

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 9/2550 วันพุธที่ 25 กรกฎาคม 2550

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|-----------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 2. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ (แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
| 4. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนาปนนท์ | กรรมการ |
| 5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒน์
รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | |
|---|---------|
| 1. อาจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง
(แทน หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) | กรรมการ |
|---|---------|

เริ่มประชุมเวลา 10.30 น.

รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 พิจารณาเห็นชอบการแก้ไขหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การพัฒนากาแฟเข้มข้นรสคาปูชิโนด้วยวิธีแช่เยือกแข็ง (Development of Concentrated Cappuccino Coffee Using Freeze Concentration) ของ นางสาวสหัสชา น้ำทิพย์ รหัส 491332022 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้เปลี่ยนชื่อเป็น “การพัฒนากาแฟเข้มข้นด้วยวิธีแช่เยือกแข็ง” (Development of Concentrated Coffee Extract Using Freeze Concentration)

- ให้เปลี่ยนวัตถุประสงค์ในการวิจัยจากพัฒนาสูตรกาแฟพร้อมดื่มรสคาปูชิโน เป็นการพัฒนากาแฟสกัดเข้มข้น ในหน้า 9 ข้อที่ 1 และ 4

- ให้เปลี่ยนคำอธิบายประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษาในหน้า 9 ข้อ 1 และ 3

- ยกเลิกวิธีการพัฒนาสูตรกาแฟพร้อมดื่มรสคาปูชิโน โดยรวมขั้นตอนเป็นการเตรียมน้ำกาแฟสกัดในหน้า 10 การทดลองที่ 1

- ให้ศึกษาสัดส่วนของน้ำต่อกาแฟและอุณหภูมิที่ใช้ในการสกัด

- ยกเลิกการวิจัยในข้อ 2 ให้ไปทำข้อ 3 และให้ศึกษาอายุการเก็บรักษา

- แก้ไขรายละเอียดในการเขียนเอกสารอ้างอิงในหน้า 13 และ 14

2.2 พิจารณาการแก้ไขหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ผลของอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการลวกต่อปริมาณลิโมนินที่เปลือกของผลมะนาวแป้น และปริมาณวิตามินซีในน้ำมะนาว (Effect of Temperature and Blanched Time to the Quantity of Limonin in Lime Peel and Vitamin C in Lime Juice) ของ นาย ธรรมรัตน์ รุ่งสังข์ รหัส **491332008** โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารให้ถูกต้องและครบถ้วน ตามแบบฟอร์มของการเสนอหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ และให้นำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง

2.3 พิจารณาเห็นชอบการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง กระบวนการผลิตอาหารเช้าที่ทำจากรำข้าว (Processing of Rice Bran-based Breakfast Cereal) ของ นางสาวสิริรัตน์ พันธุ์ไชยศรี รหัส **4733014** โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ระบุรูปร่างของผลิตภัณฑ์และอัตราส่วนของข้าว
- ให้เพิ่ม literature review เกี่ยวกับ breakfast cereal
- ให้ตรวจสอบศัพท์ของงานวิจัยว่าจะใช้ “ธัญชาติ” หรือ “ธัญพืช”
- รวมการทดลองตอนที่ 2 และ 3 โดยให้วางแผนการทดลองแบบ mixture design เพื่อเลือกสูตรที่เหมาะสม
- ให้กำหนดอุณหภูมิอบแห้งจากงานวิจัยที่มีผู้ศึกษาแล้ว
- ตัดการทดลองตอนที่ 5 ออก
- ตัดการทดลองตอนที่ 7 ออก เพราะเป็นวิธีการวิเคราะห์ที่ไม่ใช่วิธีการทดลอง

2.4 พิจารณาการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ความคงตัวต่อความร้อนและอายุการเก็บรักษาของสีผสมอาหาร ผลิตจากแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบ (Thermal Stability and Shelf-life of Food Colorant Produced from Carotenoids from Crude Palm Oil) ของ นางสาวกฤติกา บุรณโชคไพศาล รหัส **4833003** โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม และให้นำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- เปลี่ยนชื่อใหม่ เป็น “ผลของสารแอนติออกซิแดนซ์ต่ออายุการเก็บรักษาและความคงตัวของสีผสมอาหารจากแคโรทีนอยด์ที่สกัดจากน้ำมันปาล์มดิบ” และให้ปรับชื่อภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกับชื่อภาษาไทย
- ให้ตัดวัตถุประสงค์ข้อ 1 ออก ให้เหลือเฉพาะข้อ 2 ดังนี้ “เพื่อศึกษาผลของการเติมสารกันเชื้อรา และสารแอนติออกซิแดนซ์ต่ออายุการเก็บรักษาและความคงตัวที่อุณหภูมิต่างๆ ของสีผสมอาหารจากแคโรทีนอยด์ที่อยู่ในรูปอิมัลชันและในน้ำมัน”
- ควรค้นงานวิจัยที่นำมาใช้อ้างอิงเพิ่มเติม
- ให้ค้นเอกสารเกี่ยวกับ antioxidant และ carotenoid เพิ่มเติม
- วิธีการวิจัยข้อ 8.2 ให้เขียนแยกเป็นในน้ำมันและในอิมัลชัน และให้เพิ่ม control ทั้ง 2 รูปแบบ
- ถ้าจะศึกษาอายุการเก็บรักษา ควรเปรียบเทียบกับ control ด้วย
- ให้ตัดข้อ 3 หน้า 6 ออก
- ข้อ 2 วิธีการทดลองในส่วนของน้ำมันและอิมัลชันให้ทำไปพร้อมกัน เพราะวิธีการศึกษาเหมือนกัน
- ข้อ 4 หน้า 6 การทดสอบผลของการเติมสารแอนติออกซิแดนซ์ต่อความคงตัวต่อความร้อนที่อุณหภูมิต่างๆ ควรอธิบายให้ชัดเจน และการเก็บตัวอย่าง 5 จุด จะสุ่มตัวอย่างระหว่างให้ความร้อนหรือให้ความร้อนแล้วจึงสุ่มตัวอย่าง
- การวิเคราะห์ทางสถิติไม่ชัดเจน

2.5 พิจารณาการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของวิธีการทำแห้งและการเก็บรักษาต่อคุณภาพสมบัติแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบ (Effects of Drying Method and Storage on Properties of Carotenoids from Crude Palm Oil) ของ นายชยานนท์ อีระเจตกุล รหัส 4833006 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมและให้นำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- เปลี่ยนชื่อ “วิธีการผลิตแคโรทีนอยด์ผงที่สกัดจากน้ำมันปาล์มดิบ” (Processing of Carotenoids Powder from Crude Palm Oil Extract

- แผนการทดลองไม่ชัดเจน และไม่สามารถตอบได้ว่าผลิตภัณฑ์สุดท้ายคืออะไร
- ให้หาเอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับแคโรทีนอยด์เพิ่มเติม
- งานวิจัยควรจะสิ้นสุดที่อิมัลชันแล้วไปศึกษาอายุการเก็บรักษา ไม่ต้องทำเป็นผงอีก
- แบ่งจุดซัปดาห์ที่ 1 และ 2 ไม่เหมือนกัน เพราะเหตุใด
- ควรเขียนแผนการทดลองแยกออกจากกัน เนื่องจากตอนที่ 3 ไม่ได้เป็นการทดลองแบบ 3x3

Factorial in CRD

2.6 พิจารณาการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง คุณสมบัติของเหลือทิ้งและการปรับปรุงการซาปอนิฟิเคชันในกระบวนการผลิตแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบ (Quality of Waste and Improvement of Saponification in Processing of Carotenoids from Crude Palm Oil) ของ นางสาวทิวา วงศ์สถาน รหัส 4833009 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมและให้นำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- การปรับปรุงการซาปอนิฟิเคชันโดยใช้น้ำแทนแอลกอฮอล์ มีเอกสารอ้างอิงที่แสดงให้เห็นว่ามีความเป็นไปได้หรือไม่ เนื่องจากการทำซาปอนิฟิเคชันต้องใช้ alcoholic เพื่อให้ละลายทั้งน้ำมันและ KOH หากใช้น้ำอย่างเดียว น้ำมันจะละลายในอะไร

- แผนการทดลองไม่ชัดเจน
- วิธีการศึกษาควรมีรายละเอียดมากกว่านี้ เพื่อให้อ่านได้เข้าใจขึ้น

2.7 พิจารณาเห็นชอบการเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง คุณภาพทางเคมีกายภาพและทางจุลินทรีย์ของแยมลำไยที่แปรรูปโดยกระบวนการความดันสูงและความร้อน (Physico-chemical and Microbiological Qualities of Longan Jam by Ultra-high Pressure and Heating Processes) ของ นายพิทยา ใจคำ รหัส 491331008 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- แยมลำไยได้มีนักศึกษาทำไปก่อนหน้านั้นแล้ว หัวข้อนี้ต่างจากงานวิจัยนั้นอย่างไร
- ควรมีการปรับการทดลองและวางแผนการทดลองใหม่ ให้สามารถทำได้ในทางปฏิบัติ

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม..... 

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม..... 