

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 6/2552

ในวันพุธที่ 24 มิถุนายน 2552

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ กรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.อรุณี อภิชาติสร่างกูร
แทน หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.พรพิมล อภัยจันทร์ภักดี
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.กนกอร โพธิ์นันท์
แทน หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร กรรมการ
5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล เลขาธิการ

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ประธาน
2. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าภัณฑ์ กรรมการ
3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนาปนนท์ กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ์ นฤนาทวงศ์สกุล รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การตรวจสอบคุณลักษณะของโปรตีนในน้ำนมแพะด้วยวิธี SDS-PAGE (Characterization of Goat's Milk Protein by SDS-PAGE) ของนายธีระพงศ์ โปธา รหัส 491332010 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- แก้ไขชื่อภาษาไทยเป็น “การตรวจสอบลักษณะของแถบโปรตีนในน้ำนมแพะด้วยวิธี SDS-PAGE” และภาษาอังกฤษเป็น “Characterization of Goat's Milk Protein Bands by SDS-PAGE”

- ปรับการเขียน literature review ให้เป็น paragraph และมีความสัมพันธ์กับชื่อเรื่องที่จะทำการศึกษา

- แก้ไขประโยชน์ ดังนี้

ข้อ 1. ทำให้ทราบความแตกต่างของลักษณะของแถบโปรตีนของน้ำนมแพะและน้ำนมโคด้วยวิธี....

ข้อ 2. และ ข้อ 3. ให้รวมกัน ดังนี้ “ทราบถึงความเข้มข้นของเจลที่เหมาะสมในการ..... และนำผลการศึกษาที่ได้ไปใช้ในการตรวจหา.....”

- หน้า 5 ตอนที่ 1 แก้ชื่อหัวข้อเป็น “คุณภาพน้ำนมแพะและน้ำนมโคสด” และ ตอนที่ 2 แก้ชื่อหัวข้อเป็น “การหาความเข้มข้นของเจลที่เหมาะสมในการทดสอบ.....”

- ยুক্তการทดลองข้อ 2.3 2.4 และ 2.5 เป็นข้อเดียวกัน

- การทดลองที่ 3 ให้เอาเปอเซ็นต์ ออกหมด

2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของการปรับสภาพแป้งและสภาวะเอกซ์ทรูชันต่อสมบัติทางเคมีกายภาพและดัชนีไกลซีมิกของแป้งถั่วเขียวขึ้นรูป (Effect of Starch Preconditioning and Extrusion Conditions on Physicochemical Properties and Glycemic Index of Mung Bean Based Extrudate) ของ นางสาวพิทยาภรณ์ โออินทร์ รหัส 491331034 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้เพิ่มเติมว่ามีอะไรบ้าง ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่า GI

2.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดน้ำมันหอมระเหยจากดอกจำปา และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ชาผงกลิ่นดอกจำปาสำเร็จรูป (Extraction of Essential Oil of Champaca (*Michelia champaca* Linn.) and Its Application in Instant Champaca – Flavored Tea) ของ นายรชนิภาส สมัครธำรงไทย รหัส 501331020 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เพิ่มเติมข้อมูลในขอบเขตของการศึกษาวิจัย เช่น ระบุสายพันธุ์ดอกจำปา แหล่งของวัตถุดิบที่จะนำมาทำวิจัย เกณฑ์ในการคัดเลือกดอกจำปา เป็นต้น

- เพิ่มเติม literature review ปริมาณน้ำมันหอมระเหยที่จะสกัดได้จากดอกจำปา

- เพิ่มเติมสรรพคุณน้ำมันหอมระเหยที่สกัดได้จากดอกจำปา โดยอ้างอิงรายงานการวิจัย

- ระบุปริมาณความชื้นของการอบแห้งดอกจำปา

- หน้า 6 ให้ย้ายปริมาณมอลโตเด็คตริน 20% ไปเขียนรวมไว้ในข้อ 7.2.4.1

- ให้เขียนว่าการทดลองข้อ 7.2.4.2 เอา condition ของการ spray dry มาจากการทดลองที่ 7.2.4.1

- ให้ระบุขนาดของอนุภาคด้วยว่าจะหาโดยวิธีไหน

ปิดประชุม เวลา 15.30 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....