

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 4/2555 วันพุธที่ 27 มิถุนายน 2555

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ) | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ (ผศ.ดร.ชาติชาย ไชยงนุช) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ) | กรรมการ |
| 5. กรรมการวิชาการประจำบัณฑิตวิทยาลัย (ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ - และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (ผศ.ดร.ภัทรวรา ปฐมรังษิยังกุล) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการ-อาหาร (อ.ดร.พิชญา บุญประสม พูลลาภ) | กรรมการ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญาโท จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

2.1.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง สมบัติทางเคมี-กายภาพ การเลือกรอดของจุลินทรีย์โพรไบโอติก และการยอมรับด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ซินไบโอติกโยเกิร์ตที่มีลักษณะคล้ายโยเกิร์ตที่หมักจากข้าวเก่า (Physico-Chemical Properties, Probiotic Survival, and Sensory Acceptability of a Synbiotic Purple Rice – Based Yoghurt Like Product) ของ นางสาววรินทร์พร กลั่นกลิ่น รหัส 521331026 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- เพิ่มเติม review เรื่อง synbiotic เพราะจะมี review เฉพาะเรื่อง probiotic

- ให้ผู้วิจัยทำความเข้าใจเรื่อง synbiotic ในผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ต ซึ่งจะมีกฎหมายควบคุมโดยเฉพาะ

- หน้า 12 ให้ระบุประเภท (type) หรือให้ระบุแหล่งที่มาของเชื้อ *L.acidophilus* and *L.casei* เพราะจะมีผลสืบเนื่องไปถึงการทดลองที่ 3

- ขั้นตอนการวิจัย ก่อนจะถึงตอนที่ 3 (part III) ให้มีการทดสอบว่าเชื้อจุลินทรีย์ใช้ prebiotic ได้หรือไม่ และเป็นการศึกษาพิสูจน์ว่าเป็น synbiotic

- ตอนที่ 3.1 ให้ระบุที่มาหรือวิธีการเตรียม resistant starch ด้วย

- หน้า 14 เพิ่มจำนวนผู้ทดสอบชิมเป็น 50 คน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากขึ้น

- หน้า 17 ควรปรับการเขียนอ้างอิงภาษาไทยให้เป็นภาษาอังกฤษหมดแล้ววงเล็บ (in Thai)

- ตรวจสอบคำให้ถูกต้องและสัมพันธ์กันตลอดเอกสาร

- ปรับข้อ 9. Research duration ให้เป็นปัจจุบันด้วย

2.1.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การใช้ประโยชน์แป้งเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวเพื่อการผลิตฟิล์มย่อยสลายได้ (Utilization of Waste Flour from Noodle Production Industry for Biodegradable Film Production) ของ นางสาวชนิดา นวลคำ รหัส 541331003 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- หน้า 6 แก้ไข เปอร์เซ็นต์ เป็น ร้อยละ

- ผู้วิจัยยกตัวอย่างฟิล์มจากโปรตีนเป็นส่วนใหญ่ แต่ผลิตภัณฑ์งานวิจัยนี้เป็นฟิล์มจากแป้ง ดังนั้นจึงให้ผู้วิจัย review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับฟิล์มจากแป้งให้มากกว่านี้

- ให้เรียบเรียงบทนำใหม่ โดยเขียนให้มีความสำคัญกับฟิล์มที่มาจากแป้งเพิ่มขึ้น

- หน้า 9 ไม่ต้อง review เรื่องแยมโรล เพราะไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากงานวิจัยนี้ และให้ตัดข้อความหรือการ review เรื่องอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยนี้ออก

- หน้า 9 ให้ตรวจสอบตัวเลขในบรรทัดที่ 3 จากล่าง

- ตรวจสอบการใช้คำ ให้ใช้ศัพท์บัญญัติของราชบัณฑิตย เช่น วานิลลา คำ aw

- จะควบคุมความหนาของฟิล์มหรือปรับปรุงวิธีการควบคุมความหนาของฟิล์มให้เท่ากันได้ได้อย่างไร

- ตรวจสอบสูตรเคมีของ BC12 หรือ 3

- ให้วัดปริมาณโลหะหนักตกค้างในแผ่นฟิล์มที่ทำเสร็จแล้ว เนื่องจากงานวิจัยของคณะกรรมการบางท่านพบว่าน้ำแป้งเหลือทิ้งมีโลหะหนักบางชนิดในปริมาณสูง

- ควรเตรียมแยมโรลเอง เนื่องจากการซื้อจากตลาดเราไม่อาจทราบว่ามีสารเติมแต่งกันบูดหรือไม่

- ให้ระบุเหตุผลว่าทำไมถึงเลือกแยมโรลเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

- จะมีวิธีตรวจสอบการแทรกซึมของเชื้อได้อย่างไร

2.1.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของน้ำมันสกัดสมุนไพรไทยต่อการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในผักสด (The Effect of Thai Herb Oils to Decontaminate Foodborne Pathogens on Fresh Vegetables) ของ นางสาวกณิศ เมืองวงษ์ รหัส 541331001 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ข้อ 7.2.1 ให้ระบุที่มาของ Oils ว่าเตรียมเองหรือซื้อมา ถ้าเตรียมเองต้องบอกวิธีและถ้าซื้อมาต้องระบุข้อมูลเชิงพาณิชย์

- ระบุความเข้มข้นของ Oils เท่าไรถึงจะพอยับยั้งเชื้อได้ และ ความเข้มข้นในระดับนั้นจะส่งผลต่อกลิ่นผักสดหรือไม่อย่างไร

- ให้ทำ control ทุกขั้นตอน

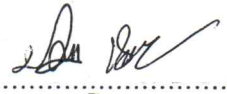
2.2 การพิจารณาขอยกเลิกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ปริญญาโท-เอก)

การพิจารณาขอยกเลิกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งระดับปริญญาโทและเอก (คำสั่งคณะอุตสาหกรรมเกษตรที่ 064/2555 และ 067/2555 ลงวันที่ 5 เมษายน 2555) และขอพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการชุดใหม่โดยขอตัดชื่อคณาจารย์จากสาขาวิชา วิศวกรรมอาหารออก ให้เหลือเฉพาะคณาจารย์ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วไม่เห็นชอบ เนื่องจากไม่สอดคล้องกับนโยบายของคณะที่ต้องการให้มีการบริหารและจัดการทรัพยากรร่วมกัน และหลักสูตรดังกล่าวได้ดำเนินการพิจารณาปรับปรุงร่วมกันระหว่างคณาจารย์ทั้ง 2 สาขาวิชา ซึ่งขณะนี้หลักสูตรดังกล่าวอยู่ระหว่างการนำเสนอที่ประชุมคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อพิจารณาแล้ว

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.







ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
ผู้บันทึกรายงานการประชุม


.....
.....

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ครั้งที่ 4/2555
วันพุธที่ 27 มิถุนายน 2555 เวลา 13.30 น. ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ลายมือชื่อ

- | | | |
|---|-----------|---|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน | |
| 2. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา | กรรมการ |  |
| 3. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร | กรรมการ |  |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.โท) | กรรมการ | |
| 5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) | กรรมการ | |
| 6. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |  |
| 7. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร | กรรมการ |  |
| 8. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร | กรรมการ |  |
| 9. กรรมการวิชาการบัณฑิตวิทยาลัย | กรรมการ | |
| 10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง | กรรมการ | |
| 11. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |  |

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 4/2555 วันพุธที่ 27 มิถุนายน 2555

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ) | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ (ผศ.ดร.ชาติชาย โชนงนุช) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ) | กรรมการ |
| 5. กรรมการวิชาการประจำบัณฑิตวิทยาลัย (ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|--|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (รศ.ดร.พัชรินทร์ ระวียัน) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ - และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (อ.ดร.พิชญา บุญประสม พูลลาภ) | กรรมการ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญาโท จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

2.1.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง สมบัติทางเคมี-กายภาพ การเหลือรอดของจุลินทรีย์โพรไบโอติก และการยอมรับด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ซินไบโอติกโยเกิร์ตที่มีลักษณะคล้ายโยเกิร์ตที่หมักจากข้าวเก่า (Physico-Chemical Properties, Probiotic Survival, and Sensory Acceptability of a Synbiotic Purple Rice – Based Yoghurt Like Product) ของ นางสาววรินทร์ กลั่นกลิ่น รหัส 521331026 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- เพิ่มเติม review เรื่อง synbiotic เพราะจะมี review เฉพาะเรื่อง probiotic
- ให้ผู้วิจัยทำความเข้าใจเรื่อง synbiotic ในผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ต ซึ่งจะมีกฎหมายควบคุมโดยเฉพาะ

- หน้า 12 ให้ระบุประเภท (type) หรือให้ระบุแหล่งที่มาของเชื้อ *L.acidophilus* and *L.casei* เพราะจะมีผลสืบเนื่องไปถึงการทดลองที่ 3

- ขั้นตอนการวิจัย ก่อนจะถึงตอนที่ 3 (part III) ให้มีการทดสอบว่าเชื้อจุลินทรีย์ใช้ prebiotic ได้หรือไม่ และเป็นการพิสูจน์ว่าเป็น synbiotic

- ตอนที่ 3.1 ให้ระบุที่มาหรือวิธีการเตรียม resistant starch ด้วย
- หน้า 14 เพิ่มจำนวนผู้ทดสอบชิมเป็น 50 คน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากขึ้น
- หน้า 17 ควรปรับการเขียนอ้างอิงภาษาไทยให้เป็นภาษาอังกฤษหมดแล้ววงเล็บ (in Thai)
- ตรวจสอบคำให้ถูกต้องและสัมพันธ์กันตลอดเอกสาร
- ปรับข้อ 9. Research duration ให้เป็นปัจจุบันด้วย

2.1.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การใช้ประโยชน์แบ่งเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวเพื่อการผลิตฟิล์มย่อยสลายได้ (Utilization of Waste Flour from Noodle Production Industry for Biodegradable Film Production) ของ นางสาวชนิดา นวลคำ รหัส 541331003 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- หน้า 6 แก้ไข เปอร์เซ็นต์ เป็น ร้อยละ
- ผู้วิจัยยกตัวอย่างฟิล์มจากโปรตีนเป็นส่วนใหญ่ แต่ผลิตภัณฑ์งานวิจัยนี้เป็นฟิล์มจากแป้ง ดังนั้นจึงให้ผู้วิจัย review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับฟิล์มจากแป้งให้มากกว่านี้
- ให้เรียบเรียงบทนำใหม่ โดยเขียนให้ความสำคัญกับฟิล์มที่มาจากแป้งเพิ่มขึ้น
- หน้า 9 ไม่ต้อง review เรื่องแยมโรล เพราะไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากงานวิจัยนี้ และให้ตัดข้อความหรือการ review เรื่องอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยนี้ออก
- หน้า 9 ให้ตรวจสอบตัวเลขในบรรทัดที่ 3 จากล่าง
- ตรวจสอบการใช้คำ ให้ใช้ศัพท์บัญญัติของราชบัณฑิตย เช่น วานิลลา คำ aw
- จะควบคุมความหนาของฟิล์มหรือปรับปรุงวิธีการควบคุมความหนาของฟิล์มให้เท่ากันได้อย่างไร
- ตรวจสอบสูตรเคมีของ BCI2 หรือ 3
- ให้วัดปริมาณโลหะหนักตกค้างในแผ่นฟิล์มที่ทำเสร็จแล้ว เนื่องจากงานวิจัยของคณะกรรมการบางท่านพบว่าน้ำแบ่งเหลือทิ้งมีโลหะหนักบางชนิดในปริมาณสูง
- ควรเตรียมแยมโรลเอง เนื่องจากการซื้อจากตลาดเราไม่อาจทราบว่ามีสารเติมสารกันบูดหรือไม่
- ให้ระบุเหตุผลว่าทำไมถึงเลือกแยมโรลเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
- จะมีวิธีตรวจสอบการแทรกซึมของเชื้อได้อย่างไร

2.1.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของน้ำมันสกัดสมุนไพรไทยต่อการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในผักสด (The Effect of Thai Herb Oils to Decontaminate Foodborne Pathogens on Fresh Vegetables) ของ นางสาวกณิศ เมืองวงษ์ รหัส 541331001 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ข้อ 7.2.1 ให้ระบุที่มาของ Oils ว่าเตรียมเองหรือซื้อมา ถ้าเตรียมเองต้องบอกวิธีและถ้าซื้อมาต้องระบุข้อมูลเชิงพาณิชย์
- ระบุความเข้มข้นของ Oils เท่าไรถึงจะพอยับยั้งเชื้อได้ และ ความเข้มข้นในระดับนั้นจะส่งผลต่อกลิ่นผักสดหรือไม่อย่างไร
- ให้ทำ control ทุกขั้นตอน

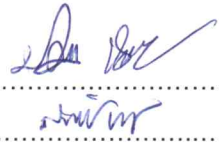
2.2 การพิจารณาขอยกเลิกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ปริญญาโท-เอก)

การพิจารณาขอยกเลิกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งระดับปริญญาโทและเอก (คำสั่งคณะอุตสาหกรรมเกษตรที่ 064/2555 และ 067/2555 ลงวันที่ 5 เมษายน 2555) และขอพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการชุดใหม่โดยขอตัดชื่อคณาจารย์จากสาขาวิชา วิศวกรรมอาหารออก ให้เหลือเฉพาะคณาจารย์ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วไม่เห็นชอบ เนื่องจากไม่สอดคล้องกับนโยบายของคณะที่ต้องการให้มีการบริหารและจัดการทรัพยากร ร่วมกัน และหลักสูตรดังกล่าวได้ดำเนินการพิจารณาปรับปรุงร่วมกันระหว่างคณาจารย์ทั้ง 2 สาขาวิชา ซึ่งขณะนี้ หลักสูตรดังกล่าวอยู่ระหว่างการนำเสนอที่ประชุมคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อพิจารณาแล้ว

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
ผู้บันทึกรายงานการประชุม



รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 3/2555 วันศุกร์ที่ 11 พฤษภาคม 2555

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ) | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ - และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (ผศ.ดร.ภัทธรา ปฐมรังษิยังกุล) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ (ผศ.ดร.ชาติชาย ไชยงนุช) | กรรมการ |
| 5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒน์) | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|--|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (อ.ดร.พิชญา บุญประสม พูลลาภ) | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 09.00 น.

ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ ดังนี้

1.1 คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 788/2555 ลงวันที่ 12 เมษายน 2555 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร ชุดใหม่

1.2 สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับ สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย จะจัดประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 14 Food Innovation Asia Conference 2012 "Green and Sustainable Food Technology for All" ระหว่างวันที่ 14-15 มิถุนายน 2555 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ไบเทค บางนา กรุงเทพฯ ซึ่งในงานได้จัดประกวดวิทยานิพนธ์ซึ่งได้เชิญชวนให้สถาบันการศึกษาได้คัดเลือกวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท-เอกเข้าร่วมประกวดในงานดังกล่าว

ในการนี้ประธานจึงได้ขอให้สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้คัดเลือกผลงานระดับปริญญาโทและเอกของสาขาวิชาฯ ละ 1 เรื่องส่งให้ฝ่ายเลขานุการภายในวันที่ 14 พฤษภาคม 2555 เพื่อจะได้แจ้งเวียนขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ได้พิจารณาคัดเลือกวิทยานิพนธ์เข้าประกวดในนามของคณะ เป็นวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท จำนวน 1 เรื่อง และระดับปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.1.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาเอก เรื่อง การดัดแปรสตาρχข้าว เพื่อการห่อหุ้มสารสกัดเปลือกมังคุดโดยการเชื่อมพันธะกับแอมิโลส (Modification of Rice Starch for Encapsulation of Mangosteen Extract by Amylose Complexation) ของ นายปพนพัชร ภัทรจิตวิวัสส์ รหัส 521351005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ในชื่อเรื่องให้ตรวจสอบคำภาษาไทยที่สอดคล้องกับคำว่า Complexation
- เพิ่ม review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการ Complexation
- ปรับการวางแผนการทดลองโดยให้ใช้ factorial มากกว่า CRD
- เพิ่มเติมเนื้อหาเรื่องการสกัด xanthone

2.2 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดน้ำนมข้าวเหนียวดำด้วยความร้อนเพื่อผลิตน้ำนมข้าวหมักพร้อมดื่ม (Optimization of Processing Conditions to Extract Black Glutinous Rice Milk by Heat Treatments for the Production of Fermented Rice Milk Drink) ของ นางสาวสุตารัตน์ เชียงพาร รหัส 531332008 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ในเอกสารหน้า 2 ต่อจากข้อความใน paragraph แรก ให้เพิ่มเติมเนื้อหาของปัญหาที่นำไปสู่การทำวิจัยในครั้งนี้จะได้ผลิตภัณฑ์ใหม่หรือผลงานวิจัยใหม่อะไร
- ควรปรับวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับให้สอดคล้องกัน

2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท จำนวน 11 เรื่อง ดังนี้

2.3.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตไมโครแคปซูลแอนโทไซยานินที่สกัดจากข้าวเหนียวดำ (*Oryza sativa* L.) โดยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอยและแช่เยือกแข็ง (Production of Anthocyanin Microcapsule from Thai Black Glutinous Rice (*Oryza sativa* L.) Using Spray and Freeze Drying) ของ นายณัฐพงศ์ กันทา รหัส 541331033

2.3.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเวย์โปรตีนผงด้วยการทำแห้งแบบโฟมเมท และสมบัติของเวย์โปรตีนผง (Optimum Conditions for Whey Proteins Powder Production by Foam-mat Drying and Whey Protein Powder Properties) ของ นางสาววิไลลักษณ์ ยะเวียง รหัส 541331014 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- วิธีการที่ใช้ค่อนข้างเก่า ควร review หาวิธีการใหม่ๆ
- หน้า 12 ข้อ 4.2 ขอให้เพิ่มรายละเอียดแบบจำลองที่จะเลือกมาใช้ในการทำ drying kinetic

2.3.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง วิธีการเตรียมสมบัติทางเคมีกายภาพและความคงตัวของอนุภาคโคไโดซานหุ้มแคโรทีนอยด์ (Preparation Methods, Physicochemical Properties and Stability of Carotenoid Encapsulated in Chitosan) ของ นางสาวพัฒน์ ธรรมเขตต์ รหัส 541331005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยคำว่า “อนุภาค” ควรตัดออก
- ปรับวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
- ในวัตถุประสงค์ควรเปลี่ยนคำว่า “อนุภาค” เป็น “แคปซูล”

- ในวัตถุประสงค์ควรเพิ่มการศึกษาการเตรียมด้วย เพื่อจะได้สอดคล้องกับการวิจัยข้อ 7.1
- เพิ่มวัตถุประสงค์ข้อ 5.1 เพื่อศึกษาผลของอัตราส่วนของโคโคซานต่อแคโรทีนอยด์ที่เหมาะสมต่อการกักเก็บแคโรทีนอยด์
- ในวิธีวิจัยคำว่า “อนุภาคโคโคซาน และ อนุภาคแคโรทีนอยด์” ให้ตัดคำว่า “อนุภาค” ออกทั้งหมด เพราะจะทำให้เข้าใจผิด เพราะคำว่า encapsulated เป็นระบบกักเก็บในรูปของ “แคปซูล”

2.3.4 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ (Optimal Conditions for Fried Mango Peel Production by Vacuum Frying) ของ นายพิพรรธ ตั้งใจดี รหัส 541331008 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- หน้า 2 ให้ระบุว่าเป็นการวิจัยเบื้องต้น เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาเป็นอาหารขบเคี้ยวได้

2.3.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การสกัดสารต้านออกซิเดชันจากรำข้าวดำด้วยตัวทำละลายและประสิทธิภาพการต้านออกซิเดชัน (Solvent Extraction of Antioxidants from Purple Rice Bran and Antioxidative Efficiency) ของ นายสุพัฒน์ พงษ์ไทย รหัส 541331019

2.3.6 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของการใช้สารสกัดจากสมุนไพร ไมโครเวฟและกรดแลคติกเพื่อยับยั้งเชื้อ *Salmonella spp.* ในเนื้อไก่บดแช่เย็น (Combined Effect of Herb Extract, Microwave and Lactic Acid on Inhibition of *Salmonella spp.* in Minced Chicken During Refrigeration) ของ นางสาวอภิญญา ราชศิริ รหัส 541331020

2.3.7 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตไอศกรีมข้าวกล้องเสริมโพรไบโอติก (Production of Germinated Purple Rice-based Ice Cream Fortified with Probiotics) ของ นางสาวปาริวิทย์ กุณะแสงคำ รหัส 541331035 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ตรวจสอบการเหลือรอดของเชื้ออย่างน้อย 1 ครั้ง เพื่อยืนยันการเหลือรอดของเชื้อ ตามคำชี้แจงของนักศึกษา

2.3.8 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของวิธีการอบแห้งต่อคุณลักษณะในการทำแห้ง, คุณสมบัติทางเคมี และทางจุลชีววิทยาของมันฝรั่งแผ่นอบแห้ง (Effects of Drying Methods on Drying Characteristic, Chemical and Microbiological Properties of Sweet Potato Slices) ของ นางสาวจิราภรณ์ เตชะยศ รหัส 541331002 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร และเสนอที่ประชุมใหม่ ดังนี้

- คำชี้แจงของนักศึกษาข้อ 1 กับเอกสารหน้า 16 ไม่สัมพันธ์กัน
- คำชี้แจงในข้อ 4 จะไม่ทำได้ เพราะวิตามินซีไม่ทนร้อน ดังนั้นไม่จำเป็นต้องศึกษาวิตามินซี
- ที่ประชุมไม่เห็นด้วยกับคำชี้แจงของนักศึกษาในข้อ 5 ดังนั้นนักศึกษาจะต้องศึกษาการหัตถ์เพื่อให้เป็นงานวิจัยที่เป็นองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์

2.3.9 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การคงสภาพและปรับปรุงลักษณะทางกายภาพของรำข้าวเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง (Stability and Physical Characteristic Improvement of Rice Bran for Using High Value Product) ของ นางสาวญาณิศา รัตนธำนันท์ รหัส 541331032

2.3.10 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของกระบวนการแปรรูปข้าวดำต่อสารออกฤทธิ์ชีวภาพ (Effect of Purple Rice Processing on Bioactive Agents) ของ นางสาววัลลภา โพธิาสินธ์ รหัส 541331013 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ปรับผลิตภัณฑ์ให้เหลือ 1 ตัวอย่าง โดยเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด

2.3.11 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การเจริญและการเหลือรอดของหัวเชื้อโยเกิร์ตและจุลินทรีย์โพรไบโอติกในไอศกรีมที่เตรียมจากผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตที่มีข้าวเจ้าเป็นส่วนประกอบหลัก (Growth and Survival of Yoghurt Cultures and Probiotic Bacteria in Ice Cream Prepared from Purple Rice Based Yoghurt Like Product) ของ นางสาวสมกมล สมบัติใหม่ รหัส 541331015 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารดังนี้

- ปรับแผนการทดลองที่มีวิธีทำซ้ำกันให้รวมกัน
- ที่ประชุมยืนยันให้นักศึกษาทำตามคำชี้แจงของนักศึกษาในข้อ 3

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
ผู้บันทึกรายงานการประชุม

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 3/2555 วันศุกร์ที่ 11 พฤษภาคม 2555

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ) | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ - และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ (ผศ.ดร.ชาติชาย ไชยงนุช) | กรรมการ |
| 5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิณะ) | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|--|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการ-อาหาร (อ.ดร.พิชญา บุญประสม พูลลาภ) | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 09.00 น.

ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ ดังนี้

1.1 คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 788/2555 ลงวันที่ 12 เมษายน 2555 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร ชุดใหม่

1.2 สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับ สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย จะจัดประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 14 Food Innovation Asia Conference 2012 "Green and Sustainable Food Technology for All" ระหว่างวันที่ 14-15 มิถุนายน 2555 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ไบเทค บางนา กรุงเทพฯ ซึ่งในงานได้จัดประกวดวิทยานิพนธ์จึงได้เชิญชวนให้สถาบันการศึกษาได้คัดเลือกวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท-เอกเข้าร่วมประกวดในงานดังกล่าว

ในการนี้ประธานจึงได้ขอให้สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้คัดเลือกผลงานระดับปริญญาโทและเอกของสาขาวิชาฯ ละ 1 เรื่องส่งให้ฝ่ายเลขานุการภายในวันที่ 14 พฤษภาคม 2555 เพื่อจะได้แจ้งเวียนขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ได้พิจารณาคัดเลือกวิทยานิพนธ์เข้าประกวดในนามของคณะ เป็นวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท จำนวน 1 เรื่อง และระดับปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.1.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาเอก เรื่อง การดัดแปรสตาρχข้าวเพื่อการห่อหุ้มสารสกัดเปลือกมังคุดโดยการเชื่อมพันธะกับแอมิโลส (Modification of Rice Starch for Encapsulation of Mangosteen Extract by Amylose Complexation) ของ นายปพนพัทธ์ ภัทรจิตวิวัฒน์ รหัส 521351005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ในชื่อเรื่องให้ตรวจสอบคำภาษาไทยที่สอดคล้องกับคำว่า Complexation
- เพิ่ม review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการ Complexation
- ปรับการวางแผนการทดลองโดยให้ใช้ factorial มากกว่า CRD
- เพิ่มเติมเนื้อหาเรื่องการสกัด xanthone

2.2 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดน้ำนมข้าวเหนียวดำด้วยความร้อนเพื่อผลิตน้ำนมข้าวหมักพร้อมดื่ม (Optimization of Processing Conditions to Extract Black Glutinous Rice Milk by Heat Treatments for the Production of Fermented Rice Milk Drink) ของ นางสาวสุศารัตน์ เชียงพา รหัส 531332008 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ในเอกสารหน้า 2 ต่อจากข้อความใน paragraph แรก ให้เพิ่มเติมเนื้อหาของปัญหาที่นำไปสู่การทำวิจัยในครั้งนี้จะได้ผลิตภัณฑ์ใหม่หรือผลงานวิจัยใหม่อะไร
- ควรปรับวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับให้สอดคล้องกัน

2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท จำนวน 11 เรื่อง ดังนี้

2.3.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตไมโครแคปซูลแอนโทไซยานินที่สกัดจากข้าวเหนียวดำ (*Oryza sativa* L.) โดยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอยและแช่เยือกแข็ง (Production of Anthocyanin Microcapsule from Thai Black Glutinous Rice (*Oryza sativa* L.) Using Spray and Freeze Drying) ของ นายณัฐพงศ์ กันทา รหัส 541331033

2.3.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเวย์โปรตีนผงด้วยการทำแห้งแบบโฟมเมท และสมบัติของเวย์โปรตีนผง (Optimum Conditions for Whey Proteins Powder Production by Foam-mat Drying and Whey Protein Powder Properties) ของ นางสาววิไลลักษณ์ ยะเวียง รหัส 541331014 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- วิธีการที่ใช้ค่อนข้างเก่า ควร review หาวิธีการใหม่ๆ
- หน้า 12 ข้อ 4.2 ขอให้เพิ่มรายละเอียดแบบจำลองที่จะเลือกมาใช้ในการทำ drying kinetic

2.3.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง วิธีการเตรียมสมบัติทางเคมีกายภาพและความคงตัวของอนุภาคโคโดซานหุ้มแคโรทีนอยด์ (Preparation Methods, Physicochemical Properties and Stability of Carotenoid Encapsulated in Chitosan) ของ นางสาวพัฒน์ ธรรมเขตต์ รหัส 541331005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยคำว่า “อนุภาค” ควรตัดออก
- ปรับวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
- ในวัตถุประสงค์ควรเปลี่ยนคำว่า “อนุภาค” เป็น “แคปซูล”

- ในวัตถุประสงค์ควรเพิ่มการศึกษาการเตรียมตัว เพื่อจะได้สอดคล้องกับการวิจัยข้อ 7.1
- เพิ่มวัตถุประสงค์ข้อ 5.1 เพื่อศึกษาผลของอัตราส่วนของโคโคซานต่อแคโรทีนอยด์ที่เหมาะสมต่อการกักเก็บแคโรทีนอยด์
- ในวิธีวิจัยคำว่า “อนุภาคโคโคซาน และ อนุภาคแคโรทีนอยด์” ให้ตัดคำว่า “อนุภาค” ออกทั้งหมด เพราะจะทำให้เข้าใจผิด เพราะคำว่า encapsulated เป็นระบบกักเก็บในรูปของ “แคปซูล”

2.3.4 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ (Optimal Conditions for Fried Mango Peel Production by Vacuum Frying) ของ นายพิพรรธ ตั้งใจดี รหัส 541331008 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- หน้า 2 ให้ระบุว่าเป็นการวิจัยเบื้องต้น เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาเป็นอาหารขบเคี้ยวได้

2.3.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การสกัดสารต้านออกซิเดชันจากรำข้าวดำด้วยตัวทำละลายและประสิทธิภาพการต้านออกซิเดชัน (Solvent Extraction of Antioxidants from Purple Rice Bran and Antioxidative Efficiency) ของ นายสุพัฒน์ พงษ์ไทย รหัส 541331019

2.3.6 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของการใช้สารสกัดจากสมุนไพร ไมโครเวฟและกรดแลคติกเพื่อยับยั้งเชื้อ *Salmonella spp.* ในเนื้อไก่บดแช่เย็น (Combined Effect of Herb Extract, Microwave and Lactic Acid on Inhibition of *Salmonella spp.* in Minced Chicken During Refrigeration) ของ นางสาวอภิญญา ราชศิริ รหัส 541331020

2.3.7 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตไอศกรีมข้าวกล้องเสริมโพรไบโอติก (Production of Germinated Purple Rice-based Ice Cream Fortified with Probiotics) ของ นางสาวปาริฉัย กุณะแสงคำ รหัส 541331035 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ตรวจสอบการเหลือรอดของเชื้ออย่างน้อย 1 ครั้ง เพื่อยืนยันการเหลือรอดของเชื้อ ตามคำชี้แจงของนักศึกษา

2.3.8 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของวิธีการอบแห้งต่อคุณลักษณะในการทำแห้ง,คุณสมบัติทางเคมี และทางจุลชีววิทยาของมันฝรั่งแผ่นอบแห้ง (Effects of Drying Methods on Drying Characteristic, Chemical and Microbiological Properties of Sweet Potato Slices) ของ นางสาวจิราภรณ์ เตชะยศ รหัส 541331002 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร และเสนอที่ประชุมใหม่ ดังนี้

- คำชี้แจงของนักศึกษาข้อ 1 กับเอกสารหน้า 16 ไม่สัมพันธ์กัน
- คำชี้แจงในข้อ 4 จะไม่ทำได้ เพราะวิตามินซีไม่ทนร้อน ดังนั้นไม่จำเป็นต้องศึกษาวิตามินซี
- ที่ประชุมไม่เห็นด้วยกับคำชี้แจงของนักศึกษาในข้อ 5 ดังนั้นนักศึกษาจะต้องศึกษาการหอดัวเพื่อให้เป็นงานวิจัยที่เป็นองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์

2.3.9 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การคงสภาพและปรับปรุงลักษณะทางกายภาพของรำข้าวเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง (Stability and Physical Characteristic Improvement of Rice Bran for Using High Value Product) ของ นางสาวณัฐนิศา รัตนธำนันท์ รหัส 541331032

2.3.10 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของกระบวนการแปรรูปข้าวดำต่อสารออกฤทธิ์ชีวภาพ (Effect of Purple Rice Processing on Bioactive Agents) ของ นางสาววัลลภา โพธาสินธ์ รหัส 541331013 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้


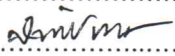
- ปรับผลิตภัณฑ์ให้เหลือ 1 ตัวอย่าง โดยเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด

2.3.11 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การเจริญและการเหลือรอดของหัวเชื้อโยเกิร์ตและจุลินทรีย์โพรไบโอติกในไอศกรีมที่เตรียมจากผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตที่มีข้าวกล้องเป็นส่วนประกอบหลัก (Growth and Survival of Yoghurt Cultures and Probiotic Bacteria in Ice Cream Prepared from Purple Rice Based Yoghurt Like Product) ของ นางสาวสมกมล สมบัติใหม่ รหัส 541331015 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารดังนี้

- ปรับแผนการทดลองที่มีวิธีทำซ้ำกันให้รวมกัน
- ที่ประชุมยืนยันให้นักศึกษาทำตามคำสั่งชี้แจงของนักศึกษาในข้อ 3

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม 
ผู้บันทึกรายงานการประชุม 

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 3/2555 วันศุกร์ที่ 11 พฤษภาคม 2555

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ) | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ -
และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิย์กุล) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
(ผศ.ดร.ชาติชาย ไชยงนุช) | กรรมการ |
| 5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ -
อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒน์) | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการ-
อาหาร (อ.ดร.พิชญา บุญประสม พูลลาภ) | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 09.00 น.

ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ ดังนี้

1.1 คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 788/2555 ลงวันที่ 12 เมษายน 2555 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร ชุดใหม่

1.2 สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับ สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย จะจัดประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 14 Food Innovation Asia Conference 2012 "Green and Sustainable Food Technology for All" ระหว่างวันที่ 14-15 มิถุนายน 2555 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ไบเทค บางนา กรุงเทพฯ ซึ่งในงานได้จัดประกวดวิทยานิพนธ์จึงได้เชิญชวนให้สถาบันการศึกษาได้คัดเลือกวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท-เอกเข้าร่วมประกวดในงานดังกล่าว

ในการนี้ประธานจึงได้ขอให้สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้คัดเลือกผลงานระดับปริญญาโทและเอกของสาขาวิชาฯ ละ 1 เรื่องส่งให้ฝ่ายเลขานุการภายในวันที่ 14 พฤษภาคม 2555 เพื่อจะได้แจ้งเวียนขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ได้พิจารณาคัดเลือกวิทยานิพนธ์เข้าประกวดในนามของคณะ เป็นวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท จำนวน 1 เรื่อง และระดับปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.1.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาเอก เรื่อง การดัดแปรสตรัคเจอร์ข้าวเพื่อการห่อหุ้มสารสกัดเปลือกมังคุดโดยการเชื่อมพันธะกับแอมิโลส (Modification of Rice Starch for Encapsulation of Mangosteen Extract by Amylose Complexation) ของ นายปพนพัทธ์ ภัทรจิตวิวัฒน์ รหัส 521351005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ในชื่อเรื่องให้ตรวจสอบคำภาษาไทยที่สอดคล้องกับคำว่า Complexation
- เพิ่ม review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการ Complexation
- ปรับการวางแผนการทดลองโดยให้ใช้ factorial มากกว่า CRD
- เพิ่มเติมเนื้อหาเรื่องการสกัด xanthone

2.2 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดน้ำนมข้าวเหนียวดำด้วยความร้อนเพื่อผลิตน้ำนมข้าวหมักพร้อมดื่ม (Optimization of Processing Conditions to Extract Black Glutinous Rice Milk by Heat Treatments for the Production of Fermented Rice Milk Drink) ของ นางสาวสุตารัตน์ เชียงพา รหัส 531332008 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ในเอกสารหน้า 2 ต่อจากข้อความใน paragraph แรก ให้เพิ่มเติมเนื้อหาของปัญหาที่นำไปสู่การทำวิจัยในครั้งนี้จะได้ผลิตภัณฑ์ใหม่หรือผลงานวิจัยใหม่อะไร
- ควรปรับวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับให้สอดคล้องกัน

2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท จำนวน 11 เรื่อง ดังนี้

2.3.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตไมโครแคปซูลแอนโทไซยานินที่สกัดจากข้าวเหนียวดำ (*Oryza sativa* L.) โดยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอยและแช่เยือกแข็ง (Production of Anthocyanin Microcapsule from Thai Black Glutinous Rice (*Oryza sativa* L.) Using Spray and Freeze Drying) ของ นายณัฐพงศ์ กันทา รหัส 541331033

2.3.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเวย์โปรตีนผงด้วยการทำแห้งแบบโฟมแมท และสมบัติของเวย์โปรตีนผง (Optimum Conditions for Whey Proteins Powder Production by Foam-mat Drying and Whey Protein Powder Properties) ของ นางสาววิไลลักษณ์ ยะเวียง รหัส 541331014 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- วิธีการที่ใช้ค่อนข้างเก่า ควร review หาวิธีการใหม่ๆ
- หน้า 12 ข้อ 4.2 ขอให้เพิ่มรายละเอียดแบบจำลองที่จะเลือกมาใช้ในการทำ drying kinetic

2.3.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง วิธีการเตรียมสมบัติทางเคมีกายภาพและความคงตัวของอนุภาคโคโตซานหุ้มแคโรทีนอยด์ (Preparation Methods, Physicochemical Properties and Stability of Carotenoid Encapsulated in Chitosan) ของ นางสาวพัฒนีย์ ธรรมเขตต์ รหัส 541331005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยคำว่า “อนุภาค” ควรตัดออก
- ปรับวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
- ในวัตถุประสงค์ควรเปลี่ยนคำว่า “อนุภาค” เป็น “แคปซูล”

- ในวัตถุประสงค์ควรเพิ่มการศึกษาการเตรียมตัว เพื่อจะได้สอดคล้องกับการวิจัยข้อ 7.1
- เพิ่มวัตถุประสงค์ข้อ 5.1 เพื่อศึกษาผลของอัตราส่วนของโคโคซานต่อแคโรทีนอยด์ที่เหมาะสมต่อการกักเก็บแคโรทีนอยด์
- ในวิธีวิจัยคำว่า “อนุภาคโคโคซาน และ อนุภาคแคโรทีนอยด์” ให้ตัดคำว่า “อนุภาค” ออกทั้งหมด เพราะจะทำให้เข้าใจผิด เพราะคำว่า encapsulated เป็นระบบกักเก็บในรูปของ “แคปซูล”

2.3.4 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ (Optimal Conditions for Fried Mango Peel Production by Vacuum Frying) ของ นายพิพรรธ ตั้งใจดี รหัส 541331008 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- หน้า 2 ให้ระบุว่าเป็นการวิจัยเบื้องต้น เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาเป็นอาหารขบเคี้ยวได้

2.3.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การสกัดสารต้านออกซิเดชันจากรำข้าวดำด้วยตัวทำละลายและประสิทธิภาพการต้านออกซิเดชัน (Solvent Extraction of Antioxidants from Purple Rice Bran and Antioxidative Efficiency) ของ นายสุพัฒน์ พงษ์ไทย รหัส 541331019

2.3.6 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของการใช้สารสกัดจากสมุนไพร ไมโครเวฟและกรดแลคติกเพื่อยับยั้งเชื้อ *Salmonella spp.* ในเนื้อไก่บดแช่เย็น (Combined Effect of Herb Extract, Microwave and Lactic Acid on Inhibition of *Salmonella spp.* in Minced Chicken During Refrigeration) ของ นางสาวอภิญญา ราชศิริ รหัส 541331020

2.3.7 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตไอศกรีมข้าวกล้องเสริมโพรไบโอติก (Production of Germinated Purple Rice-based Ice Cream Fortified with Probiotics) ของ นางสาวปารวีย์ กุณะแสงคำ รหัส 541331035 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ตรวจสอบการเหลือรอดของเชื้ออย่างน้อย 1 ครั้ง เพื่อยืนยันการเหลือรอดของเชื้อ ตามคำชี้แจงของนักศึกษา

2.3.8 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของวิธีการอบแห้งต่อคุณลักษณะในการทำแห้ง, คุณสมบัติทางเคมี และทางจุลชีววิทยาของมันฝรั่งแผ่นอบแห้ง (Effects of Drying Methods on Drying Characteristic, Chemical and Microbiological Properties of Sweet Potato Slices) ของ นางสาวจิราภรณ์ เตชะยศ รหัส 541331002 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร และเสนอที่ประชุมใหม่ ดังนี้

- คำชี้แจงของนักศึกษาข้อ 1 กับเอกสารหน้า 16 ไม่สัมพันธ์กัน
- คำชี้แจงในข้อ 4 จะไม่ทำได้ เพราะวิตามินซีไม่ทนร้อน ดังนั้นไม่จำเป็นต้องศึกษาวิตามินซี
- ที่ประชุมไม่เห็นด้วยกับคำชี้แจงของนักศึกษาในข้อ 5 ดังนั้นนักศึกษาจะต้องศึกษาการหอดัวเพื่อให้เป็นงานวิจัยที่เป็นองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์

2.3.9 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การคงสภาพและปรับปรุงลักษณะทางกายภาพของรำข้าวเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง (Stability and Physical Characteristic Improvement of Rice Bran for Using High Value Product) ของ นางสาวณัญฉิศา รัตนานันท์ รหัส 541331032

2.3.10 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของกระบวนการแปรรูปข้าวดำต่อสารออกฤทธิ์ชีวภาพ (Effect of Purple Rice Processing on Bioactive Agents) ของ นางสาววัลลภา โพธิาสินธ์ รหัส 541331013 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ปรับผลิตภัณฑ์ให้เหลือ 1 ตัวอย่าง โดยเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด

2.3.11 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การเจริญและการเหลือรอดของหัวเชื้อโยเกิร์ตและจุลินทรีย์โพรไบโอติกในไอศกรีมที่เตรียมจากผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตที่มีข้าวท่าเป็นส่วนประกอบหลัก (Growth and Survival of Yoghurt Cultures and Probiotic Bacteria in Ice Cream Prepared from Purple Rice Based Yoghurt Like Product) ของ นางสาวสมกมล สมบัติใหม่ รหัส 541331015 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารดังนี้

- ปรับแผนการทดลองที่มีวิธีทำซ้ำกันให้รวมกัน
- ที่ประชุมยืนยันให้นักศึกษาทำตามคำสั่งแจ้งของนักศึกษาในข้อ 3

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
ผู้บันทึกรายงานการประชุม