

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 4/2555 วันพุธที่ 27 มิถุนายน 2555

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ) | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ (ผศ.ดร.ชาติชาย ไชยงนุช) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒน์) | กรรมการ |
| 5. กรรมการวิชาการประจำบัณฑิตวิทยาลัย (ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|--|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (ผศ.ดร.ภัทรา ปฐมรังษิยังกุล) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (อ.ดร.พิชญา บุญประสม พูลลาภ) | กรรมการ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท จำนวน 3 เรื่อง ดังนี้

2.1.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง สมบัติทางเคมี-กายภาพ การเหลือรอดของจุลินทรีย์โพรไบโอติก และการยอมรับด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ซินไบโอติกโยเกิร์ตที่มีลักษณะคล้ายโยเกิร์ตที่หมักจากข้าวท่า (Physico-Chemical Properties, Probiotic Survival, and Sensory Acceptability of a Synbiotic Purple Rice – Based Yoghurt Like Product) ของ นางสาววรินทร์ กลั่นกลิ่น รหัส 521331026 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- เพิ่มเติม review เรื่อง synbiotic เพราะจะมี review เฉพาะเรื่อง probiotic
- ให้ผู้วิจัยทำความเข้าใจเรื่อง synbiotic ในผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ต ซึ่งจะมีกฎหมายควบคุมโดยเฉพาะ

- หน้า 12 ให้ระบุประเภท (type) หรือให้ระบุแหล่งที่มาของเชื้อ *L.acidophilus* and *L.casei* เพราะจะมีผลสืบเนื่องไปถึงการทดลองที่ 3

- ขั้นตอนการวิจัย ก่อนจะถึงตอนที่ 3 (part III) ให้มีการทดสอบว่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ prebiotic ได้หรือไม่ และเป็นการศึกษาพิสูจน์ว่าเป็น synbiotic

- ตอนที่ 3.1 ให้ระบุที่มาหรือวิธีการเตรียม resistant starch ด้วย

- หน้า 14 เพิ่มจำนวนผู้ทดสอบชิมเป็น 50 คน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือมากขึ้น

- หน้า 17 ควรปรับการเขียนอ้างอิงภาษาไทยให้เป็นภาษาอังกฤษหมดแล้ววงเล็บ (in Thai)

- ตรวจสอบคำให้ถูกต้องและสัมพันธ์กันตลอดเอกสาร

- ปรับข้อ 9. Research duration ให้เป็นปัจจุบันด้วย

2.1.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การใช้ประโยชน์แบ่งเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวเพื่อการผลิตฟิล์มย่อยสลายได้ (Utilization of Waste Flour from Noodle Production Industry for Biodegradable Film Production) ของ นางสาวชนิดา นวลคำ รหัส 541331003 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- หน้า 6 แก้ไข เปอร์เซ็นต์ เป็น ร้อยละ

- ผู้วิจัยยกตัวอย่างฟิล์มจากโปรตีนเป็นส่วนใหญ่ แต่ผลิตภัณฑ์งานวิจัยนี้เป็นฟิล์มจากแป้ง ดังนั้นจึงให้ผู้วิจัย review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับฟิล์มจากแป้งให้มากกว่านี้

- ให้เรียบเรียงบทนำใหม่ โดยเขียนให้ความสำคัญกับฟิล์มที่มาจากแป้งเพิ่มขึ้น

- หน้า 9 ไม่ต้อง review เรื่องแยมโรล เพราะไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากงานวิจัยนี้ และให้ตัดข้อความหรือการ review เรื่องอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยนี้ออก

- หน้า 9 ให้ตรวจสอบตัวเลขในบรรทัดที่ 3 จากล่าง

- ตรวจสอบการใช้คำ ให้ใช้ศัพท์บัญญัติของราชบัณฑิตย เช่น วานิลลา คำ aw

- จะควบคุมความหนาของฟิล์มหรือปรับปรุงวิธีการควบคุมความหนาของฟิล์มให้เท่ากันได้อย่างไร

- ตรวจสอบสูตรเคมีของ BCI2 หรือ 3

- ให้วัดปริมาณโลหะหนักตกค้างในแผ่นฟิล์มที่ทำเสร็จแล้ว เนื่องจากงานวิจัยของคณะกรรมการบางท่านพบว่าน้ำแบ่งเหลือทิ้งมีโลหะหนักบางชนิดในปริมาณสูง

- ควรเตรียมแยมโรลเอง เนื่องจากการซื้อจากตลาดเราไม่อาจทราบว่ามีสารเติมแต่งกันบูตหรือไม่

- ให้ระบุเหตุผลว่าทำไมถึงเลือกแยมโรลเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

- จะมีวิธีตรวจสอบการแทรกซึมของเชื้อได้อย่างไร

2.1.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของน้ำมันสกัดสมุนไพรไทยต่อการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคในผักสด (The Effect of Thai Herb Oils to Decontaminate Foodborne Pathogens on Fresh Vegetables) ของ นางสาวกณิศ เมืองวงษ์ รหัส 541331001 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ข้อ 7.2.1 ให้ระบุที่มาของ Oils ว่าเตรียมเองหรือซื้อมา ถ้าเตรียมเองต้องบอกวิธีและถ้าซื้อมาต้องระบุข้อมูลเชิงพาณิชย์

- ระบุความเข้มข้นของ Oils เท่าไรถึงจะพอยับยั้งเชื้อได้ และ ความเข้มข้นในระดับนั้นจะส่งผลต่อกลิ่นผักสดหรือไม่อย่างไร

- ให้ทำ control ทุกขั้นตอน

2.2 การพิจารณาขอยกเลิกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ปริญญาโท-เอก)

การพิจารณาขอยกเลิกคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษา ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งระดับปริญญาโทและเอก (คำสั่งคณะอุตสาหกรรมเกษตรที่ 064/2555 และ 067/2555 ลงวันที่ 5 เมษายน 2555) และขอพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการชุดใหม่โดยขอตัดชื่อคณาจารย์จากสาขาวิชา วิศวกรรมอาหารออก ให้เหลือเฉพาะคณาจารย์ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วไม่เห็นชอบ เนื่องจากไม่สอดคล้องกับนโยบายของคณะที่ต้องการให้มีการบริหารและจัดการทรัพยากรร่วมกัน และหลักสูตรดังกล่าวได้ดำเนินการพิจารณาปรับปรุงร่วมกันระหว่างคณาจารย์ทั้ง 2 สาขาวิชา ซึ่งขณะนี้หลักสูตรดังกล่าวอยู่ระหว่างการนำเสนอที่ประชุมคณะกรรมการประจำบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อพิจารณาแล้ว

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
ผู้บันทึกรายงานการประชุม