

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 4/2549 วันศุกร์ที่ 3 พฤศจิกายน 2549

ณ ห้องประชุมคณบดี (ชั้น 2) อาคารสำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|---------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒน์
รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ | กรรมการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ | กรรมการ |
| 3. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

เริ่มประชุมเวลา 15.00 น.

ประธานติดราชการ จึงได้มอบหมายให้รองคณบดีฝ่ายวิชาการเป็นประธานที่ประชุม รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ -ไม่มี-

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้ขอให้ประชุมพิจารณารายงานการประชุม ครั้งที่ 3/2549 เมื่อวันที่ 13 กันยายน 2549 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบ

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาเอก เรื่อง การคงสภาพและการเหลือรอดในน้ำหมักของจุลินทรีย์โปรไบโอติกในแคปซูล (Stability and Survival of Encapsulated Probiotic in Mulberry Juice) ของนางรุ่งทิวา กองเงิน รหัส 4673001 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาพร้อม เพื่อพิจารณาเลือกใช้เชื้อจุลินทรีย์ตัวใหม่ หรือศึกษาเชื้อจุลินทรีย์อื่นเพิ่มเติม เนื่องจาก ไม่ได้เป็นเชื้อที่ศึกษาและแยกเอง

- ศึกษา ชนิดของแอนโทไซยานิน ในน้ำหมัก

2.2 ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของสมุนไพรต่อคุณภาพของเนยแข็งเชดดาร์ (Effect of Herb on Cheddar Cheese) ของนางสาววรุณี ทองหวั่น รหัส 4633007 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ศึกษาข้อมูลจากการทดลองตอนที่ 1 และ 2 เพื่อหาว่าแต่ละการทดลองมีคุณภาพใดที่แตกต่างกัน ให้ศึกษาคุณภาพนั้นควบคู่กับการทดสอบทางประสาทสัมผัส ในตอนที่ 3

- การทดลองตอนที่ 3 ใช้ผู้ทดสอบชิม 50 คน

วาระที่ 3 เรื่อง พิจารณา

3.1 ผลการคัดเลือกวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท-เอก เพื่อส่งเข้าประกวดวิทยานิพนธ์ดีเด่นและดีมากที่สุด ประจำปีการศึกษา 2549 ดังนี้

- ปริญญาโท วิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมั่มโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น (Development of Mum (North Eastern Style Sausage) Using Starter Cultures Technology) ของ นายอรรถพล สุจริตรักษ์ รหัส 4533113

- ปริญญาเอก วิทยานิพนธ์ เรื่อง การหาลักษณะเฉพาะของเม็ดสี องค์ประกอบของกลิ่นและ โครงสร้างเซลล์ลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยที่ผ่านการแปรรูปด้วยความดันสูง (Characterisation of Pigments, Flavour Components and Cell Structure of Lychee cv.Hong Huey Following High Pressure Processing) ของ นางฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี รหัส 4473176

3.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ระบบเอนไซม์ใน กระบวนการผลิตมอลติตอลไซรัปจากแป้งมันสำปะหลัง และการประยุกต์ใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์สับปะรด อบแห้ง (Enzymatics System in Production Process of Maltitol Syrup From Tapioca Starch and Application of Maltitol Syrup in Dried Pineapple Product) ของ นางสาวไปรดา ตียาสุนทรานนท์ รหัส 4633006 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- การทดลองตอนที่ 2 ให้แก่การวางแผนการทดลองเป็น factorial design แบบ 3^2
- ตอนที่ 4 ให้เอาจ้อยหน้า การวางแผนการทดลองแบบ CRD ออก
- ไม่ต้องศึกษาการทดลองขั้นตอนที่ 7

3.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การศึกษาหาระยะความแก่อ่อน วิธีการทำแห้ง และวิธีการสกัดที่เหมาะสมในการผลิตสารสกัดคาแรนทินจากมะระจีน (The Study of Suitable Maturity Drying Process and Extraction for Charatin from Chinese Bitter Melon) ของนางสาวต่อพร สัตบุษ รหัส 4833008 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้กำหนดความชื้นสุดท้ายของมะระอบแห้งก่อนบด
- การทดลองตอนที่ 3 วางแผนการทดลองแบบ CCD การตั้งค่าอัลฟา ควรสอดคล้องกับการ ตั้งค่าอุณหภูมิของเครื่องสกัด

3.4 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การอบแห้งลำไยแผ่นโดยใช้เทคนิคผสม ระหว่างเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์กับเตาอบลมร้อนและเตาอบพลังงานแสงอาทิตย์กับเตาอบไมโครเวฟแบบ สูญญากาศ (Drying of Longan Leather by Combined Solar with Hot Air and Solar with Microwave Vacuum Driers) ของนางสาวกอบพัชรกุล เป็นบุญ รหัส 4833004 โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- แก่ไขตอนที่ 3 ให้ใช้ผู้ชิมจากเดิม 30 คน เป็น 50 คน

สำหรับหัวข้อโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาลิ้นจี่ 100% เสริมสุขภาพ (Development of Fortified 100% Lychee Juice for Health) ของ นางสาวสลักจิตร ณะวงษ์ รหัส 4833017 ให้พิจารณาใน รายการประชุมครั้งต่อไป

ปิดการประชุม 17.30 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล
นางจุฑารัตน์ สีหามาน

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