

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ  
ครั้งที่ 3/2546 วันศุกร์ที่ 3 ตุลาคม 2546  
ณ ห้องประชุมคณบดี (ชั้น 2) อาคารสำนักงานเลขานุการคณะฯ

**ผู้เข้าประชุม**

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร                       | ประธานกรรมการ |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา     | กรรมการ       |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ       |
| 4. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ                 | กรรมการ       |
| 5. ผศ.ดร.เมธินี เหวซึ่งเจริญ                     | กรรมการ       |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล                        | เลขานุการ     |

**เริ่มประชุมเวลา 13.10 น.**

ประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

**วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ**

1.1 มหาวิทยาลัยได้มีการปรับเปลี่ยนแนวทางการนำเสนอการเปิดหลักสูตรใหม่ โดยในเอกสารหลักสูตรขั้นตอนที่ 1 จะต้องให้ครอบคลุมสาระสำคัญ 9 ข้อ ซึ่งจะมีความคิดเห็นของ Stakeholders ด้วย สำหรับรายละเอียดและการจัดทำเอกสารหลักสูตรขั้นตอนที่ 2 ให้สอบถามรายละเอียดได้ที่ฝ่ายเลขานุการต่อไป

1.2 ได้มีการประชุมสาขาวิชาฯ โดยได้เชิญ ศาสตราจารย์ ดร.สุชาติ คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย การประชุมดังกล่าวได้มีการพูดถึงปัญหาต่างๆ ในระดับบัณฑิตศึกษา เช่น การเสนอชื่อหัวข้อโครงงานวิทยานิพนธ์ ซึ่งอยากจะให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้ช่วยพิจารณา ก่อนกรอกและตรวจสอบให้ถูกต้องก่อนเสนอไปยังบัณฑิตวิทยาลัย เพราะเมื่อเสนออนุมัติไปยังสภามหาวิทยาลัยจะไม่ดูรายละเอียดอีกแล้ว แต่จะดูภาพรวมที่คณบดีบัณฑิตวิทยาลัยได้รายงานเสนอ

1.3 ขณะนี้มหาวิทยาลัยกำลังจะพิจารณาหารือในการปรับเปลี่ยนแนวทางในการแต่งตั้งคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ โดยอาจจะไม่ต้องเชิญคณะกรรมการสอบจากต่างสถาบัน

**วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม**

ประธานขอให้ที่ประชุมพิจารณาและรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ครั้งที่ 2/2546 เมื่อวันอังคารที่ 6 พฤษภาคม 2546 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติรับรองรายงานการประชุม

**วาระที่ 3 เรื่อง เสนอเพื่อพิจารณา**

3.1 พิจารณาหัวข้อและโครงงานวิทยานิพนธ์ของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นักศึกษาปริญญาเอกจำนวน 1 เรื่อง และ ปริญญาโท จำนวน 10 เรื่อง ดังนี้

**ปริญญาเอก**

1) วิทยานิพนธ์เรื่อง การสกัดแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบโดยใช้ตัวทำละลายที่อุณหภูมิต่ำ เพื่อใช้เป็นสีผสมอาหาร (Cold Solvent Extraction of Carotenoids Extraction from Crude Palm Oil as

Food Colorant) ของนายประมวล ศรีกาหลง รหัส 4473177 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ให้แก้ไขชื่อภาษาอังกฤษเป็น Cold Solvent Extraction of Carotenoids from Crude Palm Oil for Food Colorant

- ให้เพิ่มเติมหลักการและเหตุผลที่ต้องการทำวิทยานิพนธ์เรื่องนี้ ว่าทำไมถึงใช้ hexane ตีดิบ (-20) โดย review จากผลงานวิจัยที่ผ่านมา

- หน้า 6 ใน paragraph แรก ให้ review ใหม่ เลือกเฉพาะงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยของนักศึกษา

- หน้า 9 ข้อ 5.1 บรรทัดที่ 2 คำว่า “low solvent” แก้ไขเป็น “cold solvent”

- หน้า 11 ให้ปรับแผนผังใหม่ เพื่อให้คำตอบว่าจะใส่ crud palm oil อย่างไร และจะได้ carotenoids อย่างไร

- ข้อ 7.4 ให้เพิ่มการวิเคราะห์สาร carotenoids ที่ได้จากน้ำมันปาล์ม

- ให้เลือกเฉพาะเอกสารอ้างอิงที่สอดคล้องกับวิทยานิพนธ์ที่จะทำเท่านั้น เอกสารงานวิจัยอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องไม่ต้องใช้อ้างอิง

### ปริญาโท

1) วิทยานิพนธ์เรื่องความสามารถของน้ำผึ้งในการยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย (Inhibitory Activity of Honey Against Food Spoilage Microorganisms) ของนางสาวชลดดา เขียมสอาด รหัส 4533102 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ปรับชื่อเรื่องเป็น “สมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย” และปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Inhibitory Property of Honey Against Food Spoilage Microorganisms”

- ปรับข้อ 6 ประโยชน์ที่ได้จากการศึกษาให้ปรับเป็นข้อวัตถุประสงค์ของการศึกษา โดยให้เรียงลำดับข้อดังนี้ ข้อ 1 และ 2 ให้ปรับคำว่า “ทราบถึง” เป็น “ศึกษา” และ ข้อ 3 ให้ปรับคำว่า “สามารถ” เป็น “เพื่อ”

- ข้อประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา ให้เขียนใหม่เป็น 1 paragraph เพื่อตอบคำถามว่างานวิจัยเรื่องนี้จะได้ประโยชน์อะไรบ้าง

- หน้า 6 ข้อ 7.1 ให้ใช้ micro filtration กรองทั้งน้ำผึ้งแท้และน้ำผึ้งเทียม แทนการใช้ heat และขอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์ เพราะเชื้อที่ศึกษาน้อยเกินไปหรือจะต้องหาข้อมูลเพิ่มเติมว่าทำไมต้องใช้เชื้อจุลินทรีย์ 3 ตัวนี้ในการศึกษา

- ข้อ 7.2 ถามว่า Food Spoilage จริงๆ คืออะไร เสื่อมเสียเพราะอะไร โดยเชื้อตัวไหนและจะต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาด้วยว่า จะมีความสัมพันธ์กับอาหารอะไร

2) วิทยานิพนธ์เรื่อง การศึกษาสูตรน้ำเวย์ที่เหมาะสมสำหรับเลี้ยงเชื้อ *Xanthomonas campestris* TISR 840 เพื่อผลิตแซนแทนกัม (Study of Formulated Whey Optimization as *Xanthomonas campestris* TISR 840 Cultured Media Produced Xanthan Gum) ของนายณรงค์ ด่านวิเศษกาญจน รหัส 4533103 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ให้ปรับชื่อภาษาไทยเป็น “การผลิตแซนแทนกัมโดยเชื้อ *Xanthomonas campestris* TISTR 840 จากน้ำเวย์” และปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Production of Xanthan Gum by *Xanthomonas campestris* TISTR 840 from Whey”

- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับในหน้า 12 ให้ย้ายไปอยู่หน้า 8 หลังข้อวัตถุประสงค์ และให้เขียนเป็น 1 paragraph

- หน้า 10 ข้อ 6.6 บรรทัดที่ 5 แก้ไขคำว่า “ที่มีการใช้สารละลายน้ำตาลกลูโคส” แก้ไขเป็น “โดยใช้ น้ำเวย์” แทน

- หน้า 11 ข้อ 6.8.1 ให้เพิ่มวิธีการแยก Xanthan

- หน้า 11 ข้อ 6.8.2 หาวิธีเพิ่ม Xanthan ที่ให้ pure มากๆ ก่อนจะนำไปเปรียบเทียบกับเกรดของอาหาร เพราะการเปรียบเทียบจะต้องมี Xanthan ตีๆ ออกมาก่อนถึงจะใช้เปรียบเทียบกันได้

3) วิทยานิพนธ์เรื่อง ผลของน้ำผึ้งต่อการเหลือรอดของเชื้อ *Bifidobacterium longum* ในไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวกล้อง (Effect of Honey on Survival of *Bifidobacterium longum* in Brown Rice Yoghurt Ice Cream) ของ นางสาวณัฏพร ดีพลักดิ์ รหัส 4533104 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ให้ปรับชื่อภาษาไทย คำว่า “เหลือรอด” เป็น “อยู่รอด” และคำว่า “ไอศกรีม” เป็น “ไอศกรีม”

- ให้เพิ่มข้อมูล “น้ำผึ้งขี้ไก่อ่าน” ใน Literature Review

- วัตถุประสงค์ของการศึกษา ข้อ 2 ประเด็นการศึกษาที่  $-20\pm 2^{\circ}\text{C}$  นาน 61 วัน เป็นการศึกษาการอยู่รอดของเชื้อ *Bifidobacterium longum* ดังนั้นการศึกษาแค่ 2 เดือนยังไม่พอ ควรจะศึกษาเพิ่มเติมเป็นอย่างน้อย 120 วัน

- ให้ปรับประโยชน์ของการศึกษาใหม่เป็น 1 paragraph

- หน้า 6-8 ให้แก้ไขคำว่า “ตอนที่ ...” เป็น “ตัวเลขของหัวข้อย่อย” เพื่อให้เข้าใจได้ง่าย

- ข้อ 7.3 ตอนที่ 1 สูตรโยเกิร์ต สูตรที่ 1-6 ให้ตัดคำว่า “สารให้ความหวานเป็น” ออกทุกสูตร

- ข้อ 7.3 ตอนที่ 2 ข้อ 3 ทำไมจะต้องเก็บผลิตภัณฑ์เพื่อวิเคราะห์ทุก 10 วัน คือวันที่ 11,21,31,41 และ 51 เพราะจะไม่เห็นความแตกต่าง น่าจะเก็บเดือนละครั้ง โดยเริ่มตั้งแต่วันแรกและเก็บทุกๆ เดือน จนครบ 4 เดือน

- ทำไมจะต้องวิเคราะห์น้ำตาลและกรดทุกๆ เดือน ควรจะเน้นการศึกษาลินทรีย์ไปเลย

- ให้ตัดข้อ 7.4 การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์สุดท้าย เพราะซ้ำซ้อนกับการศึกษา ข้อ 7.3

4) วิทยานิพนธ์เรื่อง ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตแช่แข็งจากถั่วแระญี่ปุ่น (Frozen Green Soya Bean (*Glycine max* (L.) Merr.) Yoghurt) ของ นางสาววิวัฒนา แก้วของผาง รหัส 4533106 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ปรับชื่อใหม่เป็น “การผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตจากถั่วแระญี่ปุ่น” และชื่อภาษาอังกฤษปรับเป็น “Processing of Green Soya Bean (*Glycine max* L.Merr.) Yoghurt Ice Cream”



- ปรับคำว่า "frozen green soya bean yoghurt" ทุกๆ หน้าให้สอดคล้องกับชื่อเรื่องคือ "Processing of Green Soya Bean Yoghurt/Milk"

- ตรวจสอบคำในข้อ 7.2 Method ระหว่างคำว่า "green soya bean milk และ yoghurt ให้สอดคล้องกับระเบียบวิธีวิจัยในแต่ละข้อย่อยด้วย

- ตรวจสอบตารางหน้า 25 : Table 1 ให้ปรับเป็น "Screen at the beginning"

- หน้า 27 ข้อ 5.2.5 แก้ไขคำว่า "analyed" เป็น "analyzed"

- หน้า 27 ข้อ 6.2 แก้ไข "2 months" เป็น "4 months" และ "2 weeks" เป็น "months"

- ให้เข้าพบคณบดีเพื่อปรับวิธีการดำเนินการวิจัยใหม่ แต่ยังคงเนื้อหาเดิม

5) วิทยานิพนธ์เรื่อง ฤทธิ์ของสารสกัดป้องกันการหืนจากพืชสมุนไพรตระกูล *Lamiaceae* (Antioxidant Activity of Herbal Extract Compounds from the Family *Lamiaceae*) ของนางสาวพรทิ ธนสัมบัณณ์ รหัส 4533108 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- แก้ไขชื่อเรื่องเป็น "สารสกัดจากโรสแมรี่ เสดจ และทายม์ เพื่อยับยั้งการหืน"

- แก้ไขชื่อภาษาอังกฤษเป็น "Extracted Compounds from Rosemary, Sage and Thyme for Inhibition of Rancidity"

- วัตถุประสงค์ข้อ 5.1 ให้แก้ไขเป็น "ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดสารป้องกันการหืนจากพืชสมุนไพรโรสแมรี่ เสดจ และทายม์ ทั้งสดและแห้ง"

- วัตถุประสงค์ข้อ 5.2 ให้ปรับเป็น "เปรียบเทียบสารสกัดป้องกันการหืนจากพืชสมุนไพรกับสารป้องกันการหืนสังเคราะห์เชิงการค้า" และวัตถุประสงค์ข้อ 5.4 ให้แก้ไขคำว่า "อัตราส่วนที่เหมาะสม" เป็น "ปริมาณที่เหมาะสม"

- แผนการทดลองข้อย่อย "1.1.1.1 ในข้อ 7.2 ให้หาค่าตกค้าง hexane acetone methanol ให้เหลือ 0 ได้ยิ่งดี

6) วิทยานิพนธ์เรื่องกิจกรรมเอนไซม์เปอร์ออกซิเดส โพลีฟีนอลออกซิเดสและปริมาณแคโรทีนอยด์ ระหว่างการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็งของมะม่วงพันธุ์มหาชนก (Peroxidase and Polyphenoloxidase Activities and Carotenoid Content during Frozen Storage of Mango Flesh cv.Maha-Chanok) ของนางสาวภัทราภาศ กาญจนบัตร รหัส 4533109 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- วัตถุประสงค์ข้อ 5.1 ให้แก้ไขคำว่า "ลดกิจกรรม" เป็น "ยับยั้งกิจกรรม"

- ให้เขียนประโยชน์ที่ได้จากการศึกษาเป็น 1 paragraph

- หน้า 10 ตอนที่ 1 ให้แก้ไขคำว่า "ศึกษาวิธีการลดกิจกรรม..." แก้ไขเป็น "ศึกษาวิธีการยับยั้ง..."

7) วิทยานิพนธ์เรื่อง การปรับปรุงสภาวะในการผลิต biocellulose จากเชื้อผสมระหว่าง *Acetobacter xylinum* และ *Kluyveromyces fragilis* ในน้ำเวย์ (Improvement the Condition for the Production of Biocellulose by Mixed Culture of *Acetobacter xylinum* and *Kluyveromyces fragilis*)

in Whey) ของ นางสาวศศิธร ศรีษะธาตุ รหัส 4533110 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ให้แก้ไขชื่อภาษาไทยเป็น “สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตไบโอเซลลูโลสโดยเชื้อผสมระหว่าง *Acetobacter xylinum* และ *Kluyveromyces fragilis* ในน้ำเวย์”
- แก้ไขชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Optimum Conditions for Biocellulose Production by Mixed Culture of *Acetobacter xylinum* and *Kluyveromyces fragilis* in Whey”
- หน้า 7 ให้แก้ไขข้อมูลในตารางแผนการทดลองช่องที่ 8 ให้ข้อมูลเป็น “เครื่องหมายลบ” ทุกช่อง
- แผนการทดลองตอนที่ 1 และ 2 จะนำมาผสมกันได้อย่างไร เพราะศึกษาแตกต่างกัน และในตอนที่ 2 จะเติมเชื้ออย่างไร

8) วิทยานิพนธ์เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมั่มโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นผสม (Mum Development by Use of Mixed Starter Cultures) ของ นายอรรถพล สุจริตวัชร รหัส 4533113 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- แก้ไขชื่อภาษาไทยโดยตัดคำว่า “ผสม” ออก
- ปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Development of Mum (Northeastern Style Sausage) Using Starter Culture Technology”
- วัตถุประสงค์ทุกข้อให้ตัดคำว่า “การ” ในคำแรกของทุกข้อออก และวัตถุประสงค์ข้อ 1 ให้แก้เป็น “จำแนกชนิดของจุลินทรีย์ที่สำคัญในการผลิตหมั่ม”
- ให้เขียนประโยชน์ที่ได้จากการศึกษา เป็น 1 paragraph
- ให้เพิ่มรายละเอียดการแยกเชื้อ และชื่อจังหวัดที่ไปเก็บตัวอย่างในแผนการทดลองงานวิจัยด้วย
- แผนการทดลองตอนที่ 6 ให้หา conditions เพิ่มเติม โดยให้หาวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิ ระยะเวลาและขอผล 6 เดือน

9) วิทยานิพนธ์เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงชีวิตของแบคทีเรียโปรไบโอติกระหว่างการเก็บในโยเกิร์ตที่นำมาหมักเหลือง (Factors that Affect the Viability of Probiotic Bacteria in Soymilk Yoghurt during Storage) ของ นายหิรัญวิทย์ สายยศ รหัส 4533117 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- แก้ไขชื่อเรื่อง คำว่า “ดำรงชีพ” เป็น “อยู่รอด” และแก้ไขคำว่า “that affect the” เป็น “Effecting”
- ข้อ 7.4 หน้า 30 ให้เปรียบเทียบสูตรที่ทำให้รอดชีวิตและไม่รอดชีวิตของ probiotic bacteria ด้วย
- ไปพบคณบดีเพื่อปรึกษาการปรับ (รวม) วิธีการทดลองข้อ 7.3.1 และ 7.3.2 เข้าด้วยกัน แต่ได้เนื้องานเท่าเดิม

10) วิทยานิพนธ์เรื่อง ผลของพันธุ์ข้าวเหนียวเอนไซม์และเชื้อยีสต์ต่อคุณภาพสุรากลั่นชุมชน (Effect of Glutinous Rice Variety, Enzyme and Yeast on Quality of Community Distilled Liquor) ของ นางสาวชุลีพร ยอดแก้ว รหัส 4533118 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วให้ความเห็นชอบ และให้ปรับปรุงแก้ไขดังนี้

- ปรับวัตถุประสงค์ใหม่ ให้เขียนเป็น 1 paragraph

- ปรับวิธีการทดลองข้อ 7 ใหม่
- ข้อ 7.2 ควรศึกษา process ที่ดีที่สุด เช่น จะเลือกใช้ข้าวเหนียวต้ม หรือ ข้าวเหนียวนึ่งก่อนแล้วจึงไปศึกษาการเติมเอนไซม์
- ควรระบุสายพันธุ์ข้าวเหนียวทั้ง 3 สายพันธุ์
- วิเคราะห์ต้นทุนด้วย เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับการใช้ลูกแป้งว่าจะคุ้มกว่าการใช้เอนไซม์
- ควรจะเลือกใช้ข้าวเหนียวต้ม หรือ นึ่ง
- ข้อ 7.4 ให้ระบุชื่อสายพันธุ์ยีสต์ด้วย

3.2 พิจารณาให้ความเห็นชอบการเสนอแต่งตั้งให้ Professor Dr.Lech Ozimek เป็นอาจารย์พิเศษประจำบัณฑิตวิทยาลัย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

3.3 พิจารณาให้ความเห็นชอบการขออนุมัติเปลี่ยนชื่อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

1) นางสาวอิสรา วัฒนนภากาศ รหัส 4433109 ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง การพัฒนาโยเกิร์ตจากข้าวกล้อง (Development of Brown Rice-Yoghurt) เปลี่ยนชื่อเป็น การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเติมเชื้อโปรไบโอติก (Development of Brown Rice Yoghurt with Probiotic)


2) นายณรงค์ ศิริรัมย์ รหัส 4333103 ทำวิทยานิพนธ์เรื่อง การสกัดและคุณลักษณะของเพคตินที่ได้จากกากฝรั่ง (Extraction and Characterization of Pectin from Guava Pomace) เปลี่ยนชื่อเป็น การสกัดและการหาคุณลักษณะเฉพาะของเพคตินที่ได้จากกากฝรั่ง (Extraction and Characterization of Pectin from Guava Pomace)

สำหรับพิจารณาคัดเลือกวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าแบบอิสระเพื่อรับรางวัลวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าแบบอิสระดีเด่น/ดีมากประจำปีการศึกษา 2546 นั้น เนื่องจากครั้งนี้มีวาระการประชุมที่จะต้องพิจารณาจำนวนมาก ดังนั้นประธานจึงได้มอบหมายให้ฝ่ายเลขานุการทำหนังสือแจ้งเวียนขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ โดยให้พิจารณาจากรายชื่อวิทยานิพนธ์ปริญญาโทของสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่ได้ดำเนินการแล้วเสร็จ ระหว่างวันที่ 19 ตุลาคม 2545 ถึงวันที่ 17 ตุลาคม 2546 ซึ่งมีทั้งหมดจำนวน 11 เรื่อง โดยให้คณะกรรมการฯ พิจารณาคัดเลือกขอรับรางวัลเพียง 1 เรื่อง ผลการพิจารณาได้คัดเลือกให้วิทยานิพนธ์ของ นางสาวเกตุการ ดาจันทร์ รหัส 4333101 ซึ่งทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “การเก็บรักษาน้ำนมดิบโดยระบบเอนไซม์แลคโตเปอร์ออกซิเดส” เสนอขอรับรางวัลวิทยานิพนธ์ดีเด่น/ดีมาก ประจำปีการศึกษา 2546 ต่อไป

วาระที่ 4 เรื่อง อื่นๆ (ไม่มี)

ปิดประชุมเวลา 18.20 น.

รศ.ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี ประธาน ผู้ตรวจรายงานการประชุม



.....

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล เลขานุการ ผู้บันทึกรายงานการประชุม



.....