

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 8/2551

ในวันพุธที่ 3 ธันวาคม 2551

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์
แทน หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร | กรรมการ |
| 5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติตราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ | กรรมการ |
| 3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนพานนท์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

ประธานที่ประชุมแจ้งว่าคณะได้จัดสรรทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์สำหรับนักศึกษาระดับปริญญาโทชั้นปีที่ 1 ทุกสาขาวิชา หรือนักศึกษาที่รับเข้าในปีการศึกษา 2551 จำนวนทั้งสิ้น 300,000 บาท หรือจำนวน 15 ทุนๆ ละ 20,000 บาท ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องเสนอหัวข้อโครงร่างให้ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ภายในเดือนมีนาคม 2552

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การปรับปรุงประสิทธิภาพการสกัดสารแอนทราควิโนนจากรากต้นยอด้วยถังอัดความดันไอน้ำและชุดสกัดสารผสมของแข็งด้วยของเหลว (Improvement of Anthraquinone Extraction Efficiency from Indian Mulberry with Pressurized Steamer and Solid-Liquid Extraction Unit) ของ นายทวิศ คุณยศยิ่ง รหัส 491331033 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขดังนี้

- ปรับ format ให้ถูกต้องตามเงื่อนไขของบัณฑิตวิทยาลัย

2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การสกัดด้วยตัวทำละลายและสมบัติของน้ำมันจากดักแด้ไหมอีรี่ (Solvent Extraction and Properties of Oil from Pupa Eri-silk (*Samia rincini*)) ของ นายธนกิจ ภัทรมี รหัส 501332008 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขดังนี้

- ตรวจสอบการเขียน reference ใหม่ ภาษาอังกฤษให้เรียงตามลำดับตัวอักษร

2.3 พิจารณาเห็นชอบ หัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การแยกและการคัดเลือกกล้าเชื้อโยเกิร์ตที่ทนต่อแบคทีรีโอฟาจ (Isolation and Screening Bacteriophage Resistant Yoghurt Starters) ของ นางสาวรัตติกาล คำมามุง รหัส 501332015 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขดังนี้

- ให้ปรับชื่อภาษาอังกฤษใหม่
- ข้อ 7.2.2.1 ให้แยกเขียนออกเป็นข้อๆ
- ข้อ 7.2.3 นักศึกษาอาจตัดงานออกได้ เนื่องจากเนื้อหาของงานค่อนข้างจะมาก

2.4 พิจารณาเห็นชอบ การขอเพิ่มคุณสมบัติของ อาจารย์โปรดปราน ทาเขียว อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็น อาจารย์ ดร.โปรดปราน ทาเขียว และให้เพิ่มคุณสมบัติให้ครบทุกข้อของอาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย ทั้งนี้ ขอให้ฝ่ายเลขานุการติดต่อขอประวัติและผลงานล่าสุดเพื่อประกอบการเสนอแต่งตั้งให้บัณฑิตวิทยาลัยดำเนินการต่อไป

2.5 พิจารณาเห็นชอบ การเสนอแต่งตั้งอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์ประจำเพิ่มเติมจำนวน 5 ท่าน ได้แก่ อาจารย์ ดร.นภาพรณ โฆษิตเรืองชัย และ อาจารย์ ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ เสนอให้แต่งตั้งให้มีคุณสมบัติครบทุกข้อตามเงื่อนไขของอาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย เสนอให้ อาจารย์สุวัฒน์ คำไทย อาจารย์สมชาย วงศ์สุริยศักดิ์ และ อาจารย์ลินดา ธิรภัทรพันธ์ เป็นอาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย ตามคุณสมบัติข้อ 18.1.1 – อาจารย์ผู้สอน

ปิดประชุม เวลา 14.45 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

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

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 6/2551 วันพฤหัสบดีที่ 28 สิงหาคม 2551
ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 4. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ (แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) | กรรมการ |
| 6. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลั่น | กรรมการ |
| 7. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| 1. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนพานนท์ | กรรมการ |
|-------------------------------------|---------|

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาคัดเลือกนักศึกษาปริญญาโทปีการศึกษา 2551 รหัส 5113... เพื่อรับทุนอุดหนุนการศึกษาของนักศึกษามัธยมศึกษา ปีการศึกษา 2551 จำนวน 1 ทุนๆ ละ 10,000 บาท ซึ่งมีผู้แจ้งความประสงค์ขอรับทุนจำนวน 3 คน ดังนี้

1. นางสาวพรพรรณ วิรัช รหัส 511331014 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
2. นางสาวจินตนาพร สังข์คำ รหัส 511331004 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
3. นางสาวศุภนุช ไส้แปง รหัส 511331027 สาขาวิชาการพัฒนากลั่นอุตสาหกรรมเกษตร

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบให้ นางสาวศุภนุช ไส้แปง รหัส 511331027 สาขาวิชาการพัฒนากลั่นอุตสาหกรรมเกษตร เป็นผู้รับทุนดังกล่าว

ปิดประชุม เวลา 15.30 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ์ นฤนาทวงศ์สกุล
น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

.....
.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 3/2551 วันจันทร์ที่ 31 มีนาคม 2551
ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ (แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) | กรรมการ |
| 5. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้วย | กรรมการ |
| 6. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนานนท์ | กรรมการ |
| 7. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติตราชการ)

- | | |
|--------------------------------|---------|
| 1. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
|--------------------------------|---------|

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท จำนวน 7 เรื่อง ดังนี้

1) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การปรับปรุงกลิ่นรสของนมผึ้งด้วยการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Improvement of Odor and Flavour of Royal Jelly Powder by Freeze Drying) ของ นางสาวสุนิสา เดชแสง รหัส 501331015 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรับชื่อใหม่ เป็น “การทำนมผึ้งที่แต่งกลิ่นและรสด้วยวนิลาและผลึกน้ำผึ้ง” และให้ปรับชื่อภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกันด้วย

- ระบุเลขหน้าเอกสาร

- ปรับวัตถุประสงค์ข้อ 5.3 และ 5.4 รวมกัน โดยเปรียบเทียบนมผึ้งปรุงแต่งรสกับนมผึ้งปกติทั้งทางเคมีและกายภาพ ภายใต้อุณหภูมิห้อง

- ข้อ 7.2 บรรทัดที่ 5 คำว่า “ผลึกน้ำผึ้ง” แก้เป็น “นมผึ้งผง”

- ข้อ 7.4 ไม่ต้องทำ หรืออาจจะเปลี่ยนเป็นศึกษาอายุการเก็บรักษา

2) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง สภาวะการลดอุณหภูมิเฉียบพลันที่เหมาะสมของบรอกโคลีภายใต้สภาวะสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ (Optimal Precooling Conditions of Broccoli Undergoing Vacuum Cooling and Hydro-Vacuum Cooling System) ของ นางสาวปรีศนีย์ วังหล่อ รหัส 4833011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรับชื่อใหม่ เป็น “สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิเฉียบพลันของบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ” และให้ปรับชื่อภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกันด้วย

- ให้ตัดวัตถุประสงค์ข้อ 5.3 และ ประโยชน์ข้อ 6.3 ออก

- การทดลองที่ 2 ให้ศึกษาเปรียบเทียบเฉพาะบร็อคโคลีโดยใช้ระบบสภาวะสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ ไม่ต้องนำไปเปรียบเทียบกับบร็อคโคลีสดหรือที่ยังไม่ได้ลดอุณหภูมิ

- หน้า 9 เปลี่ยน “คุณภาพ” เป็น “สมบัติ”

3) พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง กระบวนการเอนแคปซูลชันร่วมของสารสีธรรมชาติกับผลึกน้ำผึ้งด้วยวิธีการอบแห้ง (Co-encapsulation of Natural Colour and Honey Crystals by Drying Methods) ของ นางสาวโยษิตา โตเสาวลักษณ์ รหัส 491331011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ที่มาและความสำคัญของงานวิจัยยังไม่ชัดเจน และงานที่ศึกษายังไม่เป็นวิทยาศาสตร์

- เสนอให้นักศึกษาเปลี่ยนเรื่องใหม่ หรือ ปรับเป็นการศึกษาเอนไซม์เพื่อย่อยกลูโคสให้เป็นฟรุกโตสไซรัปแล้วนำไปทำแห้งโดยการอบแห้งแบบพ่นฝอย

4) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง จลนพลศาสตร์ของการอบแห้งและการลดเวลาในการอบแห้งกลีบกุหลาบด้วยเทคนิคสเปาเต็ดเบด โดยใช้ดราฟท์ทิวบ์และลูกบอลพลาสติก (Drying Kinetics and Reducing of Spouted-Bed Drying Time of Rose Petals Using Draft Tube and Plastic Balls) ของ นางสาวอำพร เสมอใจ รหัส 501331028 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เสนอให้มีการเปลี่ยนวัตถุประสงค์ในการวิจัยจากกุหลาบมอญ เป็น ใบชา

- หน้า 6 ให้ปรับช่วงอุณหภูมิของการทำแห้งให้ต่ำลง เพราะกลีบกุหลาบบางและถ้าอุณหภูมิสูงมากอาจจะทำให้กลีบกุหลาบหายไป

- จะมีวิธีคัดเลือกวัตถุดิบหรือควบคุมวัตถุดิบอย่างไร จะใช้กุหลาบจากสวนไหน ไม่ควรซื้อจากตลาด

- ควรเพิ่มการตรวจวิเคราะห์กลิ่น และให้เปรียบเทียบกลิ่นที่ได้กับกลิ่นที่มีจำหน่ายทั่วไป

- การวิเคราะห์กลิ่นให้เลือกทำระหว่าง GC หรือ การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส โดยเลือกสภาวะที่ดีที่สุดหรือสัวยที่สุด แล้ววิเคราะห์ GC เปรียบเทียบกลิ่นกับดอกไม้สด

5) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากไซเดอร์ผลหม่อน (Development of Mulberry Cider Vinegar Drink) ของ นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา รหัส 501331034 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรับชื่อใหม่ เป็น “การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำผลหม่อน” และปรับภาษาอังกฤษเป็น “Development of Vinegar Drink from Mulberry Juice”

- เปลี่ยนคำว่า “ระยะความสุข” เป็น “ระยะการสุข”

6) พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การประยุกต์ใช้สารสกัดเจียวกู่หลานในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Application of Jiaogulan (*Gynostemma pentaphyllum* Makino.) Extract in Functional Beverage) ของ นางสาวสิริรัตน์ ใจสาม รหัส 491331031 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- แผนการทดลองที่ 3 ให้นำไปรวมเข้ากับแผนการทดลองที่ 1 โดยระบุว่าควบคุมวัตถุดิบอย่างไร หรือ มีข้อบ่งชี้คุณภาพของวัตถุดิบ เช่น ความแก่-อ่อนหรืออายุของใบชาที่จะสกัด และระบุสภาวะการสกัดเพื่อให้ได้ปริมาณของชาไปนินเท่ากัน

- แผนการทดลองที่ 4 และ 5 ให้รวมกัน และให้ศึกษาผลของกรดและน้ำตาลไปพร้อมๆ กัน โดยวิเคราะห์ GCMS เพื่อดูว่าผลของกรดและน้ำตาลจะทำให้โครงสร้างของซาโปนินเปลี่ยนไปอย่างไร และให้ไป review เอกสารในเรื่องดังกล่าวเพิ่มเติม

- หาข้อมูลความเป็นพิษของซาโปนิน และเหตุผลในการใช้สารสกัดเจียวกุหลาบ 1 เปอร์เซ็นต์
- สภาวะการสกัดจะทำให้คงที่ 1 เปอร์เซ็นต์ได้อย่างไร หรือ จะควบคุมใบชาอย่างไรถึงจะได้สารสกัดซาโปนินในปริมาณเท่าๆ กัน

7) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาแยมเสาวรสดพลังงานโดยการใช้เปลือกในเสาวรสเปรียบเทียบกับเพคตินเมธีลคิลต่ำทางการค้า (Development of Reduced Calories Passion Fruit Jam Using Inner Layer of Passion Fruit Comparing with Commercial Low Methoxyl Pectin) ของ นางสาว วิศนี วรณนิยม รหัส 491331030 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรับชื่อใหม่ เป็น “การพัฒนาแยมเสาวรสโดยใช้เพคตินจากเปลือกเสาวรส” และปรับภาษาอังกฤษเป็น “Development of Passion Fruit Jam Using Inner Layer of Passion Fruit”

- หน้า 5 อ้างวิธีวิเคราะห์ของ นราพร ให้เปลี่ยนเป็นวิธีการวิเคราะห์มาตรฐาน AOAC

- หน้า 7 อ้างวิธีวิเคราะห์ของ พวงทองและคณะ ให้เปลี่ยนเป็นวิธีการวิเคราะห์มาตรฐาน AOAC

2.2 พิจารณาเนื้อหาและเค้าโครงกระบวนวิชาเปิดใหม่ 2 กระบวนวิชา ของ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ดังนี้

1) กระบวนวิชา 604742 : เทคโนโลยีในการตรวจวัดและการประยุกต์ใช้ทางอุตสาหกรรมเกษตร ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

- ปรับชื่อใหม่เป็น “เซนเซอร์สำหรับการตรวจวัดในอุตสาหกรรมเกษตร” และปรับภาษาอังกฤษเป็น “Measuring Sensors in Agro-Industry”

- อักษรย่อชื่อวิชาภาษาอังกฤษ สามารถใช้ตัวย่อได้ 30 ตัวอักษร รวมช่องไฟแล้ว

- ปรับวัตถุประสงค์กระบวนวิชา เป็น “นักศึกษาสามารถอธิบายหลักการทำงานพื้นฐานของเซนเซอร์และการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเกษตรได้”

- เนื้อหากระบวนวิชาข้อ 2.- 4. ควรเรียงลำดับใหม่ โดยให้หลักการขึ้นก่อน แล้วจึงต่อไปยังการประยุกต์ และให้สัมพันธ์กับคำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

- ข้อ 3.1 - 3.3 คำว่า Potentiometry Amperometry และ Conductimetry ควรเขียนทับศัพท์ภาษาไทย

- ข้อ 4.2 ปรับเป็น “เซนเซอร์ชีวภาพที่มีความจำเพาะเจาะจง”

- ข้อ 5 ปรับเป็น “เทคโนโลยีใหม่ทางเซนเซอร์”

2) กระบวนวิชา 604743 : รีโอโลยีของอาหารและวัสดุชีวภาพ ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

- วัตถุประสงค์ปรับคำขึ้นต้นใหม่ เป็น “นักศึกษาเข้าใจทฤษฎีพื้นฐาน.....”

- เนื้อหากระบวนวิชา ข้อ 1 ปรับเป็น “ความเค้นและความเครียดของวัสดุชีวภาพ”

- เสนอให้กระบวนวิชานี้มีภาคปฏิบัติการเพิ่มเติมจากภาคบรรยายด้วย

ปิดประชุม เวลา 17.30 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

.....
.....
.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 2/2551 วันพฤหัสบดีที่ 13 มีนาคม 2551 เวลา 13.30 น.
ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 2 สำนักงานเลขานุการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้มาประชุม

1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ		กรรมการ
2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		กรรมการ
3. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์		กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.อำพิน	กันธิยะ	กรรมการ (แทนหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ)
5. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร		กรรมการ
6. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา	รัตนাপนนท์	กรรมการ

ผู้ไม่มาประชุม :

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร		ประธานกรรมการ
2. นางสาวสังวาลย์	วรรณกุล	เลขานุการ

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. นางอุไรวรรณ	ปิงมา	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป (แทนนางสาวสังวาลย์ วรรณกุล)
----------------	-------	--

เริ่มประชุมเวลา 14.00 น.

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ -ไม่มี-

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

ประธานกล่าวเปิดการประชุมและคณะกรรมการในที่ประชุมพิจารณาโครงการวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท จำนวน 7 เรื่อง ดังนี้

1. ยังไม่เห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “กระบวนการเอนแคปซูเลชันร่วมของสารสีธรรมชาติกับสีน้ำผึ้งด้วยวิธีการอบแห้ง” (Co-encapsulation of Natural Colour and Honey Crystals by Drying Methods) ของ นางสาวโยชิธา โตเสาวลักษณ์ รหัส 491331011 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติมดังนี้

- ให้ระบุ วัตถุประสงค์ เหตุผลและความจำเป็น หรือเหตุผลใจที่เกี่ยวข้องที่ต้องทำให้ชัดเจน รวมทั้งระบุประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำวิทยานิพนธ์ และให้นำเข้าที่ประชุมเพื่อพิจารณาใหม่อีกครั้ง

2. พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการผลิตและสมบัติของนมผงบริสุทธิ์อัดเม็ด” (Factors Affecting Processing and Properties of Pure Royal Jelly Tablets) ของ นางสาวครองจิต วรรณวงศ์ รหัส 501331001 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- หน้า 1 ย่อหน้าที่ 2 บรรทัดที่ 9 ให้แก้ไข มีกลิ่นออกเปรี้ยว เป็น มีกลิ่นเฉพาะ

- ควรวิเคราะห์สาร 10-hydroxy-2-decenoic acid

- ควรเปลี่ยนชื่อเรื่องเป็น “ปัจจัยที่มีผลต่อการอัดเม็ดและคุณสมบัติของนมผงอัดเม็ด” เพื่อให้สอดคล้องกับเนื้อหาที่จะดำเนินการ

- ให้เขียนชื่อเรื่อง วิธีการดำเนินการและวัตถุประสงค์ใหม่ให้กระชับมากขึ้น

- ข้อ 7.1 หน้า 7 แก้ไขเป็น ผลของ maltodextrin ที่มีผลต่อคุณภาพของนมผงที่ได้จากการอบแห้งแบบระเหิด

3. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่าง วิทยานิพนธ์ เรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบการอบแห้งใบโรสแมรี่ ดอกลาเวนเดอร์ และกลีบดอกกุหลาบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ เครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาดและเครื่องอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ” (Comparative Study of Drying of Rosemary Leaf, Lavender Flower and Rose Petal with Solar, Tray and Vacuum Microwave Dryers) ของ นางสาวอัจฉราพร อภิวังคังาม รหัส 4833021 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- คำว่า “ใบโรสแมรี่” แก้เป็น “ใบโรสแมรี่”
- ชื่อภาษาอังกฤษ แก้เป็น “Comparative Study of Drying of Rosemary Leaves, Lavender Flowers and Rose Petals with Solar, Tray and Vacuum Microwave Dryers”
- หน้าที่ 2 ย่อหน้าที่ 1 บรรทัดที่ 20 คำว่า “รับประทาน” แก้เป็น “บริโภค”
- เขียนวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับใหม่ ให้กระชับมากขึ้น
- หน้าที่ 11 ตัดคำว่า “นำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance, ANOVA) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan’s New Multiple Range Test (DMRT) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95” ออก
- หน้าที่ 12 ชื่อหัวข้อ 7.2.4 แก้เป็น ง.
- หน้าที่ 12 หัวข้อ 7.2.4 บรรทัดที่ 1 คำว่า “ศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเครื่องต้มสมุนไพร ได้แก่ กลีบดอกกุหลาบ ใบโรสแมรี่” แก้เป็น “ศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกลีบดอกกุหลาบ ใบโรสแมรี่”
- หน้าที่ 12 หัวข้อ 7.5 แก้เป็น 7.2.4

4. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การผลิตไมโครแคปซูลของน้ำมันปลาเพาะด้วยวิธีอบแห้งพ่นฝอยและวิธีการทำแห้งแบบแช่แข็ง” (Production of Pangastus bocourti Sauvage oil microcapsule by spray drying and freeze drying) ของ นายจิรัชย์ วรรณาลัย รหัส 501331002 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- หน้าที่ 1 ชื่อภาษาไทย แก้เป็น “การผลิตไมโครแคปซูลของน้ำมันปลาเพาะด้วยวิธีอบแห้งพ่นฝอยและวิธีการทำแห้งแบบแช่แข็ง”
- หน้าที่ 3 หัวข้อ เทคนิคการผลิตด้วยวิธีอบแห้งพ่นฝอย ย่อหน้าที่ 1 บรรทัดที่ 1 คำว่า “ถูกนำมาใช้ตั้งแต่ปี 1950” แก้เป็น “ได้มีการนำมาใช้ตั้งแต่ปี ค.ศ.1950”
- หน้าที่ 4 วัตถุประสงค์ ข้อ 5.1 และ 5.2 ให้ตัดคำว่า “ที่สกัดจากไขมันของปลาเพาะ” ออก และให้เขียนวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับการทดลอง
- หน้าที่ 4 ประโยชน์ที่จะได้ ข้อ 1 ตัดคำว่า “สกัดจากไขมันปลาเพาะ” ออก
- หน้าที่ 5 หัวข้อ 7.3 การทดลองที่ 1 การวิเคราะห์สมบัติทางเคมีและกายภาพของน้ำมันปลาเพาะ คณะกรรมการในที่ประชุมให้วิเคราะห์ เพียงหนึ่งเรื่อง คือ ข้อที่ 7 วิเคราะห์ชนิดและปริมาณกรดไขมัน ด้วยวิธี Gas Chromatographic Method (AOAC,2000)
- หน้าที่ 6 หัวข้อ 7.4 การทดลองที่ 2 การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตแคปซูลน้ำมันปลาเพาะ บรรทัดสุดท้าย “สำหรับการอบแห้งแบบแช่เยือกแข็งหาระยะเวลาอบแห้งให้ได้ปริมาณความชื้นน้อยกว่า 5%” ให้ขึ้นย่อหน้าใหม่
- หน้าที่ 6 หัวข้อ 7.5 การวิเคราะห์ประสิทธิภาพของการกักเก็บน้ำมันปลาในแคปซูลควรมีเขียนใหม่ให้ชัดเจน
- หน้าที่ 6 หัวข้อ 7.6 การทดลองที่ 3 การเปรียบเทียบสมบัติและประสิทธิภาพการกักเก็บน้ำมันของแคปซูล จากวิธีการทำแห้งแบบพ่นฝอยและการอบแห้งแบบแช่เยือกแข็ง เปลี่ยนเป็น การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของแคปซูลจากวิธีการทำแห้งทั้ง 2 วิธี ให้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็น

เป็นเวลา 60 วัน สุ่มตัวอย่างทุก 20 วัน และให้วิเคราะห์คุณภาพตามข้อ 7.6.1-7.6.3 และ 7.6.4 วิเคราะห์ชนิดและปริมาณกรดไขมันด้วยวิธี Gas chromatographic method

- ให้พิจารณาปรับชื่อเรื่องและวิธีดำเนินการ เนื่องจาก ชื่อเรื่องกล่าวถึงการอบ แต่ในวิธีการดำเนินการไม่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการอบ

5. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การสกัดคอลลาเจนจากปลาชเวตแพะ” (Extraction of Collagen from Thai Fish Panga (*Pangasius bocourti* Sauvage)) ของ นายตระกูล พรหมจักร รหัส 501331005 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- หน้าที่ 5 ข้อ 4 การสกัดคอลลาเจน ให้ตัด “2) การสกัดโดยใช้เอนไซม์ โดยใช้เปปซิน ร่วมกับกรด 0.5 M acetic acid ซึ่งมีเอนไซม์เปปซินในอัตราส่วน เอนไซม์/สารตั้งต้น = 1:100 (w/w) เป็นเวลา 2-3 วัน (Cui et al.,2007)” ออก

- หน้าที่ 8 การศึกษาการสกัด 1) ศึกษาวิธีการสกัดที่เหมาะสม โดยจะเปรียบเทียบประสิทธิภาพการสกัด ให้ตัด “(2) การสกัดด้วยเอนไซม์เปปซินร่วมกับกรดแอซิดิก และ (3) การสกัดด้วยเอนไซม์เปปซินร่วมกับกรดแอซิดิก” ออก

- หน้าที่ 8 ตอนที่ 4 การศึกษาการนำคอลลาเจนมาผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร ให้เปลี่ยนจากศึกษาในน้ำผลไม้ เป็น การศึกษาในน้ำมัน

6. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของวิธีการทำแห้งและการเก็บรักษาต่อสมบัติของแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบ (Effects of Drying Method and Storage on Properties of Carotenoids from Crude Palm Oil) ของ นายชยานนท์ ชีระเจตกุล รหัส 4833006

7. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การผลิตเอทานอลและ R-phenylacetylcarbinol (R-PAC) จากลำไยอบแห้ง” (The Production of Ethanol and R-phenylacetylcarbinol (R-PAC) from Dried Longan) ของ นางสาวสุรีย์ อาชะสมิต รหัส 491331035 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ชื่อภาษาไทย แก้เป็น “การผลิตเอทานอลและ R-phenylacetylcarbinol (R-PAC) จากลำไยอบแห้ง”

- ชื่อภาษาอังกฤษ แก้เป็น “The Production of Ethanol and R-phenylacetylcarbinol (R-PAC) from Dried Longan fruit”

- ข้อที่ 3 หลักการ ควรเพิ่มที่มาของปัญหา

- ให้เว้นช่องว่างระหว่างเนื้อหากับวงเล็บ () และให้ตรวจสอบช่องว่างระหว่างตัวอักษร


- ข้อ 7.3 วิธีดำเนินการวิจัย ควรระบุ คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบ และเพิ่มวิธีการเตรียมเนื้อลำไยอบแห้งและคุณภาพวัตถุดิบที่จะนำมาสกัด

- ข้อ 7.3 วิธีดำเนินการวิจัย คำว่า “การทดลองที่ 1 ศึกษาเปรียบเทียบวิธีการสกัดน้ำตาลแบบต่างๆ ออกจากลำไยอบแห้ง” แก้เป็น “การทดลองที่ 1 ศึกษาเปรียบเทียบวิธีการสกัดน้ำตาลแบบต่างๆ ออกจากเนื้อลำไยอบแห้ง”

- ข้อ 7.3 วิธีดำเนินการวิจัย คำว่า “1.1 นำลำไยอบแห้งปี 2549” แก้เป็น “1.1 นำเนื้อลำไยอบแห้งปี 2549”

- การทดลองที่ 4 ให้หา yield ethanol และ R-PAC เพื่อคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต

ปิดการประชุมเวลา 16.30 น.



(นางอุไรวรรณ ปิงมา)

ผู้จัดรายงานการประชุม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม