

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 2/2551 วันพฤหัสบดีที่ 13 มีนาคม 2551 เวลา 13.30 น.

ณ ห้องประชุม 2 ชั้น 2 สำนักงานเลขานุการ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้มาประชุม

- | | | |
|--------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|
| 1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ | | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร. อัมพิน | กัณธิยะ | กรรมการ (แทนหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) |
| 5. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | | กรรมการ |
| 6. ศาสตราจารย์ ดร. นิธิยา | รัตนাপนนท์ | กรรมการ |

ผู้ไม่มาประชุม :

- | | | |
|----------------------------|---------|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวสังวาลย์ | วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | | |
|----------------|--------|--------------------------------------------------------|
| 1. นางอุไรวรรณ | ปิิงมา | เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป (แทนนางสาวสังวาลย์ วรรณกุล) |
|----------------|--------|--------------------------------------------------------|

เริ่มประชุมเวลา 14.00 น.

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งเพื่อทราบ -ไม่มี-

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

ประธานกล่าวเปิดการประชุมและคณะกรรมการในที่ประชุมพิจารณาโครงการวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท จำนวน 7 เรื่อง ดังนี้

1. ยังไม่เห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “กระบวนการเอนแคปซูเลชันร่วมของสารสีธรรมชาติกับผลึกน้ำผึ้งด้วยวิธีการอบแห้ง” (Co-encapsulation of Natural Colour and Honey Crystals by Drying Methods) ของ นางสาวโยชิตา โตเสาวลักษณ์ รหัส 491331011 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติมดังนี้

- ให้ระบุวัตถุประสงค์ เหตุผลและความจำเป็น หรือเหตุจูงใจที่เกี่ยวข้องที่ต้องทำให้ชัดเจน รวมทั้งระบุประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการทำวิทยานิพนธ์ และให้นำเข้าที่ประชุมเพื่อพิจารณาใหม่อีกครั้ง

2. พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “ปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการผลิตและสมบัติของนมผึ้งบริสุทธิ์อัดเม็ด” (Factors Affecting Processing and Properties of Pure Royal Jelly Tablets) ของ นางสาวครองจิต วรรณวงศ์ รหัส 501331001 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- หน้าที่ 1 ย่อหน้าที่ 2 บรรทัดที่ 9 ให้แก้ไข มีกลิ่นออกเปรี้ยว เป็น มีกลิ่นเฉพาะ

- ควรวิเคราะห์สาร 10-hydroxy-2-decenoic acid

- ควรเปลี่ยนชื่อเรื่องเป็น “ปัจจัยที่มีผลต่อการอัดเม็ดและคุณสมบัติของนมผึ้งอัดเม็ด” เพื่อให้สอดคล้องกับเนื้อหาที่จะดำเนินการ

- ให้เขียนชื่อเรื่อง วิธีการดำเนินการและวัตถุประสงค์ใหม่ให้กระชับมากขึ้น

- ข้อ 7.1 หน้าที่ 7 แก้ไขเป็น ผลของ maltodextrin ที่มีผลต่อคุณภาพของนมผึ้งผงที่ได้จากการอบแห้งแบบระเหิด

3. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่าง วิทยานิพนธ์ เรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบการอบแห้งใบโรสแมรี่ ดอกลาเวนเดอร์ และกลีบดอกกุหลาบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ เครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาดและเครื่องอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ” (Comparative Study of Drying of Rosemary Leaf, Lavender Flower and Rose Petal with Solar, Tray and Vacuum Microwave Dryers) ของ นางสาวอัจฉราพร อภิวังรัมย์ รหัส 4833021 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- คำว่า “ใบโรสแมรี่” แก้เป็น “ใบโรสแมรี่”
- ชื่อภาษาอังกฤษ แก้เป็น “Comparative Study of Drying of Rosemary Leaves, Lavender Flowers and Rose Petals with Solar, Tray and Vacuum Microwave Dryers”
- หน้าที่ 2 ย่อหน้าที่ 1 บรรทัดที่ 20 คำว่า “รับประทาน” แก้เป็น “บริโภค”
- เขียนวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับใหม่ ให้กระชับมากขึ้น
- หน้าที่ 11 ตัดคำว่า “นำข้อมูลที่ได้ไปวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance, ANOVA) และเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan’s New Multiple Range Test (DMRT) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95” ออก

- หน้าที่ 12 ชื่อหัวข้อ 7.2.4 แก้เป็น ง.

- หน้าที่ 12 หัวข้อ 7.2.4 บรรทัดที่ 1 คำว่า “ศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเครื่องดื่มสมุนไพรได้แก่ กลีบดอกกุหลาบ ใบโรสแมรี่” แก้เป็น “ศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัสของกลีบดอกกุหลาบ ใบโรสแมรี่”

- หน้าที่ 12 หัวข้อ 7.5 แก้เป็น 7.2.4

4. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การผลิตไมโครแคปซูลของน้ำมันปลาเพาะด้วยวิธีอบแห้งพ่นฝอยและวิธีการทำแห้งแบบแช่แข็ง” (Production of Pangastus bocourti Sauvage oil microcapsule by spray drying and freeze drying) ของ นายจิรัชย์ วรรณาลัย รหัส 501331002 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- หน้าที่ 1 ชื่อภาษาไทย แก้เป็น “การผลิตไมโครแคปซูลของน้ำมันปลาเพาะด้วยวิธีอบแห้งพ่นฝอยและวิธีการทำแห้งแบบแช่แข็ง”

- หน้าที่ 3 หัวข้อ เทคนิคการผลิตด้วยวิธีอบแห้งพ่นฝอย ย่อหน้าที่ 1 บรรทัดที่ 1 คำว่า “ถูกนำมาใช้ตั้งแต่ปี 1950” แก้เป็น “ได้มีการนำมาใช้ตั้งแต่ปี ค.ศ.1950”

- หน้าที่ 4 วัตถุประสงค์ ข้อ 5.1 และ 5.2 ให้ตัดคำว่า “ที่สกัดจากไขมันของปลาสวายเพาะ” ออก และให้เขียนวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับการทดลอง

- หน้าที่ 4 ประโยชน์ที่จะได้ ข้อ 1 ตัดคำว่า “สกัดจากไขมันปลาสวายเพาะ” ออก

- หน้าที่ 5 หัวข้อ 7.3 การทดลองที่ 1 การวิเคราะห์สมบัติทางเคมีและกายภาพของน้ำมันปลาสวายเพาะ คณะกรรมการในที่ประชุมให้วิเคราะห์ เพียงหนึ่งเรื่อง คือ ข้อที่ 7 วิเคราะห์ชนิดและปริมาณกรดไขมัน ด้วยวิธี Gas Chromatographic Method (AOAC,2000)

- หน้าที่ 6 หัวข้อ 7.4 การทดลองที่ 2 การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตแคปซูลน้ำมันปลาสวายเพาะ บรรทัดสุดท้าย “สำหรับการอบแห้งแบบแช่เยือกแข็งหาระยะเวลาอบแห้งให้ได้ปริมาณความชื้นน้อยกว่า 5%” ให้ขึ้นย่อหน้าใหม่

- หน้าที่ 6 หัวข้อ 7.5 การวิเคราะห์ประสิทธิภาพของการกักเก็บน้ำมันปลาในแคปซูลควรเขียนใหม่ให้ชัดเจน

- หน้าที่ 6 หัวข้อ 7.6 การทดลองที่ 3 การเปรียบเทียบสมบัติและประสิทธิภาพการกักเก็บน้ำมันของแคปซูล จากวิธีการทำแห้งแบบพ่นฝอยและการอบแห้งแบบแช่เยือกแข็ง เปลี่ยนเป็น การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของแคปซูลจากวิธีการทำแห้งทั้ง 2 วิธี ให้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็น

เป็นเวลา 60 วัน สุ่มตัวอย่างทุก 20 วัน และให้วิเคราะห์คุณภาพตามข้อ 7.6.1-7.6.3 และ 7.6.4 วิเคราะห์ชนิดและปริมาณกรดไขมันด้วยวิธี Gas chromatographic method

- ให้พิจารณาปรับชื่อเรื่องและวิธีดำเนินการ เนื่องจาก ชื่อเรื่องกล่าวถึงการอบ แต่ในวิธีการดำเนินการไม่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการอบ

5. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การสกัดคอลลาเจนจากปลาซวยเพาะ” (Extraction of Collagen from Thai Fish Panga (*Pangasius bocourti* Sauvage)) ของ นายตระกูล พรหมจักร รหัส 501331005 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- หน้าที่ 5 ข้อ 4 การสกัดคอลลาเจน ให้ตัด “2) การสกัดโดยใช้เอนไซม์ โดยใช้เปปซิน ร่วมกับกรด 0.5 M acetic acid ซึ่งมีเอนไซม์เปปซินในอัตราส่วน เอนไซม์/สารตั้งต้น = 1:100 (w/w) เป็นเวลา 2-3 วัน (Cui et al.,2007)” ออก

- หน้าที่ 8 การศึกษาการสกัด 1) ศึกษาวิธีการสกัดที่เหมาะสม โดยจะเปรียบเทียบประสิทธิภาพการสกัด ให้ตัด “(2) การสกัดด้วยเอนไซม์เปปซินร่วมกับกรดแอซิดิก และ (3) การสกัดด้วยเอนไซม์เปปซินร่วมกับกรดแอซิดิก” ออก

- หน้าที่ 8 ตอนที่ 4 การศึกษาการนำคอลลาเจนมาผสมในผลิตภัณฑ์อาหาร ให้เปลี่ยนจากศึกษาในน้ำผลไม้ เป็น การศึกษาในน้ำมัน

6. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของวิธีการทำแห้งและการเก็บรักษาต่อสมบัติของแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบ (Effects of Drying Method and Storage on Properties of Carotenoids from Crude Palm Oil) ของ นายชยานนท์ ธีระเจตกุล รหัส 4833006

7. พิจารณาเห็นชอบกับหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การผลิตเอทานอลและ R-phenylacetylcarbinol (R-PAC) จากลำไยอบแห้ง” (The Production of Ethanol and R-phenylacetylcarbinol (R-PAC) from Dried Longan) ของ นางสาวสุรีย์ อาชะสมิต รหัส 491331035 โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อให้นักศึกษาแก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ชื่อภาษาไทย แก้เป็น “การผลิตเอทานอลและ R-phenylacetylcarbinol (R-PAC) จากลำไยอบแห้ง”

- ชื่อภาษาอังกฤษ แก้เป็น “The Production of Ethanol and R-phenylacetylcarbinol (R-PAC) from Dried Longan fruit”

- ข้อที่ 3 หลักการ ควรเพิ่มที่มาของปัญหา

- ให้เว้นช่องว่างระหว่างเนื้อหาที่วงเล็บ () และให้ตรวจสอบช่องว่างระหว่างตัวอักษร

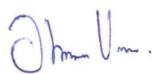
- ข้อ 7.3 วิธีดำเนินการวิจัย ควรระบุ คุณลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบ และเพิ่มวิธีการเตรียมเนื้อลำไยอบแห้งและคุณภาพวัตถุดิบที่จะนำมาสกัด

- ข้อ 7.3 วิธีดำเนินการวิจัย คำว่า “การทดลองที่ 1 ศึกษาเปรียบเทียบวิธีการสกัดน้ำตาลแบบต่างๆ ออกจากลำไยอบแห้ง” แก้เป็น “การทดลองที่ 1 ศึกษาเปรียบเทียบวิธีการสกัดน้ำตาลแบบต่างๆ ออกจากเนื้อลำไยอบแห้ง”

- ข้อ 7.3 วิธีดำเนินการวิจัย คำว่า “1.1 นำลำไยอบแห้งปี 2549” แก้เป็น “1.1 นำเนื้อลำไยอบแห้งปี 2549”

- การทดลองที่ 4 ให้หา yield ethanol และ R-PAC เพื่อคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต

ปิดการประชุมเวลา 16.30 น.



(นางอุไรวรรณ ปิงมา)

ผู้จัดรายงานการประชุม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม