

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 4/2553 วันศุกร์ที่ 17 ธันวาคม 2553
ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดี (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล
หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.ชาติชาย ไชยงนุช
ประธานฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิณะ
ประธานฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ | กรรมการ |
| 5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. อาจารย์ ดร.พิชญา บุญประสม
ประธานฯ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์
ประธานฯ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 4. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล รองคณบดี ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ ดังนี้

1.1 ประกาศคณะอุตสาหกรรมเกษตร เรื่อง กำหนดการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ และคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ประจำปี 2554

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท จำนวน 5 เรื่อง ดังนี้

2.1.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ลูกชิ้นหมูลดโซเดียมและไขมัน (Development of Reduced Sodium and Fat Pork Ball) ของ นางสาว จาริญา สุทธิ รหัส 521331021 โดยมีข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยให้สลับคำว่า “โซเดียมและไขมัน” เป็น “ไขมันและโซเดียม”
- หน้า 8 คำว่า “ปริมาณแบ่งในผลิตภัณฑ์” เปลี่ยนเป็น “ปริมาณคาร์โบไฮเดรตในผลิตภัณฑ์”

2.1.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การพัฒนาไมโครแคปซูล น้ำมันหอมระเหยจากผักชีโรโดยเทคนิคคอมเพล็กซ์โคเอเซอร์เวชัน (Development of Microcapsules of Essential Oil

from *Coriandrum* spp. By Complex Coacervation Technique) ของ นางสาวจิรพันธ์ โนวิชัย รหัส 521331022 โดยมีข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

- หน้า 1-2 ให้ปรับการเขียนหลักการ ทฤษฎี และเหตุผล ทำให้ถึงเลือกใช้ผักชีไร้เป็นวัตถุดิบในการทำวิจัย เพราะ impact ยังน้อย และให้ระบุช่วงเวลาแก่-อ่อนในการเก็บเกี่ยววัตถุดิบ รวมทั้งแหล่งการปลูกวัตถุดิบ ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพน้ำมันหอมระเหย

- หน้า 6-7 ให้ตรวจสอบตัวเลขหัวข้อ

2.1.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของแป้งถั่วแปะยิงอก (Development of Extruded Snack with Germinated *Dolichos lablab* Seed Flour) ของ นางสาวลัดดา บริจินดากุล รหัส 521331023 โดยมีข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

- ให้เพิ่มหลักการและเหตุผลในการเลือกถั่วแปะยิงมาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำวิจัยในครั้งนี้ เช่น ถั่วแปะยิงมีจุดเด่นอย่างไรเมื่อเทียบกับถั่วชนิดอื่นๆ

- หน้า 3 ย่อหน้าที่ 2 ควรเขียนเหตุผลของการเลือกข้าวเหนียวดำมาแทนการใช้เกล็ดข้าวโพด.... และให้ระบุเป้าหมายในการทำวิจัยด้วยว่าผู้วิจัยจะทำอะไร

- ระบุสายพันธุ์ข้าวเหนียวดำในขอบเขตการวิจัย

- ไม่ควร review เอกสารแยกเป็นเรื่องๆ ควร review เอกสารให้มีความเชื่อมโยงกัน โดยจัดเรียงเรื่องจากภาพกว้างๆ ก่อนลงลึกไปในรายละเอียดของงานวิจัยที่นักศึกษาจะทำ

- หน้า 9 ควรทำ 3 ซ้ำ

- หน้า 9-10 วิธีการวิเคราะห์จะระบุข้อความซ้ำๆ กัน ควรปรับเป็น “ตามข้อ.... และวิเคราะห์เพิ่มเติม” ดังนี้

- ชื่อเรื่องภาษาอังกฤษ “ถั่วแปะยิง” ควรปรับเป็น common name แล้ววงเล็บชื่อวิทยาศาสตร์

- ทำให้ถึงเลือกกลิ่นบาบิคิวไม่เลือกกลิ่นอื่น

- ให้วิเคราะห์ค่า GI ในช่วงการศึกษาสภาวะ

2.1.4 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตเปลือกในเสารสอบแห้ง เพื่อใช้เป็นเพกทินเมธิออกซิลต่ำ และคาดคะเนอายุการเก็บรักษา (Product of Dried Passion Fruits Rind for using as Low Methoxy Pectin and Shelf life Estimation) ของ นางสาวกมลพรรณ อาสาสรรพกิจ รหัส 531331011 โดยมีข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

- ปรับชื่อเรื่องภาษาอังกฤษ คำว่า Product of... เป็น Production of ...

- ตรวจสอบคำ ไอออน หรือ อีออน และ คำว่า แซ็คคาไรท์ ควรเลือกใช้คำใดคำหนึ่งให้เหมือนกันทั้งหมด

2.1.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสกึ่งสำเร็จรูปรสหมูปราศจากผงชูรสและลดโซเดียม (Development of Monosodium Glutamate Free and Reduced Sodium Pork Seasoning Powder) ของ นางสาวจุฑามาศ ทองหล่อ รหัส 531331013

2.2 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นพร้อมดื่มจากน้ำมะเกี๋ยงผสมน้ำหม่อนโดยเทคนิคการระเหยภายใต้สุญญากาศ (Production of Ready to Drink Juice Concentrate Produced from Ma-kaieng and Mulberry Using Vacuum Evaporation Technique) ของ นางสาวจิรารวรรณ บันใจ รหัส 521332004 โดยมีข้อเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

- เปลี่ยนชื่อเรื่องภาษาไทยเป็น การผลิตน้ำมะเกี๋ยงผสมน้ำหม่อนเข้มข้นโดยเทคนิคการระเหยภายใต้สุญญากาศ และชื่อภาษาอังกฤษเป็น Production of Ready to Drink Ma-kaieng and Mulberry Extract Using Vacuum Evaporation Technique

- ตรวจสอบการอ้างอิงในหน้า 19 กับข้อความในบรรทัดสุดท้ายหน้า 15
- ให้เพิ่มการทดลองที่ศึกษาเวลาฆ่าเชื้อ

2.3 พิจารณาการเสนอแต่งตั้งเป็นอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์ประจำ ดังนี้

2.3.1 อาจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์

2.3.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบให้เสนอชื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์ประจำ ทั้ง 2 ท่าน

2.4 พิจารณาการจัดสรรทุนสนับสนุนการทำวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร โดยจัดสรรจากงบประมาณเงินรายได้ประจำปี 2554 และเงินทุนอุดหนุนจากบริษัท เตตราแพค ประเทศไทย ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีมติกำหนดเบื้องต้นไว้ดังนี้ คือ

- จัดสรรสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่รับเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2553

- ทุนอุดหนุนการทำวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอก ไม่เกิน 100,000 บาท และ ระดับปริญญาโทไม่เกิน 50,000 บาท ทั้งนี้ โดยนักศึกษาต้องไม่ได้รับทุนจากแหล่งทุนอื่น หรือหากนักศึกษายู่งระหว่างยื่นขอทุนจากแหล่งทุนอื่น หากได้รับการสนับสนุนทุนแล้ว จะต้องคืนเงินทุนให้คณะ

ทั้งนี้จะมีการประชุมเพื่อกำหนดรายละเอียดของการพิจารณาให้ทุนดังกล่าวในโอกาสต่อไป

ปิดประชุม เวลา 16.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล ผู้ตรวจรายงานการประชุม
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล ผู้บันทึกรายงานการประชุม



สำเนา

บันทึกข้อความ

ส่วนงาน งานบริการการศึกษา บริหารงานวิจัยและบริการชุมชน คณะอุตสาหกรรมเกษตร โทร.๘๒๐๘, ๘๓๐๓
ที่ ศธ ๖๓๙๓(๒๐.๓)/ว.๒๐๕ วันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๕๓

เรื่อง ขอเชิญประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ ๓/๒๕๕๓

เรียน คณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะ

ตามที่ได้หารือคณะกรรมการบัณฑิตประจำคณะ และ รองคณบดีฝ่ายวิชาการฯ ในการกำหนดวันประชุมทาง e-office นั้น เพื่อให้การประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ เป็นไปอย่างต่อเนื่อง จึงขอเรียนเชิญท่านเข้าประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๕๓ ในวันศุกร์ที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๕๓ เวลา ๑๓.๓๐ น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม ๒ สำนักงานคณะ โดยมีวาระการประชุมดังนี้

วาระที่ ๑ เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

- ๑.๑ ประกาศ เรื่อง กำหนดการประชุมคณะอนุกรรมการบัณฑิตฯ และคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ประจำปี ๒๕๕๔

วาระที่ ๒ เรื่อง พิจารณา

- ๒.๑ หัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าแบบอิสระ ป.โท รวม ๖ เรื่อง
- ๒.๒ เสนอชื่อ อ.ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์ และ ผศ.ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล เป็นอาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย

วาระที่ ๓ เรื่อง อื่นๆ (ถ้ามี)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าประชุมในวันและเวลาดังกล่าวด้วย จักขอบคุณยิ่ง

(นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล)

เลขานุการคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ครั้งที่ 4/2553
วันศุกร์ที่ 17 ธันวาคม 2553 เวลา 13.30 น. ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร
2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ
3. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
6. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร
7. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์
8. กรรมการวิชาการบัณฑิตวิทยาลัย
9. ศาสตราจารย์ ดร. นิธิยา รัตนพานนท์
10. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ลายมือชื่อ

ประธาน
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
กรรมการ
เลขานุการ

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 1/2553

ในวันพุธที่ 24 กุมภาพันธ์ 2553

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดี (ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 2. ผศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล
แทน ประธานฯ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 3. ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
แทน ประธานฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ
แทน ประธานฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.พิชญา บุญประสม
แทน ประธานฯ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร | กรรมการ |
| 3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนานนท์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล รองคณบดี ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 ประกาศคณะอุตสาหกรรมเกษตร เรื่อง กำหนดการประชุมคณะอนุกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ และ คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ประจำปี 2553

1.2 การแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะของสถาบันอุดมศึกษา เพื่อเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ หรือ อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสถาบันและแจ้งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาให้ทราบด้วย โดยจะแจ้งสาขาวิชาเพื่อให้พิจารณาเสนอชื่อบุคคลที่มีคุณสมบัติเพื่อเสนอแต่งตั้งเป็นผู้เชี่ยวชาญเฉพาะต่อไป

1.3 บัณฑิตวิทยาลัยได้ทำบันทึกขอให้คณะพิจารณาปรับแก้ไขชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาที่ส่งให้บัณฑิตวิทยาลัยในระหว่างวันที่ 19 มีนาคม - 29 ตุลาคม 2552 ทั้งนี้คณะจะแจ้งผลการพิจารณาให้สาขาวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และ นักศึกษาได้พิจารณาปรับแก้ไขต่อไป

1.4 คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 0267/2553 เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2553 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรชุดใหม่ เนื่องจากมีการปรับโครงสร้างองค์กร โดยได้เพิ่มชื่อหัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรและปรับชื่อหัวหน้าภาควิชาเป็นประธานกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชาแทน

1.5 ความคืบหน้าในการขอรับทุนสนับสนุนการวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร สำหรับนักศึกษารหัส 52 (รับเข้าปีการศึกษา 2552) จำนวน 15 ทุนๆ ละ 20,000

บาท ปัจจุบันมีนักศึกษาที่มีคุณสมบัติยื่นขอรับทุนดังกล่าวเพียง 4 คน ดังนั้นจึงขอให้สาขาวิชาช่วยกระตุ้นนักศึกษาเพื่อเสนอหัวข้อโครงร่างเพื่อขอรับทุนดังกล่าวเพิ่มเติม

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ผลของการลดอุณหภูมิโดยใช้ระบบสุญญากาศร่วมกับบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของยอดชาโยเตอินทรีย์ (Effect of Vacuum Cooling Combined with Packaging on Quality of Organic Chayote Shoot (*Sechium edule* Sm.) ของ นายเกษม พิลังกันธา รหัส 511331013 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เพิ่มการศึกษาให้เป็นงานทาง food engineering โดยการศึกษา modeling ในงาน packaging โดย predict ปริมาณออกซิเจน

- ในการทดลองได้ศึกษาอุณหภูมิอิสระ ดังนั้นจึงให้เพิ่ม review เรื่อง การวัดอุณหภูมิอิสระด้วย

2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟและการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศต่อคุณภาพของผักชีไทยอินทรีย์ (Effect of Active Packaging and Vacuum Cooling on Quality of Organic Cilantro (*Coriandrum sativum* Linn.) ของ นายอภิชาติ ศิรินาหวัธน์ รหัส 511331015 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เพิ่ม active packaging ระบุไว้ 6 อย่างมีอะไรบ้าง

- ในการทดลองได้ศึกษาอุณหภูมิอิสระ ดังนั้นจึงให้เพิ่ม review เรื่อง การวัดอุณหภูมิอิสระด้วย

2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งข้าวกำลังเสริมโพรไบโอติก (Development of Black Sticky Rice Pudding Fortified With Probiotic) ของ นางสาวรังสิณี ทายะนา รหัส 521331004 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้เพิ่มเนื้อหาในหลักการและเหตุผล ว่าทำไมถึงต้องศึกษาพุดดิ้ง

- ระบุในวัตถุประสงค์ด้วยว่าผลการวิจัยที่ได้คืออะไร

- ทำไมต้องเก็บรักษาไว้ 21 วัน จะเก็บนานกว่านี้ได้อีกไหม เช่น ควรใช้ตลอดอายุการเก็บรักษา (shelf-life) อาจเก็บได้ระยะสั้นกว่าหรือนานกว่า การทดสอบชิมควรรอผลเชื้อออกก่อน

- ระดับสูง-ต่ำอ้างอิงจากไหน

- วิเคราะห์น้ำตาลร่วมกับข้าวกำลัง

- น้ำตาลมีผลต่อปริมาณเชื้อหรือไม่

- หน้า 7 ข้อ 7.2 ข้อ 1 ให้เรียบเรียงหัวข้อใหม่ เพื่อให้เข้าใจวิธีการศึกษาวิจัย และข้อ 7.2.2 ให้เรียบเรียงข้อความใหม่ให้เข้าใจได้ง่าย

- งานที่ได้เป็น product ใหม่ไม่เคยมีใครทำมาก่อน จะรู้ได้อย่างไรว่าคุณภาพดีที่สุตอยู่ตรงไหน และเป็นงานเชิง descriptive ดังนั้นการ train คนเพื่อทดสอบชิมอาจจะทำได้ยาก อาจจะไม่เหมาะกับวิธีนี้ เพราะไม่มีคู่แข่ง อาจจะใช้วิธีการทดสอบชิมเป็นใช้คนชิม 50 คน

- ให้ออกความเข้มข้นที่เท่าไรถึงจะดี (end แล้ว)

2.4 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตเครื่องดื่มลำไยผงโดยการอบแห้งแบบพ่นฝอย (Production of Longan Beverage Powder by Spray Drying) ของ นางสาวดวงพร คุณาพรสุจริต รหัส 521331001 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- หน้า 9 ข้อ 7.2.2 ให้ตรวจสอบตัวเลข (ไม่ครบ) และบอกให้ละเอียดกว่านี้ โดยเฉพาะบรรทัดที่ 3 จากบน

- ให้เลือก review เฉพาะงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยของนักศึกษา

- เลือกวางแผนการทดลองแบบ mixture design หรือ CCD โดยกำหนดระดับสูงต่ำของสารแต่ละตัวที่ใช้ และเขียนแต่ละ treatment ออกมาในรูปแบบตารางให้เห็นตัวเลขอย่างชัดเจน ตรวจสอบอุณหภูมิความร้อนให้ตรงกับเอกสารอ้างอิง

- ข้อ 7.2.4 ไม่ต้องตรวจเชื้อ

2.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตลำไยผงโดยใช้เครื่องสเปาเด็ดเบดร่วมกับอนุภาคเฉื่อย (Production of Longan Powder using Spouted Bed Drying with Inert Particles) ของ นางสาวมยุรี ชมพู รหัส 521331003 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ระบุเลขหน้าเอกสาร

- บอกรายละเอียด condition

2.6 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่ม โดยการปรับกรดรวมกับการเติมโซเดียมเบนโซเอต (Shelf Life Extension of Num Prik Noom Using Acidification Combined with Sodium Benzoate Addition) ของ นางสาวพิทยาภรณ์ ดันติยากร รหัส 501332011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ไม่ควรให้มีการทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ก่อนหมดอายุ 2-3 วัน ควรใช้วิธีทดสอบโดยการสังเกตสีและดมกลิ่นแทน

2.7 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง High Power Ultrasonic Pretreatment of Longan for Hot Air Drying (การใช้อัลตราซาวด์กำลังสูงในการเตรียมลำไยเพื่อการอบแห้งโดยลมร้อน) ของ นางสาวธัญนันท์ ฤทธิมณี รหัส 501351002 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้เน้นการศึกษาในเชิงลึก และให้แตกต่างกับผลงานอื่นที่เคยทำการศึกษามาก่อน เพื่อให้ได้องค์ความรู้ใหม่

- ควรศึกษาเพิ่มเติมจากที่เขียนไว้ เนื่องจากเนื้อหาแน่นเกินไป เช่น ศึกษาการเก็บรักษา เป็นต้น

2.8 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Process Characterization and Stability of Omega-3 Fortified Milk Powder (การศึกษากระบวนการผลิตและความคงตัวของนมผงเสริมโอเมก้า 3) ของ นางสาววรรภา วงศ์แสงธรรม รหัส 501351003 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ชื่อเรื่องภาษาไทยและภาษาอังกฤษไม่สัมพันธ์กัน

- อะไรคือองค์ความรู้ใหม่

- ควรศึกษางานวิจัยของนักวิจัยอื่นที่มีลักษณะคล้ายกันเพิ่มเติม

2.9 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Development of Test Kit for Detection of Tetracycline Group Residues in Longan Honey by a Microbial Inhibition Assay (การพัฒนาชุดตรวจสอบยาปฏิชีวนะกลุ่มเตตราไซคลินตกค้างในน้ำผึ้งลำไยด้วยเทคนิค Microbial Inhibition Assay) ของ นางสาวชุลีพร ศักดิ์สว่างษ์ รหัส 511351001 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.10 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Extraction of Vitamin E from Palm Fatty Acid Distillate by Sequential Cooling Hexane (การสกัดวิตามินอีจากกรดไขมันปาล์ม ดิสทิลเลทโดยใช้เฮกเซนที่เย็นลงตามลำดับส่วน) ของ นายเกรียงไกร สร้อยนาค รหัส 4773001 สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.11 พิจารณาเห็นชอบให้ Dr.Benu Adhikari เป็นอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ปิดประชุม เวลา 17.00 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 1/2553

ในวันพุธที่ 24 กุมภาพันธ์ 2553

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดี (ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 2. ผศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล
แทน ประธานฯ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 3. ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
แทน ประธานฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิณะ
แทน ประธานฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล็ดภัณฑ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.พิชญา บุญประสม
แทน ประธานฯ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร | กรรมการ |
| 3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนานนท์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล รองคณบดี ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 ประกาศคณะอุตสาหกรรมเกษตร เรื่อง กำหนดการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ และ คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ประจำปี 2553

1.2 การแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะของสถาบันอุดมศึกษา เพื่อเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ หรือ อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสถาบันและแจ้งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาให้ทราบด้วย โดยจะแจ้งสาขาวิชาเพื่อให้พิจารณาเสนอชื่อบุคคลที่มีคุณสมบัติเพื่อเสนอแต่งตั้งเป็นผู้เชี่ยวชาญเฉพาะต่อไป

1.3 บัณฑิตวิทยาลัยได้ทำบันทึกขอให้คณะพิจารณาปรับแก้ไขชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาที่ส่งให้บัณฑิตวิทยาลัยในระหว่างวันที่ 19 มีนาคม - 29 ตุลาคม 2552 ทั้งนี้คณะจะแจ้งผลการพิจารณาให้สาขาวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และ นักศึกษาได้พิจารณาปรับแก้ไขต่อไป

1.4 คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 0267/2553 เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2553 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรชุดใหม่ เนื่องจากมีการปรับโครงสร้างองค์กร โดยได้เพิ่มชื่อหัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรและปรับชื่อหัวหน้าภาควิชาเป็นประธานกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชาแทน

1.5 ความคืบหน้าในการขอรับทุนสนับสนุนการวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร สำหรับนักศึกษารหัส 52 (รับเข้าปีการศึกษา 2552) จำนวน 15 ทุนๆ ละ 20,000

บาท ปัจจุบันมีนักศึกษาที่มีคุณสมบัติยื่นขอรับทุนดังกล่าวเพียง 4 คน ดังนั้นจึงขอให้สาขาวิชาช่วยกระตุ้นนักศึกษาเพื่อเสนอหัวข้อโครงร่างเพื่อขอรับทุนดังกล่าวเพิ่มเติม

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ผลของการลดอุณหภูมิโดยใช้ระบบสุญญากาศร่วมกับบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของยอดชาโยเดอินทรี (Effect of Vacuum Cooling Combined with Packaging on Quality of Organic Chayote Shoot (*Sechium edule* Sm.) ของ นายเกษม พิระกันธา รหัส 511331013 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เพิ่มการศึกษาให้เป็นงานทาง food engineering โดยการศึกษา modeling ในงาน packaging โดย predict ปริมาณออกซิเจน

- ในการทดลองได้ศึกษาอุณหภูมิอิสระ ดังนั้นจึงให้เพิ่ม review เรื่อง การวัดอุณหภูมิอิสระด้วย

2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟและการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศต่อคุณภาพของผักชีไทยอินทรี (Effect of Active Packaging and Vacuum Cooling on Quality of Organic Cilantro (*Coriandrum sativum* Linn.) ของ นายอภิชาติ ศิรินาอนุวัฒน์ รหัส 511331015 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เพิ่ม active packaging ระบุไว้ 6 อย่างมีอะไรบ้าง

- ในการทดลองได้ศึกษาอุณหภูมิอิสระ ดังนั้นจึงให้เพิ่ม review เรื่อง การวัดอุณหภูมิอิสระด้วย

2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งข้าวกล้องเสริมโพรไบโอติก (Development of Black Sticky Rice Pudding Fortified With Probiotic) ของ นางสาวรังสิณี ทายะนา รหัส 521331004 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้เพิ่มเนื้อหาในหลักการและเหตุผล ว่าทำไมถึงต้องศึกษาพุดดิ้ง

- ระบุในวัตถุประสงค์ด้วยว่าผลการวิจัยที่ได้คืออะไร

- ทำไมต้องเก็บรักษาไว้ 21 วัน จะเก็บนานกว่านี้ได้ไหม เช่น ควรใช้ตลอดอายุการเก็บรักษา (shelf-life) อาจเก็บได้ระยะสั้นกว่าหรือนานกว่า การทดสอบชิมควรรอผลเชื้อออกก่อน

- ระดับสูง-ต่ำอ้างอิงจากไหน

- วิเคราะห์น้ำตาลร่วมกับข้าวกล้อง

- น้ำตาลมีผลต่อปริมาณเชื้อหรือไม่

- หน้า 7 ข้อ 7.2 ข้อ 1 ให้เรียบเรียงหัวข้อใหม่ เพื่อให้เข้าใจวิธีการศึกษาวิจัย และข้อ 7.2.2 ให้เรียบเรียงข้อความใหม่ให้เข้าใจได้ง่าย

- งานที่ได้เป็น product ใหม่ไม่เคยมีใครทำมาก่อน จะรู้ได้อย่างไรว่าคุณภาพดีที่สุดอยู่ตรงไหน และเป็นงานเชิง descriptive ดังนั้นการ train คนเพื่อทดสอบชิมอาจจะทำได้ยาก อาจจะไม่เหมาะกับวิธีนี้ เพราะไม่มีคู่เทียบ อาจจะปรับวิธีการทดสอบชิมเป็นใช้คนชิม 50 คน

- ให้ออกความเข้มข้นที่เท่าไรถึงจะดี (end แล้ว)

2.4 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตเครื่องดื่มลำไยผงโดยการอบแห้งแบบพ่นฝอย (Production of Longan Beverage Powder by Spray Drying) ของ นางสาวดวงพร คุณาพรสุจริต รหัส 521331001 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- หน้า 9 ข้อ 7.2.2 ให้ตรวจสอบตัวเลข (ไม่ครบ) และบอกให้ละเอียดกว่านี้ โดยเฉพาะบรรทัดที่ 3 จากบน
- ให้เลือก review เฉพาะงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยของนักศึกษา
- เลือกวางแผนการทดลองแบบ mixture design หรือ CCD โดยกำหนดระดับสูงต่ำของสารแต่ละตัวที่ใช้ และเขียนแต่ละ treatment ออกมาในรูปแบบตารางให้เห็นตัวเลขอย่างชัดเจน ตรวจสอบอุณหภูมิความร้อนให้ตรงกับเอกสารอ้างอิง
- ข้อ 7.2.4 ไม่ต้องตรวจเชื้อ

2.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตลำไยผงโดยใช้เครื่องสเปาเตดเบดร่วมกับอนุภาคเฉื่อย (Production of Longan Powder using Spouted Bed Drying with Inert Particles) ของ นางสาวมยุรี ชมพู รหัส 521331003 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ระบุเลขหน้าเอกสาร
- บอกรายละเอียด condition

2.6 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่ม โดยการปรับกรดร่วมกับการเติมโซเดียมเบนโซเอต (Shelf Life Extension of Num Prik Noom Using Acidification Combined with Sodium Benzoate Addition) ของ นางสาวพิทยาภรณ์ ดันดียากร รหัส 501332011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ไม่ควรให้มีการทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ก่อนหมดอายุ 2-3 วัน ควรใช้วิธีทดสอบโดยการสังเกตสีและดมกลิ่นแทน

2.7 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง High Power Ultrasonic Pretreatment of Longan for Hot Air Drying (การใช้อัลตราซาวด์กำลังสูงในการเตรียมลำไยเพื่อการอบแห้งโดยลมร้อน) ของ นางสาวธัญนันท์ ฤทธิมณี รหัส 501351002 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้นำเนื้อหาการศึกษาในเชิงลึก และให้แตกต่างกับผลงานอื่นที่เคยทำการศึกษามาก่อน เพื่อให้ได้องค์ความรู้ใหม่
- ควรศึกษาเพิ่มเติมจากที่เขียนไว้ เนื่องจากเนื้อหาน้อยเกินไป เช่น ศึกษาการเก็บรักษา เป็นต้น

2.8 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Process Characterization and Stability of Omega-3 Fortified Milk Powder (การศึกษากระบวนการผลิตและความคงตัวของนมผงเสริมโอเมก้า 3) ของ นางสาววรรภา วงศ์แสงธรรม รหัส 501351003 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ชื่อเรื่องภาษาไทยและภาษาอังกฤษไม่สัมพันธ์กัน
- อะไรคือองค์ความรู้ใหม่
- ควรศึกษางานวิจัยของนักวิจัยอื่นที่มีลักษณะคล้ายกันเพิ่มเติม

2.9 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Development of Test Kit for Detection of Tetracycline Group Residues in Longan Honey by a Microbial Inhibition Assay (การพัฒนาชุดตรวจสอบยาปฏิชีวนะกลุ่มเตตราไซคลินตกค้างในน้ำผึ้งลำไยด้วยเทคนิค Microbial Inhibition Assay) ของ นางสาวชุลีพร ศักดิ์สว่างวงศ์ รหัส 511351001 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.10 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Extraction of Vitamin E from Palm Fatty Acid Distillate by Sequential Cooling Hexane (การสกัดวิตามินอีจากกรดไขมันปาล์ม ดิสทิลเลทโดยใช้เฮกเซนที่เย็นลงตามลำดับส่วน) ของ นายเกรียงไกร สร้อยนาค รหัส 4773001 สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.11 พิจารณาเห็นชอบให้ Dr.Benu Adhikari เป็นอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ปิดประชุม เวลา 17.00 น.

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

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