

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 6/2552

ในวันพุธที่ 24 มิถุนายน 2552

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ กรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.อรุณี อภิชาติสร้างกูร  
แทน หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.พรพิมล อัยจันทร์ภักดี  
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.กนกอร โพธิ์นันท์  
แทน หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร กรรมการ
5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล เลขานุการ

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ประธาน
2. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ กรรมการ
3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนापนนท์ กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ 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) ของ นายธีระพงศ์ 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 แก่ชื่อหัวข้อเป็น “คุณภาพน้ำนมแพะและน้ำนมโคสด” และ ตอนที่ 2 แก่ชื่อหัวข้อเป็น “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 โองอินทร์ 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 สัมครธำรงไทย รหัส 501331020 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เพิ่มเติมข้อมูลในขอบเขตของการศึกษาวิจัย เช่น ระบุสายพันธุ์ดอกจำปา แหล่งของวัตถุดิบที่จะนำมาทำวิจัย กรณีในการคัดเลือกดอกจำปา เป็นต้น

- เพิ่มเติม literature review ปริมาณน้ำมันหอมระเหยที่จะสกัดได้จากดอกจำปา

- เพิ่มเติมสรรพคุณน้ำมันหอมระเหยที่สกัดได้จากดอกจำปา โดยอ้างอิงรายงานการวิจัย

- ระบุปริมาณความชื้นของการอบแห้งดอกจำปา

- หน้า 6 ให้ย้ายปริมาณมอลโตเด็กตริน 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.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 3/2552

ในวันพุธที่ 18 มีนาคม 2552

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ กรรมการ
2. อาจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา  
แทน หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ  
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์  
แทน หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร กรรมการ
5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล เลขานุการ

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ประธาน
2. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ กรรมการ
3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

**2.1 พิจารณาเห็นชอบ**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การละลายผลึกน้ำผึ้งดอกทานตะวันโดยวิธีอัลตราซาวนด์กำลังสูง (Melting of Crystallized Sunflower Honey by High Power Ultrasonic Method) ของ นางสาวจรรยา นันตา รหัส 511331007 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ตรวจสอบการใช้คำว่า “น้ำตาลฟรักโทส” หรือ “น้ำตาลฟรุคโตส”
- หน้า 8 ข้อ 7.2.1 ให้ระบุตำแหน่งการวัดอุณหภูมิ
- หน้า 9 ข้อ 7.4.1 บรรทัดแรกและบรรทัดที่สองให้ตัดคำว่า “..ไม่ตกผลึกกับน้ำผึ้งดอกทานตะวัน...” ออก

**2.2 พิจารณาเห็นชอบ**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตลำไยผงทรงลูกเต๋าโดยวิธีกลาสทรานซิชัน (Production of Powder Longan Cube by Glass Transition Method) ของ นางสาวสุภัค เครื่องาม รหัส 511331010 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยเป็น “การผลิตลำไยผงโดยวิธีกลาสทรานซิชัน” และปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Production of Powdered Longan by Glass Transition Method”
- ปรับคำว่า “การขึ้นรูปทรงลูกเต๋าของลำไยผง” ปรับเป็น “การอัดก้อนลำไยผงทรงสี่เหลี่ยม” และให้แก้ไขคำว่า “ทรงลูกเต๋า” เป็น “ทรงสี่เหลี่ยม” ทุกคำที่มีปรากฏในเอกสาร
- หน้า 12 ตัดคำว่า “เป็นเวลาไม่เกิน 3 สัปดาห์” ออก

- ปรับการทดลองข้อ 7.5 โดยให้แยกศึกษาเป็น 2 ขั้นตอน ได้แก่ 7.5.1 เป็นการหา sorption isotherm และการทดลองที่ 7.5.2 เป็นการศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาเป็นเวลา 3 เดือน

**2.3** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตและการเก็บรักษาข้าวกล้องดัดแปรเนื้อสัมผัส (Production and Storage of Texture - Modified Brown Rice) ของ นายสุเมธ สมณี รหัส 511331011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้เพิ่มสัดส่วนของข้าวกล้องและสารละลายเอนไซม์
- การแช่ข้าวกล้องจากข้อ 7.1 ให้เลือกสภาวะที่เหมาะสมที่สุดไปใช้ในการทดลองขั้นต่อไป
- ข้อ 7.2 ตัดคำว่า “steam” ออก ให้เหลือเฉพาะคำว่า “soak – boil – dry”
- อธิบายวิธีการหุงข้าว เช่น หุงโดยวิธีใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฯลฯ
- ข้อ 7.3 ที่ประชุมได้เสนอว่าอาจจะศึกษาเพิ่มเป็น 3 วิธี (3 ตัวอย่าง) แล้วนำมาเปรียบเทียบทางด้านประสาทสัมผัส หรือ จะศึกษาคุณภาพทางเคมีแล้วนำมาเปรียบเทียบกับข้าวกล้องปกติ
- ข้อ 7.4 ปรับเป็น “การศึกษาผลของบรรจุภัณฑ์และวิธีการบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา” โดยข้อ 3 ให้ตัดคำว่า “แบบเติมก๊าซไนโตรเจน” ออก

**ปิดประชุม** เวลา 15.30 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล  
น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม .....  
ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 2/2552

ในวันพฤหัสบดีที่ 26 กุมภาพันธ์ 2552

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร                                       | ประธาน    |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ   | กรรมการ   |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร                 | กรรมการ   |
| 4. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ<br>แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ   |
| 5. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์                      | กรรมการ   |
| 6. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนานนท์                               | กรรมการ   |
| 7. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล  | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- |                                |         |
|--------------------------------|---------|
| 1. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
|--------------------------------|---------|

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตและลดความขมของเส้นใยอาหารจากเปลือกในส้มโอและการประยุกต์ใช้ในไอศกรีมนมสด (Production and Reduction of Bitterness of Dietary Fiber from Pomelo's Albedo and Its Application in Dairy Ice Cream) ของ นางสาววงษรัตน์ เนาวกุล รหัส 501331011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เป็น การผลิตและลดความขมของเส้นใยอาหารจากเปลือกในส้มโอและการใช้ประโยชน์ในไอศกรีม (Production and Reduction of Bitterness of Dietary Fiber from Pomelo's Albedo and Application in Ice Cream)

- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ให้ตัดคำว่า "สามารถลดปัญหาสิ่งแวดล้อม" ออก

- ปรับขั้นตอนการวิจัย โดยรวมการทดลองตอนที่ 1.2 และ 1.3 เข้าด้วยกัน เป็นการศึกษาผลของการบดเปียกและการลดความขม

- ตอนที่ 3 ไม่ต้องทำขั้นตอนการโฮโมจิไนซ์ไอศกรีมมิกซ์ และให้ปรับสูตรไอศกรีมใหม่

2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดสารไซนารินจากอาร์ติโชคสายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์และการประยุกต์ใช้ในแผ่นฟิล์มละลายเย็บพลัน (Cynarin Extraction from Artichoke Variety Imperial Star and its Application in First Dissolving Film) ของ นางสาวนภาพันท์ โชคอำนวยพร รหัส 511331017 สาขาวิชาการพัฒนากลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ดังนี้ “การสกัดสารไซนารินจากอาร์ติโชคพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์ และการใช้ประโยชน์ในฟิล์มละลายเร็ว” ((Cynarin Extraction from Artichoke Variety Imperial Star and Application in First Dissolving Film)

- ตรวจสอบเรื่องฟิล์ม หา review เพิ่ม ที่สื่อว่าเป็นฟิล์มละลายในปาก
- การทดลองที่ 21. ให้เพิ่มการกรอง และการทดลองที่ 2.2 ให้ศึกษากระบวนการทำแห้ง โดยการทดลองที่ 2.2 ให้เพิ่มการเขย่า ultrasonic bath ที่ผ่านการทำให้เข้มข้นก่อนเข้าสู่กระบวนการทำแห้ง
- ให้แก้ไขไม่ให้นำน้ำมาผสมสารสกัดที่ได้จากขั้นตอนการสกัด ให้ผสมมอลโตเด็คตรินกับน้ำแล้วผสมสารสกัด แล้วจึงทำการ spray dry
- ให้ศึกษากระบวนการทำแห้งเพิ่มเติม

**2.3** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดไคโตซานจากเปลือกหอยเชอริเพื่อการผลิตแผ่นฟิล์มที่บริโภคได้ (Chitosan Extration from Golden Apple Snail Shell for Edible Flim Production) ของ นายวีระยุทธ วีระพันธ์ รหัส 511331021 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ตรวจสอบชื่อหอยเชอริ ทั้งชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
- ในขั้นตอนการทดลองกำจัดโปรตีน ตรวจสอบว่าในเปลือกหอยเชอริพบปริมาณโปรตีนหรือไม่ ถ้าไม่มีหรือมีน้อยก็ตัดการทดลองนี้ออกไป
- ในขั้นตอนการผลิตฟิล์ม ตรวจสอบว่าจำเป็นต้องเติมสารป้องกันเชื้อหรือไม่และในการทดสอบให้เพิ่มการทดสอบสมบัติไอน้ำด้วย
- ให้เปรียบเทียบไคโตซานที่สกัดได้กับไคโตซานทางการค้า
- หอยเชอริ ให้ตัด “ไม้เอก” ออก
- ให้ใส่รายละเอียดในแผนผังการทดลอง

**2.4** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปเสริมสารสกัดจากกากองุ่นแดง (Development of Instant Beverage Fortified with Red Grape (*Vitis vinifera* L.) Pomace Extract) ของ นายธำปกรณ์ บุญชู รหัส 511331026 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- การทดลองตอนที่ 1 ไม่ต้องมาทำละลายอีก ให้เอาสารสกัดที่ได้มาผสมกับน้ำผลไม้ที่ spray dry แล้ว encapsulated
- การทดลองให้ทำการแยกสารสกัด น้ำผลไม้ แล้วทำการผสมเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- ให้ทดสอบเพื่อดูผลวิเคราะห์ทางเคมีของกากองุ่น (วัดดูคิปก่อนเบื้องต้น) ถ้ามีปริมาณฟลาวโนอยด์ต่ำ ให้ทดสอบ fiber
- แก้ไขคำสารประกอบฟีนอล
- เน้นวัดดูคิปกากองุ่นคือทั้งเปลือกและเมล็ด

**2.5** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเช้าธัญพืชจากข้าวกล้องงอกด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (Development of Cereal Breakfast from Germinated Brown Rice using Extrusion Process) ของ นางสาวศุภนุช ใส่แปง รหัส 511331027 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ตรวจสอบชื่อเรื่องคำว่า Cereal Breakfast หรือ Breakfast Cereal
- ให้ review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแช่ข้าว

- ตรวจสอบคุณภาพของข้าว ปริมาณเอมบริโอในเมล็ดข้าวก่อนนำมาแช่ เพื่อให้แน่ใจว่าแช่ข้าวแล้ว เมล็ดข้าวจะงอกทุกเมล็ด และมีผลต่อปริมาณ GABA

- ปริมาณ GABA ในขั้นตอนการทำกระบวนการเอกซ์ทรูชันมีความคงตัวหรือไม่

- แผนการทดลองที่ 5 การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ให้เพิ่มการวิเคราะห์ TBARs (ปริมาณไขมัน)

**2.6** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตเอทานอลเอนไซม์ไฟรูเวตตีคาร์บอกซิเลสและไฟเตสจากเศษของแข็งเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง และอาหารสัตว์ (The Production of Ethanol, Pyruvate Decarboxylase and Phytase from the Solid Waste from the Processing of Canned Sweet Corn and Animal Feed) ของ นายวรายุทธ เนติกันต์ รหัส 501331025 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ตัดคำว่า “อาหารสัตว์” ออกจากการทดลองทุกขั้นตอน

**2.7** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของการลดอุณหภูมิโดยใช้ระบบสุญญากาศต่อคุณภาพของกะเพราแดง (Effect of Vacuum Cooling on Quality of Holy Basil cv.Red.) ของ นางสาวจิรภา บังอิหล้า รหัส 501331020 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อเป็น สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิกะเพราแดงโดยใช้ระบบสุญญากาศ

- soak time คืออะไร นับเวลาอย่างไร

- ในการทดลองที่ 2.1 ระยะเวลากะเพร่าอยู่ภายใต้สภาวะที่กำหนด holding time หรือ operate time

- การศึกษาอุณหภูมิ ในข้อ 2.3.4 ได้จับเวลาครั้งแรกตอนไหน

- หน้า 8 (3 บรรทัดแรก) จะวัดอุณหภูมิใจกลางผักอย่างไร

- ควรหาสภาวะที่เหมาะสมของแต่ละอัน เนื่องจากไม่สามารถเปรียบเทียบกันได้ (เพราะภาชนะ ขนาดรู และจำนวนรู ไม่เท่ากัน)

**2.8** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การทำแห้งน้ำผึ้งผงจากน้ำผึ้งเหลวและน้ำผึ้งตกผลึกที่อุณหภูมิต่ำ (Drying of Honey Powder from Liquid and Crystallized Honeys at Low Temperature) ของ นางสาวชนิตา ศิริรัตน์ รหัส 501332006 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อเป็น “การผลิตน้ำผึ้งผงจากน้ำผึ้งดอกทานตะวันโดยการอบแห้งแบบสุญญากาศและแบบแช่เยือกแข็ง” และปรับชื่อภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกันด้วย

**2.9** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การลดการเกาะติดของน้ำผึ้งระหว่างการอบแห้งแบบพ่นฝอย (Stickiness Reduction of Honey Powder During Spray Drying) ของ น.ส. อนุสรา เมื่อมา รหัส 501332019 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

**ปิดประชุม เวลา 16.45 น.**

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....