ)

- |                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร          | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนพานนท์ | กรรมการ       |

เริ่มประชุมเวลา 10.30 น.

รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ – ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมโยเกิร์ตชนิดนุ่ม (A Development of Soft Yogurt Candy) ของ นายธีรพงศ์ ศงสนันทน์ รหัส 4833010 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้ศึกษานำไปปรับปรุงแก้ไข และให้เสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ตรวจสอบคำภาษาไทยของ soft candy ใช้ลูกอมชนิดนุ่มหรือชนิดอ่อน และให้ตัดคำว่า “ผลิตภัณฑ์” ในชื่อหัวข้อวิทยานิพนธ์ออก และตัดคำว่า “A” ในชื่อวิทยานิพนธ์ภาษาอังกฤษออก

- คำว่า “yoghurt” หรือ “yogurt” เลือกใช้คำเดียวให้เหมือนกันทั้งเอกสาร

- ให้หาสูตรทั่วไปของ soft candy เป็นสูตรเริ่มต้นของการพัฒนา

- ในสูตรเริ่มต้นไม่ได้ใช้น้ำตาลทรายและในประโยชน์ที่ได้จากงานวิจัยต้องการได้ลูกอมที่มีแคลอรีต่ำและลดการเกิดฟันผุ แต่ในการทดลองได้เติมน้ำตาลทรายเข้าไปด้วย เพื่ออะไร

- การหา boiling time ให้ดู quality index ที่บ่งบอกว่าเคี้ยวได้ที่แล้วเป็นตัวกำหนด และควรรหา boiling temperature ด้วย

- การทดสอบทางประสาทสัมผัส ควรใช้คนชิมอย่างน้อย 50 คน

- ไม่ควรใช้คำว่า shelf life เพราะ shelf life ต้องศึกษาอายุการเก็บรักษาจนผลิตภัณฑ์เน่าเสีย ในงานวิจัยนี้ควรใช้คำว่า quality change แทน

- ตัวเลขค่าต่าง ๆ ที่ใช้ในการทดลองมีที่มาอย่างไร

- การทำ proximate analysis และการวิเคราะห์จุลินทรีย์ให้ทำในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

- การวิเคราะห์ลักษณะเนื้อสัมผัสให้ทำ texture profile analysis (TPA)

**2.2** พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของอะไมโลส น้ำตาล และความชื้นต่อคุณภาพขนมอบพองกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวหัก (Effect of Amylose, Sugar and Moisture Content on Qualities of Intermediate Baked Snack Produced from Broken Rice) ของ นางสาวชนิกานต์ นเรวุฒิกุล รหัส **4833005** โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้เลือกใช้ผู้ชิมจำนวน 50 คน โดยไม่ต้องใช้ผู้ชิมที่ผ่านการฝึกฝน หรือถ้าจะเลือกใช้ผู้ชิมที่ผ่านการฝึกฝน จะต้องเปลี่ยนการทดสอบเป็นเชิงพรรณนา

- ให้ใช้คำว่า “การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา” (quality change) แทนคำว่า “อายุการเก็บรักษา” (shelf life)

- การทดลองที่ 8.2.3 การนำข้าวหักบดหยาบทั้ง 4 สายพันธุ์มาผสมกัน เพื่อให้ได้อะไมโลสตามต้องการจะไม่ทำให้ทราบสายพันธุ์ที่เหมาะสม ข้าวต่างสายพันธุ์กัน นอกจากมีปริมาณอะไมโลสต่างกันแล้ว มีสารองค์ประกอบอื่นที่ทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ต่างกันหรือไม่ ถ้าไม่มีก็ไม่ต้องทำตอนที่ 8.2.3

**2.3** พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง อิทธิพลของสภาวะในกระบวนการผลิตต่อคุณสมบัติทางรีโอโลยี จุลชีววิทยาและการรับรู้ทางประสาทสัมผัสของโพรเซสชีสผสมสมุนไพร (The Influence of Operational Parameters on the Rheological, Microbiological and Sensory Properties of Herb-Added Processed Cheese Spread) ของ นางสาวจรินทร์ทิพย์ กำดวง รหัส **491332002** โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- แก้ไขชื่อเป็น “อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิตต่อสมบัติทางรีโอโลยี จุลชีววิทยาและทางประสาทสัมผัสของโพรเซสชีสผสมสมุนไพร” (The Influence of Processing Parameters on the Rheological, Microbiological and Sensory Properties of Herb-Added Processed Cheese Spread)

- คำว่า “โพรเซส” และ “โพรเซส” ในเอกสารให้แก้ไขเป็น “โพรเซส”

- คำว่า “สเปรด” แก้เป็น “สเปรด”

- ให้ตัดแผนการทดลองที่ 1 ออก และให้นำผลการวิจัยของปิยะวรรณ (ในเอกสารอ้างอิง) ที่ได้ศึกษาไว้แล้วมาผลิตเนยแข็งเกาดาสำหรับใช้ผลิตโพรเซสชีสในการทดลองที่ 3 และให้ทำการทดลอง 3 ซ้ำ

- เลือกสภาวะที่ดีที่สุด แล้วจึงนำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยใช้ผู้ชิม 50 คน ทำ 9-point hedonic scale

**2.4** พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การทำให้แห้งแบบแช่เยือกแข็งของน้ำผึ้ง (Freeze Drying of Honey) ของ นายพีรพล เปรมประสพโชค รหัส **491332015** โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ควรศึกษา DE ที่เหมาะสมของ maltodextrin

- ควรใช้ผู้ทดสอบชิม จำนวน 50 คน

- ไม่ต้องศึกษาอายุการเก็บรักษา

- กรรมการมีข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า การผสม maltodextrin จะทำให้น้ำผึ้งที่ได้ไม่ได้เป็นน้ำผึ้งแท้

**2.5** พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ผลของความหนืดของน้ำมันปาล์มต่อการดูดซับน้ำมัน เนื้อสัมผัส และสีของข้าวเกรียบกุ้งทอด (Effect of Palm Oil Viscosity on Oil Uptake, Texture and Color of Fried Shrimp Cracker) ของ นายศรายุทธ์ สมประสงค์ รหัส **491332021** โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาได้พิจารณา ดังนี้

- ตอนที่ 2 ให้วิเคราะห์ความหนืดของน้ำมันหลังการทอดที่อุณหภูมิต่างๆ ด้วย

- ควรตรวจสอบโมเดล (verify model) โดยใช้ น้ำมันปาล์มยี่ห้ออื่นเพิ่มเติมด้วย

2.6 พิจารณาหัวข้อและโครงสร้างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การเพิ่มมูลค่าข้าวเหนียวโดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวสุกเร็วกลิ่นรสพริกหวาน (Value Addition of Sticky Rice by Production of Bell Pepper Flavoured-Quick-Cooking-Rice) ของ นางสาวสุปรียา ชาญชัยสมจิตร รหัส 491332023 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษานำไปปรับปรุงแก้ไข และให้เสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- แก้ไขชื่อเป็น การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวสุกเร็วกลิ่นรสพริกหวาน (Processing of Bell Pepper Flavoured-Quick-Cooking- Sticky Rice)

- ในการทดสอบชิมถ้ากำหนดให้ผู้ผ่านการฝึกฝนจำนวน 15 คนเป็นผู้ชิมต้องมี reference standard ด้วย และให้ขยายความกลุ่มกึ่งฝึกฝนว่าเป็นอย่างไร หรือให้เลือกใช้ผู้ทดสอบชิมที่ไม่ผ่านการฝึกฝน จำนวน 50 คน

- ให้ปรับแผนการทดลองใหม่ โดยให้หนึ่งข้าวเหนียวให้สุกก่อนแล้วนำไปคลุกกับสารสกัดจากพริกหวาน จากนั้นศึกษาเปรียบเทียบวิธีการอบโดยเลือกอุณหภูมิอบแห้งจากงานวิจัยที่ได้มีผู้วิจัยไว้แล้ว

### วาระที่ 3 เรื่อง อื่น ๆ

3.1 ประธานได้เสนอให้ที่ประชุมได้พิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ขึ้นมาอีก 1 ชุด เพื่อทำหน้าที่ช่วยพิจารณากลับกรองความถูกต้องและความเรียบร้อยของโครงร่างวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าแบบอิสระ ก่อนจะเสนอให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ พิจารณานุมัติต่อไป ทั้งนี้เนื่องจากในปัจจุบันคณะได้เปิดรับนักศึกษาระดับปริญญาโทภาคปกติ 3 สาขาวิชา ปริญญาโทภาคพิเศษ 1 สาขาวิชา และนักศึกษาระดับปริญญาเอกอีก 1 สาขาวิชา ประกอบกับคณะมีนโยบายเร่งรัดให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาได้เร็วขึ้นหรือภายในระยะเวลาตามแผนกำหนดการศึกษา ดังนั้นการแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ขึ้นมาอีกชุดนั้น จะช่วยให้การพิจารณาหัวข้อและโครงร่างของนักศึกษาทำได้เร็วขึ้น

ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบ โดยให้คณะได้พิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เพื่อทำหน้าที่ดังกล่าวต่อไป


3.2 หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แจ้งในที่ประชุมเพื่อพิจารณาขอเปลี่ยนแปลงสถานภาพของ นายพิทยา ใจคำ รหัส 491331008 จากนักศึกษาปริญญาโท แผน ก แบบ ก 2 เป็นนักศึกษาปริญญาเอก แบบ 2.2 เนื่องจากมีคุณสมบัติตามเกณฑ์และได้ทุนเป็นผู้ช่วยวิจัยโครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก (คปก.) รุ่นที่ 9 ที่ประชุมพิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบการขอเปลี่ยนแปลงสถานภาพของนักศึกษาดังกล่าว

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม..... 

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม..... 

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 9/2550 วันพุธที่ 25 กรกฎาคม 2550

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ  | กรรมการ   |
| 2. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ (แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) | กรรมการ   |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร                                  | กรรมการ   |
| 4. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนาปนนท์                             | กรรมการ   |
| 5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล                                       | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติตราชการ)

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร  | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ<br>รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ | กรรมการ       |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  | กรรมการ       |

ผู้เข้าร่วมประชุม

- |   |         |
|---|---------|
| 1. อาจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง<br>(แทน หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) | กรรมการ |
|---|---------|

เริ่มประชุมเวลา 10.30 น.

รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ – ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 พิจารณาเห็นชอบการแก้ไขหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การพัฒนากาแฟเข้มข้นรสคาปูชิโนด้วยวิธีแช่เยือกแข็ง (Development of Concentrated Cappuccino Coffee Using Freeze Concentration) ของ นางสาวสหัสชา น้ำทิพย์ รหัส 491332022 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้เปลี่ยนชื่อเป็น “การพัฒนาเน้กาแฟเข้มข้นด้วยวิธีแช่เยือกแข็ง” (Development of Concentrated Coffee Extract Using Freeze Concentration)

- ให้เปลี่ยนวัตถุประสงค์ในการวิจัยจากพัฒนาสูตรกาแฟพร้อมดื่มรสคาปูชิโน เป็นการพัฒนาน้กาแฟสกัดเข้มข้น ในหน้า 9 ข้อที่ 1 และ 4

- ให้เปลี่ยนคำอธิบายประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษาในหน้า 9 ข้อ 1 และ 3

- ยกเลิกวิธีการพัฒนาสูตรกาแฟพร้อมดื่มรสคาปูชิโน โดยรวมขั้นตอนเป็นการเตรียมน้ำกาแฟสกัดในหน้า 10 การทดลองที่ 1

- ให้ศึกษาสัดส่วนของน้ำต่อกาแฟและอุณหภูมิที่ใช้ในการสกัด

- ยกเลิกการวิจัยในข้อ 2 ให้ไปทำข้อ 3 และให้ศึกษาอายุการเก็บรักษา

- แก้ไขรายละเอียดในการเขียนเอกสารอ้างอิงในหน้า 13 และ 14

**2.2** พิจารณาการแก้ไขหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ผลของอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการลวกต่อปริมาณลิโมนินที่เปลือกของผลมะนาวเป็น และปริมาณวิตามินซีในน้ำมะนาว (Effect of Temperature and Blanched Time to the Quantity of Limonin in Lime Peel and Vitamin C in Lime Juice) ของ นาย ธรรมรัตน์ รุ่งสังข์ รหัส **491332008** โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารให้ถูกต้องและครบถ้วน ตามแบบฟอร์มของการเสนอหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ และให้นำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง

**2.3** พิจารณาเห็นชอบการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง กระบวนการผลิตอาหารเช้าข้าว (Processing of Rice Bran-based Breakfast Cereal) ของ นางสาวสิริรัตน์ พันธุ์ไชยศรี รหัส **4733014** โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ระบุรูปร่างของผลิตภัณฑ์และอัตราส่วนของข้าว  
- ให้เพิ่ม literature review เกี่ยวกับ breakfast cereal  
- ให้ตรวจสอบศัพท์ของงานวิจัยว่าจะใช้ “ธัญชาติ” หรือ “ธัญพืช”  
- รวมการทดลองตอนที่ 2 และ 3 โดยให้วางแผนการทดลองแบบ mixture design เพื่อเลือกสูตรที่เหมาะสม

- ให้กำหนดอุณหภูมิอบแห้งจากงานวิจัยที่มีผู้ศึกษาแล้ว
- ตัดการทดลองตอนที่ 5 ออก
- ตัดการทดลองตอนที่ 7 ออก เพราะเป็นวิธีการวิเคราะห์ที่ไม่ใช้วิธีการทดลอง

**2.4** พิจารณาการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ความคงตัวต่อความร้อนและอายุการเก็บรักษาของสีผสมอาหาร ผลิตจากแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบ (Thermal Stability and Shelf-life of Food Colorant Produced from Carotenoids from Crude Palm Oil) ของ นางสาวกฤติกา บุรณโชคไพศาล รหัส **4833003** โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม และให้นำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- เปลี่ยนชื่อใหม่ เป็น “ผลของสารแอนติออกซิแดนซ์ต่ออายุการเก็บรักษาและความคงตัวของสีผสมอาหารจากแคโรทีนอยด์ที่สกัดจากน้ำมันปาล์มดิบ” และให้ปรับชื่อภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกับชื่อภาษาไทย

- ให้ตัดวัตถุประสงค์ข้อ 1 ออก ให้เหลือเฉพาะข้อ 2 ดังนี้ “เพื่อศึกษาผลของการเติมสารกันเชื้อรา และสารแอนติออกซิแดนซ์ต่ออายุการเก็บรักษาและความคงตัวของสีผสมอาหารจากแคโรทีนอยด์ที่อยู่ในรูปอิมัลชันและในน้ำมัน”

- ควรค้นงานวิจัยที่นำมาใช้อ้างอิงเพิ่มเติม
- ให้ค้นเอกสารเกี่ยวกับ antioxidant และ carotenoid เพิ่มเติม
- วิธีการวิจัยข้อ 8.2 ให้เขียนแยกเป็นในน้ำมันและในอิมัลชัน และให้เพิ่ม control ทั้ง 2 รูปแบบ
- ถ้าจะศึกษาอายุการเก็บรักษา ควรเปรียบเทียบกับ control ด้วย
- ให้ตัดข้อ 3 หน้า 6 ออก
- ข้อ 2 วิธีการทดลองในส่วนของน้ำมันและอิมัลชันให้ทำไปพร้อมกัน เพราะวิธีการศึกษาเหมือนกัน
- ข้อ 4 หน้า 6 การทดสอบผลของการเติมสารแอนติออกซิแดนซ์ต่อความคงตัวต่อความร้อนที่อุณหภูมิต่างๆ ควรอธิบายให้ชัดเจน และการเก็บตัวอย่าง 5 จุด จะสุ่มตัวอย่างระหว่างให้ความร้อนหรือให้ความร้อนแล้วจึงสุ่มตัวอย่าง

- การวิเคราะห์ทางสถิติไม่ชัดเจน

**2.5** พิจารณาการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของวิธีการทำแห้งและการเก็บรักษาต่อคุณภาพสมบัติแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบ (Effects of Drying Method and Storage on Properties of Carotenoids from Crude Palm Oil) ของ นายชยานนท์ ธีระเจตกุล รหัส 4833006 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมและให้นำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- เปลี่ยนชื่อ “วิธีการผลิตแคโรทีนอยด์ผงที่สกัดจากน้ำมันปาล์มดิบ” (Processing of Carotenoids Powder from Crude Palm Oil Extract

- แผนการทดลองไม่ชัดเจน และไม่สามารถตอบได้ว่าผลิตภัณฑ์สุดท้ายคืออะไร
- ให้หาเอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับแคโรทีนอยด์เพิ่มเติม
- งานวิจัยควรจะสิ้นสุดที่อิมัลชันแล้วไปศึกษาอายุการเก็บรักษา ไม่ต้องทำเป็นผงอีก
- แบ่งชุดซ้ำตอนที่ 1 และ 2 ไม่เหมือนกัน เพราะเหตุใด
- ควรเขียนแผนการทดลองแยกออกจากกัน เนื่องจากตอนที่ 3 ไม่ได้เป็นการทดลองแบบ 3x3

Factorial in CRD

**2.6** พิจารณาการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง คุณสมบัติของเหลือทิ้งและการปรับปรุงการซาปอนนิฟิเคชันในกระบวนการผลิตแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบ (Quality of Waste and Improvement of Saponification in Processing of Carotenoids from Crude Palm Oil) ของ นางสาวทิวา วงศ์สถาน รหัส 4833009 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมและให้นำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- การปรับปรุงการซาปอนนิฟิเคชันโดยใช้น้ำแทนแอลกอฮอล์ มีเอกสารอ้างอิงที่แสดงให้เห็นว่าเป็นไปได้หรือไม่ เนื่องจากการทำซาปอนนิฟิเคชันต้องใช้ alcoholic เพื่อให้ละลายทั้งน้ำมันและ KOH หากใช้น้ำอย่างเดียว น้ำมันจะละลายในอะไร

- แผนการทดลองไม่ชัดเจน
- วิธีการศึกษาควรมีรายละเอียดมากกว่านี้ เพื่อให้อ่านได้เข้าใจขึ้น

**2.7** พิจารณาเห็นชอบการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง คุณภาพทางเคมีกายภาพและทางจุลินทรีย์ของแยมลำไยที่แปรรูปโดยกระบวนการความดันสูงและความร้อน (Physico-chemical and Microbiological Qualities of Longan Jam by Ultra-high Pressure and Heating Processes) ของ นายพิทยา ใจคำ รหัส 491331008 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- แยมลำไยได้มีนักศึกษาทำไปก่อนหน้าแล้ว หัวข้อนี้ต่างจากงานวิจัยนั้นอย่างไร
- ควรมีการปรับการทดลองและวางแผนการทดลองใหม่ ให้สามารถทำได้ในทางปฏิบัติ

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 7/2550 วันจันทร์ที่ 11 มิถุนายน 2550

ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 2 อาคารสำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- |                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร          | ประธานกรรมการ |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ              | กรรมการ       |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร      | กรรมการ       |
| 4. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนพานนท์ | กรรมการ       |
| 5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล           | เลขานุการ     |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติตราชการ)

- |   |         |
|---|---------|
| 1. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ  | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  | กรรมการ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒน์<br>รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าภัณฑ์ | กรรมการ |

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อาจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์  
เข้าประชุมแทน หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

เริ่มประชุมเวลา 13.50 น.

ประธานได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

ประธานแจ้งว่าบัณฑิตวิทยาลัยจะส่งรายชื่อวิทยานิพนธ์ที่ต้องแก้ไขมายังคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เพื่อเป็นข้อมูลว่าผลการพิจารณาของคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยเป็นอย่างไร

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 ที่ประชุมได้พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท แผน ก แบบ ก2 ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 11 เรื่อง และ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร จำนวน 1 เรื่อง โดยมีผลการพิจารณา ดังนี้

1) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง พฤติกรรมการตกผลึกของน้ำผึ้งไทยและผลกระทบต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพ (Crystallization Behavior of Thai Honey and Its Effect on Physicochemical Properties) ของ นางสาวชนิษฐา ศรีนวล รหัส 4733001 โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ทบทวนการเขียนหลักการและเหตุผลในการวิจัยให้ชัดเจน และให้บอกด้วยว่าปัญหาในการทำวิจัยคืออะไร งานวิจัยเรื่องนี้จะสามารถแก้ปัญหาชุมชนด้านไหน อย่างไร

- ให้ค้นคว้งานวิจัยเกี่ยวกับน้ำผึ้งของไทยเพิ่มเติม เนื่องจากเอกสาร/ข้อมูลอ้างอิงส่วนใหญ่เป็นงานวิจัยของต่างประเทศ ซึ่งคุณสมบัติของน้ำผึ้งไทยและน้ำผึ้งต่างประเทศจะแตกต่างกัน

- น้ำผึ้งที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการศึกษาวิจัยจะตกผลึกในอุณหภูมิห้องได้อย่างไร

2) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของชนิดสารละลายและอุณหภูมิในกระบวนการแช่แอมและวิธีการอบแห้งต่อคุณภาพของแครอทแช่แอมอบแห้ง (Effect of Osmotic Solution and Temperature During Osmosis and Drying Technique on Quality of Dried Osmotic Treated Carrot) ของ **นายพรพรด พงษ์สมบูรณ์ รหัส 4733016** โดยขอให้แก่นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- งานวิจัยในลักษณะดังกล่าวมีผู้ทำการศึกษาวิจัยมามากแล้ว ควรจะเน้นให้เห็นความแตกต่างของงานวิจัยที่ไม่ไปซ้ำกับงานวิจัยที่ได้ทำมาแล้ว
- การตั้งชื่อเรื่องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษต้องสัมพันธ์กัน
- งานวิจัยควรจะเน้นศึกษาความแตกต่างระหว่างการอบแห้งชนิดต่างๆ เช่น แบบไมโครเวฟ แบบลมร้อน ฯลฯ แล้วนำมาเปรียบเทียบว่าการอบแห้งแบบไหนจะสามารถรักษารักษาปริมาณเบตาแคโรทีนได้มากกว่ากัน
- ให้ศึกษาวิธีการหาเบตาแคโรทีนจากผลิตภัณฑ์ที่ได้ด้วย
- ควรกำหนดขนาดของวัตถุดิบในการศึกษาวิจัยให้เหมือนกัน เช่น สีเหลี่ยมลูกเต๋า หรือแวนกลม โดยให้มีปริมาตร ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง หรือพื้นที่ผิวสัมผัสเท่ากัน เป็นต้น

3) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของโปรตีนและไขมันที่มีต่อโครงสร้างและลักษณะทางกายภาพของเชอร์เบทแครอท (Effects of Proteins and Fats on Structural and Physical Characteristics of Carrot Sherbet) ของ **นางสาวกัญหา ตมะระวย รหัส 491331001** โดยขอให้แก่นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ทบทวนความหมายของเชอร์เบท ผลิตภัณฑ์ที่จะศึกษาจัดเป็นเชอร์เบทหรือไม่หรือใช้คำว่า ไอศกรีมแทน
- ถ้าจะศึกษาไอศกรีมแครอทก็น่าสนใจโดยเฉพาะการเพิ่มสารแอนติออกซิแดนซ์
- ชื่อเรื่องวิจัยจะเน้นศึกษาเชอร์เบทแครอท แต่เอกสารอ้างอิงจะเน้นศึกษาไอศกรีม
- การศึกษาปฏิสัมพันธ์ระหว่างโปรตีนกับไขมันในการทดลองตอนที่ 4 จะวัดค่าอะไร จะหาปฏิสัมพันธ์กันได้อย่างไร
- ตัวเลขที่นำมาใช้ควรอ้างอิงแหล่งที่มาด้วย เช่น ในตารางที่ 5

4) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง น้ำกระเทียมดองชนิดผงและอัดก้อนโดยการทำให้แห้งแบบโฟมเมท (Powder and Cube Seasoning From Garlic Pickle Juice by Foam-mat) ของ **นางสาวคัมเกล้า ตูลาติลก รหัส 491331002** โดยขอให้แก่นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้เปลี่ยนชื่อเป็น “น้ำกระเทียมดองผงด้วยวิธีทำให้แห้งแบบโฟมเมท” และปรับชื่อภาษาอังกฤษใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับชื่อภาษาไทย และทำผลิตภัณฑ์ที่เป็นผงเพียงอย่างเดียว
- ควรศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์เมื่อเทียบกับกระเทียมดองจริง ดังนั้น ควรศึกษาทางประสาทสัมผัสเพิ่มเติม
- ไม่ต้องวัดความหนืดในน้ำกระเทียมดอง
- ควรศึกษาความเข้มข้นของสารที่เติมลงไป ว่าระดับไหนควรจะได้ และให้ระบุเอกสารอ้างอิงด้วย
- จะเก็บรักษาความเปรี้ยวในผลิตภัณฑ์ได้อย่างไร

5) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การเพิ่มความเข้มข้นของ EPA และ DHA ในน้ำมันปลาเพาะโดยการตกผลึกกับยูเรีย (Concentration of EPA and DHA in Snail Cater Fish (*Pangasius*



bocourtis) by Urea Complexation) ของ นาย พรพิชญ ธรรมบัทม์ รหัส 491331006 โดยขอให้  
 แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- คำว่า "urea complexation" น่าจะใช้ภาษาไทยว่าการเกิดสารเชิงซ้อนกับยูเรีย
- เขียนชื่อเต็มของ EPA และ DHA
- เอกสารหน้า 10-11 อ่านไม่ออก ไม่ชัดเจน ขอให้นักศึกษาจัดทำใหม่
- ให้ไปอ่านงานวิจัยของ สมสมร แก้วบริสุทธิ และ Gamez, M.N. ว่าจะทำวิจัยเรื่องนี้ได้หรือไม่
- ควรมีการวิเคราะห์กรดไขมันด้วย

6) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนา whipped yogurt ไขมันสูง (Development of Full-fat Whipped Yogurt) ของ นางสาวโยษิตา โตเสวลักษณ์ รหัส 491331011 โดยขอให้แจ้งนักศึกษา  
 ไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- งานวิจัยควรมุ่งเน้นให้เกิดความรู้ใหม่ และมีความเป็นวิทยาศาสตร์
- ชื่อเรื่องน่าจะเป็นผลของ emulsifier และ stabilizer ต่อความคงตัวของวิปโยเกิร์ต
- น่าจะศึกษาโครงสร้างของโฟมว่ามีลักษณะแตกต่างกันอย่างไร และระหว่างเก็บรักษามีการเปลี่ยนแปลงรูปร่างหรือไม่

- ควรจะหาผลิตภัณฑ์ตัวอื่นมาศึกษาเปรียบเทียบกับความคงตัวของวิปโยเกิร์ต
- ควรตั้งงานวิเคราะห์ที่ไม่เกี่ยวข้องออก ให้วิเคราะห์ทางกายภาพและเคมีเท่าที่จำเป็น

7) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของกระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารแอนโทไซยานินและแอนติออกซิแดนซ์ในผลหม่อนบรรจุถุงพลาสติก (Effect of Thermal Processing on Anthocyanins and Antioxidants in Pouched Mulberry) ของ นายสงกรานต์ เรือนคำ รหัส 491331015 โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ทบทวนหลักการและเหตุผลใหม่ เพื่อให้ได้ทราบว่าจะทำวิจัยคืออะไร
- ควรวางแผนการทดลองใหม่ เพื่อจะได้ทราบว่าต้องการศึกษาวิจัยอะไร
- ให้ตัดแผนการทดลองที่ 8.2.1 ออก ควรเลือกน้ำเชื่อมความเข้มข้นเท่าไร และหาเวลาในการฆ่าเชื้อด้วย

- ตัดข้อ 8.4 ออก ให้ดูผลจากการ process
- ให้เปรียบเทียบคุณภาพและเปรียบเทียบต้นทุนด้วย
- ไม่ต้องศึกษาการแปรรูปเยลลี่
- ควรวิเคราะห์ปริมาณแอนโทไซยานินด้วย

8) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ประสิทธิภาพในการยับยั้งการเจริญของเชื้อราของน้ำมันหอมระเหยของพืชตระกูลส้มและน้ำมันหอมระเหยของพืชสมุนไพรและการเพิ่มประสิทธิภาพโดยการใช้ร่วมกับวานิลลิน (Antifungal Effect of Essential Oils From Citrus and Herb Plants Against Pathogen and Combination Effect with Vanillin) ของ นางสาวสุธิดา กิจเกษตรสภาพ รหัส 491331016 โดยขอให้แจ้ง  
 นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ปรับงานวิจัยใหม่ เนื่องจากงานวิจัยเน้นไปทางสาขาวิชาอื่นที่ไม่ใช่ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ถ้าหากนักศึกษายกจะศึกษาในแนวเดิมอยู่ควรปรับงานวิจัยใหม่ เช่น การวิจัยเพื่อยับยั้งเชื้อราในอาหาร โดยอาจตั้งสมมติฐานว่าในอาหารมีเชื้ออะไร แล้วจะยับยั้งการเจริญของเชื้อนั้นได้อย่างไร เป็นต้น

9) พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของสารทดแทนไขมันแบบผสมและสารให้ความหวานต่อคุณภาพของไอศกรีมวานิลลาลดไขมันและลดพลังงาน (Effect of Mixed Fat Replaces and Sweetener on Quality of Fat and Calorie Reduced Vanilla Ice Cream) ของ นางสาวหทัยทิพย์ ร้องคำ รหัสนี้ 491331017

10) พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การคัดเลือกสารทดแทนกำมะถันเพื่อยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์อบแห้ง (Selection of Sulfur Replacers for Antri-browning of Dried Chok-Anan Mango) ของ นางสาวฐิติยาดี วงศ์ธิดา รหัสนี้ 491331020 โดยให้แก้ไขเอกสารดังนี้

- ควรปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษใหม่ เป็น “การคัดเลือกสารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลของเนื้อมะม่วงอบแห้งพันธุ์โชคอนันต์ (Selection of Anti-browning Agent for Dried Mango Flesh cv.Chock-Anan)

11) พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนา whipped yogurt ไขมันต่ำ (Development of Low-fat Whipped Yogurt) ของ นางสาวอุทุมพร สุระยศ รหัสนี้ 491331019 โดยงานวิจัยเรื่องนี้จะเหมือนกับงานวิจัยของ นางสาวโยษิตา โตเสาวลักษณ์ ซึ่งศึกษาเรื่อง การพัฒนา whipped yogurt ไขมันสูง (Development of Full-fat Whipped Yogurt) ซึ่งแตกต่างกันเฉพาะน้ำมันที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ดังนั้นที่ประชุมจึงเสนอให้ นางสาวอุทุมพร สุระยศ และ นางสาวโยษิตา โตเสาวลักษณ์ ตกลงกันว่าใครจะยังคงทำวิจัยเรื่องการพัฒนาวิปโยเกิร์ต ส่วนอีกคนให้ไปทำการศึกษาวิจัยเรื่องใหม่

12) พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ว่านหางจระเข้และแมงลักในน้ำมะตูม และผลของความเร็วยรอบของการหมุนและช่องว่างเหนือผลิตภัณฑ์ต่อการแทรกผ่านของความร้อนของผลิตภัณฑ์เมื่อฆ่าเชื้อด้วยรีทอร์ทแบบพ่นน้ำ (Developing of Aloe Vera and Hoary Basil Seed in Bale Fruit Juice (Nam Matoom) and Effect of Rotational Speed and Headspace on Heat Penetration of Thermally Processed Product in Water Spray Retort) ของ นางสาวเมธาวิ สันติคุณากร รหัสนี้ 491331011 และให้แก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ควรปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษใหม่ เป็น “การแทรกผ่านความร้อนของผลิตภัณฑ์ว่านหางจระเข้และแมงลักในน้ำมะตูมบรรจุในรีทอร์ทเพาซ์ (Heat Penetration of Aloe Vera and Hoary Basil Seed in Bale Fruit (วงเล็บชื่อทางวิทยาศาสตร์) Extract in Retort Pouch)

- ตัดการทดลองตอนที่ 4 ออก

2.2 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาปริญญาโท แผนก ข. ภาคพิเศษ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 2 เรื่อง นั้น เนื่องจากเวลาการประชุมไม่พอจึงขอให้นำไปพิจารณาในการประชุมรอบต่อไป

2.3 พิจารณาเห็นชอบการขอโอนกระบวนวิชาของ นายจักรกฤษณ์ วงศ์ลังกา รหัสนี้ 501351001 นักศึกษาปริญญาเอก สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งได้เคยศึกษาในหลักสูตรดังกล่าวมาก่อนแล้วและได้ขอลาออกในปีการศึกษา 2549 เพื่อกลับเข้ามาศึกษาใหม่ในปีการศึกษา 2550 จึงขอโอนกระบวนวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว จำนวน 6 กระบวนวิชา (13 หน่วยกิต) เพื่อเป็นเงื่อนไขการผ่านกระบวนวิชาของหลักสูตร และให้แจ้งบัณฑิตวิทยาลัยได้ดำเนินการต่อไป

2.4 พิจารณาการเสนอแต่งตั้งอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ จำนวน 3 คน โดยมีผลการพิจารณา ดังนี้

1) ไม่เห็นชอบในการเสนอแต่งตั้ง นายสิทธิระ หิรัญ เป็น อาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ ข้อ 18.1.4 เนื่องจากยังขาดคุณสมบัติ

2) ไม่เห็นชอบในการเสนอแต่งตั้ง อาจารย์ ดร.ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี เป็น อาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ ข้อ 18.1.2(2) 18.1.3 และ 18.1.4 เนื่องจากยังขาดคุณสมบัติ

3) การเสนอแต่งตั้ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปราณี วราสวัสดิ์ เป็น อาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ ข้อ 18.1.2(2) 18.1.3 และ 18.1.4 กรรมการได้พิจารณาแล้ว เห็นชอบเฉพาะข้อ 18.1.4

2.5 พิจารณาการขอเปลี่ยนชื่อวิทยานิพนธ์ของ นายศราวุธ คำภีระปาวงศ์ รหัส 4733011 เนื่องจากเวลาการประชุมไม่พอจึงขอให้นำเสนอคณะกรรมการฯ พิจารณาเห็นชอบในการประชุมครั้งต่อไป

ปิดประชุม เวลา 17.15 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....