

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 ศรีวิณะ<br>รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ | 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 นางสาวณิชชฎา ศรีนวล รหัส 4733001 โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้ทบทวนการเขียนหลักการและเหตุผลในการวิจัยให้ชัดเจน และให้บอกด้วยว่าปัญหาในการทำวิจัยคืออะไร งานวิจัยเรื่องนี้จะสามารถแก้ปัญหาชุมชนด้านไหน อย่างไร

- ให้ค้นคว้างานวิจัยเกี่ยวกับน้ำผึ้งของไทยเพิ่มเติม 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** โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม และให้นำเสนอคณะกรรมการฯ ได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- งานวิจัยในลักษณะดังกล่าวมีผู้ทำการศึกษาวิจัยมามากแล้ว ควรจะเน้นให้เห็นความแตกต่างของงานวิจัยที่ไม่ไปซ้ำกับงานวิจัยที่ได้ทำมาแล้ว
- การตั้งชื่อเรื่องทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษต้องสัมพันธ์กัน
- งานวิจัยควรเน้นศึกษาความแตกต่างระหว่างการอบแห้งชนิดต่างๆ 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 **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 น้ำกระเทียมดองชนิดผงและอัดก้อนโดยการทำให้แห้งแบบโฟมเมท (Powder and Cube Seasoning From Garlic Pickle Juice by Foam-mat) ของ **นางสาวคัมเกล้า ตูลาดิลก รหัส 491331002** โดยขอให้แจ้งนักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม 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 ธรรมปัทม์ 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 กิจเกษตรสถาพร รหัส 491331016 โดยขอให้แจ้ง  
 นักศึกษาไปค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม 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 รื่องคำ รหัส 491331017

10) พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การคัดเลือกสารทดแทนกำมะถันเพื่อยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลของมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์อบแห้ง (Selection of Sulfur Replacers for Antri-browning of Dried Chok-Anan Mango) ของ นางสาวจิตติยวดี 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 ตกลงกันว่าใครจะยังคงทำวิจัยเรื่องการพัฒนาวิปโยเกิร์ต 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 นางสาวเมธาวี 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 นายสิทธิ 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..... 