

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.อำพน กันธิยะ
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ | 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 Noom from Chili cv. Mae Ping
- หน้า 2 ย่อหน้าที่ 2 จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่าน้ำพริกหนุ่ม..... การวิจัยนี้ได้เลือกใช้กระป๋อง ให้เปลี่ยนเป็นการวิจัยนี้ได้เลือกใช้ถุงทนร้อน (retort pouch)
- หน้า 7 วิธีการวิจัย ตอนที่ 2 ดัดข้อ 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 สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิเฉียบพลันภายใต้สภาวะอากาศของผักกาดหอมห่อ (Optimal Precooling Conditions of Iceberg Lettuce by Vacuum Cooling System) ของนางสาวกฤษติยา อุดรอินทร์ รหัส 491331032 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

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

2.3 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ แผน ก แบบ ก 2 เรื่อง กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวกล็องบองพองด้วยเตาอบไมโครเวฟ (Processing of Puffed Brown Sticky Rice Using Microwave Oven) ของนายจักรกฤษณ์ จิตจำนงค์ 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 ผลของสารแอนติออกซิแดนต์ต่อการเก็บรักษาและความคงตัวของสีผสมอาหารจากแคโรทีนอยด์ที่สกัดจากน้ำมันปาล์มดิบ (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 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงการคั้นคว่ำแบบอสิระ แผลน ข (ภาคพิเศษ) เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชัทนีย์จากลำไย (Development of Longan Chutney ของนางสาวชญาณี ขุนสวัสดิ์ รหัส 491332006

2.6 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงการคั้นคว่ำแบบอสิระ แผลน 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

- การคั้นคว่ำแบบอสิระนี้กับงานวิทยานิพนธ์ของนางสาวศิริวรรณ มีความแตกต่างกันอย่างไร
- ให้ตรวจสอบการสะกดคำ มีคำผิด
- ให้ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิงจากคู่มือของบัณฑิตวิทยาลัย

วาระที่ 3 เรื่อง อื่น ๆ -ไม่มี-

ปิดการประชุม 18.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
นางจุฑารัตน์ สีหานาม

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