

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 10/2550 วันอังคารที่ 7 สิงหาคม 2550

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขานุการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|-----------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 3. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ (แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) | กรรมการ |
| 4. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ
รักษาการหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้วย | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนพานนท์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 10.30 น.

รองคณบดีฝ่ายวิชาการได้ทำหน้าที่ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ – ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมโยเกิร์ตชนิดนุ่ม (A Development of Soft Yogurt Candy) ของ นายธีรพงศ์ ศงสนันทน์ รหัส 4833010 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้ศึกษานำไปปรับปรุงแก้ไข และให้เสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ตรวจสอบคำภาษาไทยของ soft candy ใช้ลูกอมชนิดนุ่มหรือชนิดอ่อน และให้ตัดคำว่า “ผลิตภัณฑ์” ในชื่อหัวข้อวิทยานิพนธ์ออก และตัดคำว่า “A” ในชื่อวิทยานิพนธ์ภาษาอังกฤษออก

- คำว่า “yoghurt” หรือ “yogurt” เลือกใช้คำเดียวให้เหมือนกันทั้งเอกสาร

- ให้หาสูตรทั่วไปของ soft candy เป็นสูตรเริ่มต้นของการพัฒนา

- ในสูตรเริ่มต้นไม่ได้ใช้น้ำตาลทรายและในประโยชน์ที่ได้จากงานวิจัยต้องการได้ลูกอมที่มีแคลอรีต่ำและลดการเกิดฟันผุ แต่ในการทดลองได้เติมน้ำตาลทรายเข้าไปด้วย เพื่ออะไร

- การหา boiling time ให้ดู quality index ที่บ่งบอกว่าเคี้ยวได้ที่แล้วเป็นตัวกำหนด และควรหา boiling temperature ด้วย

- การทดสอบทางประสาทสัมผัส ควรใช้คนชิมอย่างน้อย 50 คน

- ไม่ควรใช้คำว่า shelf life เพราะ shelf life ต้องศึกษาอายุการเก็บรักษาจนผลิตภัณฑ์เน่าเสีย ในงานวิจัยนี้ควรใช้คำว่า quality change แทน

- ตัวเลขค่าต่างๆ ที่ใช้ในการทดลองมีที่มาอย่างไร

- การทำ proximate analysis และการวิเคราะห์จุลินทรีย์ให้ทำในผลิตภัณฑ์สุดท้าย

- การวิเคราะห์ลักษณะเนื้อสัมผัสให้ทำ texture profile analysis (TPA)

2.2 พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของอะไมโลส น้ำตาล และความชื้นต่อคุณภาพขนมอบพองกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวหัก (Effect of Amylose, Sugar and Moisture Content on Qualities of Intermediate Baked Snack Produced from Broken Rice) ของ นางสาวชนิกานต์ นเรวุฒิกุล รหัส **4833005** โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้เลือกใช้ผู้ชิมจำนวน 50 คน โดยไม่ต้องใช้ผู้ชิมที่ผ่านการฝึกฝน หรือถ้าจะเลือกใช้ผู้ชิมที่ผ่านการฝึกฝน จะต้องเปลี่ยนการทดสอบเป็นเชิงพรรณนา

- ให้ใช้คำว่า “การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา” (quality change) แทนคำว่า “อายุการเก็บรักษา” (shelf life)

- การทดลองที่ 8.2.3 การนำข้าวหักบดหยาบทั้ง 4 สายพันธุ์มาผสมกัน เพื่อให้ได้อะไมโลสตามต้องการจะไม่ทำให้ทราบสายพันธุ์ที่เหมาะสม ข้าวต่างสายพันธุ์กัน นอกจากมีปริมาณอะไมโลสต่างกันแล้ว มีสารองค์ประกอบอื่นที่ทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ต่างกันหรือไม่ ถ้าไม่มีก็ไม่ต้องทำตอนที่ 8.2.3

2.3 พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง อิทธิพลของสภาวะในกระบวนการผลิตต่อคุณสมบัติทางรีโอโลยี จุลชีววิทยาและการรับรู้ทางประสาทสัมผัสของโพรเซสชีสผสมสมุนไพร (The Influence of Operational Parameters on the Rheological, Microbiological and Sensory Properties of Herb-Added Processed Cheese Spread) ของ นางสาวจรินทร์ทิพย์ กำดวง รหัส **491332002** โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- แก้ไขชื่อเป็น “อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิตต่อสมบัติทางรีโอโลยี จุลชีววิทยาและทางประสาทสัมผัสของโพรเซสชีสผสมสมุนไพร” (The Influence of Processing Parameters on the Rheological, Microbiological and Sensory Properties of Herb-Added Processed Cheese Spread)

- คำว่า “โพรเซส” และ “โพรเซส” ในเอกสารให้แก้ไขเป็น “โพรเซส”

- คำว่า “เสปรด” แก้เป็น “สเปรด”

- ให้ตัดแผนการทดลองที่ 1 ออก และให้นำผลการวิจัยของปียะวรรณ (ในเอกสารอ้างอิง) ที่ได้ศึกษาไว้แล้วมาผลิตเนยแข็งเกาดาสำหรับใช้ผลิตโพรเซสชีสในการทดลองที่ 3 และให้ทำการทดลอง 3 ซ้ำ

- เลือกสภาวะที่ดีที่สุด แล้วจึงนำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยใช้ผู้ชิม 50 คน ทำ 9-point hedonic scale

2.4 พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การทำให้แห้งแบบแช่เยือกแข็งของน้ำผึ้ง (Freeze Drying of Honey) ของ นายพีรพล เปรมประสพโชค รหัส **491332015** โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ควรศึกษา DE ที่เหมาะสมของ maltodextrin

- ควรใช้ผู้ทดสอบชิม จำนวน 50 คน

- ไม่ต้องศึกษาอายุการเก็บรักษา

- กรรมการมีข้อคิดเห็นเพิ่มเติมว่า การผสม maltodextrin จะทำให้น้ำผึ้งที่ได้ไม่ได้เป็นน้ำผึ้งแท้

2.5 พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ผลของความหนืดของน้ำมันปาล์มต่อการดูดซับน้ำมัน เนื้อสัมผัส และสีของข้าวเกรียบกุ้งทอด (Effect of Palm Oil Viscosity on Oil Uptake, Texture and Color of Fried Shrimp Cracker) ของ นายศรายุทธ์ สมประสงค์ รหัส **491332021** โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาได้พิจารณา ดังนี้

- ตอนที่ 2 ให้วิเคราะห์ความหนืดของน้ำมันหลังการทอดที่อุณหภูมิต่างๆ ด้วย

- ควรตรวจสอบโมเดล (verify model) โดยใช้ น้ำมันปาล์มยี่ห้ออื่นเพิ่มเติมด้วย

2.6 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การเพิ่มมูลค่าข้าวเหนียวโดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวสุกเร็วกลิ่นรสพริกหวาน (Value Addition of Sticky Rice by Production of Bell Pepper Flavoured-Quick-Cooking-Rice) ของ นางสาวสุปรียา ชาญชัยสมจิตร รหัส 491332023 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้ศึกษานำไปปรับปรุงแก้ไข และให้เสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- แก้ไขชื่อเป็น การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวสุกเร็วกลิ่นรสพริกหวาน (Processing of Bell Pepper Flavoured-Quick-Cooking- Sticky Rice)

- ในการทดสอบชิมถ้ากำหนดให้ผู้ผ่านการฝึกฝนจำนวน 15 คนเป็นผู้ชิมต้องมี reference standard ด้วย และให้ขยายความกลุ่มกึ่งฝึกฝนว่าเป็นอย่างไร หรือให้เลือกใช้ผู้ทดสอบชิมที่ไม่ผ่านการฝึกฝน จำนวน 50 คน

- ให้รับแผนการทดลองใหม่ โดยให้หนึ่งข้าวเหนียวให้สุกก่อนแล้วนำไปคลุกกับสารสกัดจากพริกหวาน จากนั้นศึกษาเปรียบเทียบวิธีการอบโดยเลือกอุณหภูมิอบแห้งจากงานวิจัยที่ได้มีผู้วิจัยไว้แล้ว

วาระที่ 3 เรื่อง อื่น ๆ

3.1 ประธานได้เสนอให้ที่ประชุมได้พิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ขึ้นมาอีก 1 ชุด เพื่อทำหน้าที่ช่วยพิจารณาก่อนการลงความถูกต้องและความเรียบร้อยของโครงร่างวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าแบบอิสระ ก่อนจะเสนอให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ พิจารณานุมัติต่อไป ทั้งนี้เนื่องจากในปัจจุบันคณะได้เปิดรับนักศึกษาระดับปริญญาโทภาคปกติ 3 สาขาวิชา ปริญญาโทภาคพิเศษ 1 สาขาวิชา และนักศึกษาระดับปริญญาเอกอีก 1 สาขาวิชา ประกอบกับคณะมีนโยบายเร่งรัดให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาได้เร็วขึ้นหรือภายในระยะเวลาตามแผนกำหนดการศึกษา ดังนั้นการแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ขึ้นมาอีกชุดนั้น จะช่วยให้การพิจารณาหัวข้อและโครงร่างของนักศึกษาทำได้เร็วขึ้น

ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบ โดยให้คณะได้พิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ เพื่อทำหน้าที่ดังกล่าวต่อไป

3.2 หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้แจ้งในที่ประชุมเพื่อพิจารณาขอเปลี่ยนแปลงสภาพของ นายพิทยา ใจคำ รหัส 491331008 จากนักศึกษาปริญญาโท แผน ก แบบ ก 2 เป็นนักศึกษาปริญญาเอก แบบ 2.2 เนื่องจากมีคุณสมบัติตามเกณฑ์และได้ทุนเป็นผู้ช่วยวิจัยโครงการปริญญาเอกกาญจนาภิเษก (คปก.) รุ่นที่ 9 ที่ประชุมพิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบการขอเปลี่ยนแปลงสภาพของนักศึกษาดังกล่าว

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

อ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....