

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 10/2548

วันพุธที่ 30 พฤศจิกายน 2548

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ   | กรรมการ   |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร                    | กรรมการ   |
| 3. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ<br>แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ   |
| 4. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนานนท์                               | กรรมการ   |
| 5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล  | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
|----------------------------|--------|

เริ่มประชุมเวลา 14.30 น.

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ได้รับมอบหมายจากคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ให้เป็นประธานการประชุม ดังนั้น จึงได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 มหาวิทยาลัยได้แจ้งขั้นตอนและระยะเวลาของการปรับปรุงหลักสูตรและเปิดหลักสูตรใหม่ไม่ควรใช้เวลาดำเนินการนานเกิน 1 ½ ปี แต่ถ้าเกิน 1 ½ ปี แล้วยังไม่สามารถดำเนินการแล้วเสร็จและคณะกรรมการฯ ยังเป็นชุดเดิมให้คณะ/ภาควิชาเสนอแต่งตั้งใหม่โดยใช้เอกสารเดิมและชี้แจงเหตุผลที่ล่าช้า และอีกกรณีถ้าเกิน 1 ½ ปี แต่เป็นคณะกรรมการฯ ชุดใหม่ จะต้องแต่งตั้งคณะกรรมการฯ ใหม่เหมือนการดำเนินการในช่วงแรก

1.2 การปรับปรุงหลักสูตรต้องให้สอดคล้อง และ คำนี้ถึงมาตรฐานหลักสูตรของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา การจัดทำหลักสูตรของมหาวิทยาลัยต่อไปนั้น จะต้องส่งเป็น Digital file และ Hard copy บางส่วน ทั้งนี้เพื่อลดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าถ่ายเอกสาร โดย ได้หารือกันว่าจะต้องส่งสรุปผลการพิจารณาของคณะกรรมการฯ แต่ละชุดว่ามีข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะอย่างไร เพื่อจะได้แจ้งให้คณะนำไปพิจารณาปรับปรุงแก้ไขครั้งเดียว ดังนั้น การเปิดหลักสูตรใหม่ครั้งต่อไปจะให้ส่งเอกสารขั้นตอนที่ 1 และขั้นตอนที่ 2 ไปพร้อมกัน

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

ที่ประชุมได้พิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รวม 6 หัวข้อ ซึ่งสรุปผลการพิจารณาได้ดังนี้

2.1 เห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการอยู่รอดของ *Lactobacillus plantarum* ในน้ำแครอทพาสเจอร์ไรส์ (Factors that Effect the Survival of *Lactobacillus plantarum* in Pasteurized Carrot Juices) ของ น.ส.ชนิษฐา ศรีนวล รหัส 4733001 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้  
- เปลี่ยนชื่อเป็น "Factors Affecting....."

- วัตถุประสงค์ข้อ 1. ไม่ใช่วัตถุประสงค์ และให้ปรับวัตถุประสงค์โดยให้รวมข้อ 3. และข้อ 4. เข้าด้วยกัน

- ใช้กรดอะซิติกเข้มข้น 2% มากไปหรือไม่ ควรใช้กรดอะซิติกเพราะงานวิจัยใช้สำหรับดื่ม

- ขอให้ทำการทดลองเบื้องต้นก่อน โดยเฉพาะน้ำตาลและกรด โดยให้ปรับสูตรน้ำแครอทก่อน จะเริ่มเติมเชื้อหรือหา raw material และ product ที่ดีที่สุดก่อนจะไปศึกษาการเหลือรอดของเชื้อ และไม่ต้องวิเคราะห์สี

- น้ำแครอทปั่นกับ carrot juice ต่างกันอย่างไร

- ให้หาคุณสมบัติของ raw carrot juice กับ pasteurize carrot juice ต่างกันอย่างไร โดยให้นำมาเปรียบเทียบกัน

- แก้กัว่า "according to...." เป็น "method to...."

- ควรหา condition ของ encapsulate ก่อนการทดลองขั้นตอนต่อไป

- ให้ใส่กรดอะซิติก 0.25% แทนกรดอะซิติกที่จะใส่ 2%

- หามาตรฐานน้ำผลไม้ว่าจะใช้ปริมาณ probiotic ได้เท่าไรและมาตรฐานใช้เท่าไร แล้วจึงศึกษาการเหลือรอดของเชื้อ เมื่อเวลาผ่านไป 1, 2, 3,... เดือน

2.2 เห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ต่อคุณภาพของผลลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยระหว่างการเก็บรักษา (Effect of Edible Coatings on Quality of Lychee Fruit (*Litchi chinensis* Sonn. cv. Hong Hauy) During Storage) ของ นายดำรงวิทย์ กองทอง รหัส 4733003 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้เพิ่มระเบียบวิธีวิจัย ควรศึกษาการเปลี่ยนแปลงอัตราการหายใจ และศึกษาลักษณะปรากฏของลิ้นจี่

- ให้หา literature review เพิ่มเติม โดยเฉพาะงานวิจัยที่ได้ศึกษามาก่อน

2.3 หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การเสริมวิตามินเอในผลิตภัณฑ์นมผง (Vitamin A Fortification in Milk Powder) ของ น.ส.ตรีชฎา อุทัยดา รหัส 4733004 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วขอให้นักศึกษาไปปรับข้อมูลใหม่ และขอให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้งในการประชุมครั้งต่อไป โดยมีข้อเสนอแนะดังนี้

- ให้เปลี่ยนชื่อใหม่

- equivalent วิตามินเอในตับและไข่แดง กับแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มต่างกันมาก

- ชื่อภาษาอังกฤษ ถ้าไม่ใช่ชื่อเฉพาะ ควรใช้ตัวเล็กหมดเลย

- ให้ตรวจสอบระเบียบวิธีวิจัยข้อ 1.3 และ ข้อ 1.5

- ในน้ำมันดิบจะหาวิตามินเอหรือแคโรทีนอยด์ และควรศึกษาความเป็นพิษของวิตามินเอด้วยว่าเติมเท่าไรจะไม่เป็นพิษ

- การทำนมผงจะต้องระวังให้มากเพราะทำให้เด็กบริโภค ดังนั้น จะต้อง review นมผงไว้ด้วย และควรใช้ไขมันนมเป็นตัวทำละลายมากกว่าใช้น้ำมันปาล์มเป็นตัวทำละลาย และให้ศึกษาปริมาณเบตาแคโรทีนอยด์สูงสุดที่จะใช้ได้เพื่อไม่ให้เป็นพิษ

2.4 เห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การเหลือรอดของเชื้อจุลินทรีย์ *Lactobacillus acidophilus* จากขบวนการ Microencapsulate ในโยเกิร์ตหลังจากผ่านการทำให้แบบพ่นฝอย (Viability of

Microencapsulate *Lactobacillus acidophilus* in Spray Dried Yoghurt) ของ น.ส.ทิพย์รัตน์ ดิฉะปัญญา รหัส 4733005 โดยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

- น่าจะศึกษา freeze dried drinking yoghurt มากกว่า spray dried drinking yoghurt เนื่องจากข้อจำกัดด้านเครื่องมือสำหรับใช้ทำการศึกษาวิจัยของคุณะ
- ควรเขียนวัตถุประสงค์ใหม่ โดยเขียนเป็นวัตถุประสงค์รวม
- ในแผนการทดลองตอนที่ 7.2.4 ให้หาอุณหภูมิที่ใช้ในการทำละลายว่าช่วงไหนจะดีที่สุด เช่น ที่ 40, 60, 80°C แล้วศึกษาการเหลือรอดของเชื้อและเวลาที่ใช้ในการละลาย ซึ่งน่าจะใกล้เคียงกับการละลายของนมผงสำหรับเด็ก
- ควรรวบรวมข้อย่อยๆ ของระเบียบวิธีวิจัยให้อยู่รวมกันถ้าหากวิธีการศึกษาเหมือนกัน เพื่อความกระชับ
- แก้ไขคำผิด ซึ่งมีคำผิดค่อนข้างมาก
- หาอัตราส่วนของนมผงกับน้ำที่เหมาะสม และตรวจวิเคราะห์โยเกิร์ตที่นำมาศึกษาได้มาตรฐานโยเกิร์ตหรือไม่ หรือ บอกเชื้อโยเกิร์ตสำเร็จรูป
- ให้ตัด literature review ที่ไม่เกี่ยวข้องออก ให้อ้างเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยเท่านั้น

2.5 หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดวิตามินอีจากดิสทิลเลทของน้ำมันรำข้าวโดยใช้ตัวทำละลายที่อุณหภูมิต่ำ (Cold Solvent Extraction of Vitamin E from Distillate of Rice Bran Oil) ของ นางสาวธิดารัตน์ หน่อสุวรรณ รหัส 4733006 และ หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดวิตามินอีจากน้ำมันรำข้าวดิบโดยใช้ตัวทำละลายที่อุณหภูมิต่ำ (Cold Solvent Extraction of Vitamin E from Crude Rice Bran Oil) ของ นางสาวพิวดี ศรีวงศ์ รหัส 4733008

ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว เห็นควรพิจารณาหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ ของ นางสาวธิดารัตน์ หน่อสุวรรณ และ นางสาวพิวดี ศรีวงศ์ ไปพร้อมๆ กัน ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

- หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาทั้ง 2 คน เหมือนกัน จะต่างกันเฉพาะขั้นตอนการทดลอง ซึ่งน่าจะนับเป็นงานวิจัยชิ้นเดียวกัน เพราะเป็นการศึกษากระบวนการสกัดวิตามินอีเหมือนกัน ดังนั้น ควรจะเอาผลการศึกษาวิจัยที่ได้ทั้งสองเรื่องมาเปรียบเทียบกันเพื่อเป็นงานวิจัยเพียง 1 เรื่อง เท่านั้น ส่วนนักศึกษาอีกคนจะต้องทำวิจัยเรื่องอื่น ซึ่งอาจจะใช้ process เหมือนเดิมได้ แต่หาวิตามินอีจากวัตถุดิบชนิดอื่นที่ไม่ใช่จากรำข้าว เช่น น้ำมันงา โดยให้เปรียบเทียบแต่ละ stage ของแต่ละ process หรือ จะเปรียบเทียบระหว่าง method ของนักศึกษากับของคนอื่นที่เขาได้ศึกษาไปก่อนแล้ว หรือ จะเปรียบเทียบระหว่างสาร antioxidant ก็น่าจะได้

**ปิดประชุม เวลา 16.45 น.**

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....