

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 3/2551 วันจันทร์ที่ 31 มีนาคม 2551
ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|---------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธานกรรมการ |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 4. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ (แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ) | กรรมการ |
| 5. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนผลผลิตภัณฑ์ | กรรมการ |
| 6. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนাপนนท์ | กรรมการ |
| 7. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|--------------------------------|---------|
| 1. หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร | กรรมการ |
|--------------------------------|---------|

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง สืบเนื่อง

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท จำนวน 7 เรื่อง ดังนี้

1) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การปรับปรุงกลิ่นรสของนมผึ้งผงด้วยการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Improvement of Odor and Flavour of Royal Jelly Powder by Freeze Drying) ของนางสาวสุนิสา เดชแสง รหัส 501331015 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรับชื่อใหม่ เป็น “การทำนมผึ้งผงที่แต่งกลิ่นและรสด้วยวนิลาและผลึกน้ำผึ้ง” และให้ปรับชื่อภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกันด้วย

- ระบุเลขหน้าเอกสาร

- ปรับวัตถุประสงค์ข้อ 5.3 และ 5.4 รวมกัน โดยเปรียบเทียบนมผึ้งผงปรุงแต่งรสกับนมผึ้งปกติทั้งทางเคมีและกายภาพ ภายใต้อุณหภูมิห้อง

- ข้อ 7.2 บรรทัดที่ 5 คำว่า “ผลึกน้ำผึ้ง” แก้เป็น “นมผึ้งผง”

- ข้อ 7.4 ไม่ต้องทำ หรืออาจจะเปลี่ยนเป็นศึกษาอายุการเก็บรักษา

2) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง สภาวะการลดอุณหภูมิเฉียบพลันที่เหมาะสมของบรอกโคลีภายใต้สภาวะสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ (Optimal Precooling Conditions of Broccoli Undergoing Vacuum Cooling and Hydro-Vacuum Cooling System) ของนางสาวปรัศนีย์ วังหล่อ รหัส 4833011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรับชื่อใหม่ เป็น “สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิเฉียบพลันของบรอกโคลีโดยใช้ระบบสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ” และให้ปรับชื่อภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกันด้วย

- ให้ตัดวัตถุประสงค์ข้อ 5.3 และ ประโยชน์ข้อ 6.3 ออก

- การทดลองที่ 2 ให้ศึกษาเปรียบเทียบเฉพาะบรอกโคลีโดยใช้ระบบสภาวะสุญญากาศและสุญญากาศร่วมกับน้ำ ไม่ต้องนำไปเปรียบเทียบกับบรอกโคลีสดหรือที่ยังไม่ได้ลดอุณหภูมิ

- หน้า 9 เปลี่ยน “คุณภาพ” เป็น “สมบัติ”

3) พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง กระบวนการเอนแคปซูลชันร่วมของสารสีธรรมชาติกับผลึกน้ำผึ้งด้วยวิธีการอบแห้ง (Co-encapsulation of Natural Colour and Honey Crystals by Drying Methods) ของ นางสาวโยษิตา โตเสาวลักษณ์ รหัส 491331011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ที่มาและความสำคัญของงานวิจัยยังไม่ชัดเจน และงานที่ศึกษายังไม่เป็นวิทยาศาสตร์

- เสนอให้นักศึกษาเปลี่ยนเรื่องใหม่ หรือ ปรับเป็นการศึกษาเอนไซม์เพื่อย่อยกลูโคสให้เป็นฟรุคโตสไซรัปแล้วนำไปทำแห้งโดยการอบแห้งแบบพ่นฝอย

4) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง จลนพลศาสตร์ของการอบแห้งและการลดเวลาในการอบแห้งกลีบกุหลาบด้วยเทคนิคสเปาเต็ดเบด โดยใช้ดราฟท์ทิวบ์และลูกบอลพลาสติก (Drying Kinetics and Reducing of Spouted-Bed Drying Time of Rose Petals Using Draft Tube and Plastic Balls) ของ นางสาวอำพร เสมอใจ รหัส 501331028 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เสนอให้มีการเปลี่ยนวัตถุประสงค์ในการวิจัยจากกุหลาบมอญ เป็น ใบชา

- หน้า 6 ให้ปรับช่วงอุณหภูมิของการทำแห้งให้ต่ำลง เพราะกลีบกุหลาบบางและถ้าอุณหภูมิสูงมากอาจจะทำให้กลีบกุหลาบหายไป

- จะมีวิธีคัดเลือกวัตถุดิบหรือควบคุมวัตถุดิบอย่างไร จะใช้กุหลาบจากสวนไหน ไม่ควรซื้อจากตลาด

- ควรเพิ่มการตรวจวิเคราะห์กลิ่น และให้เปรียบเทียบกลิ่นที่ได้กับกลิ่นที่มีจำหน่ายทั่วไป

- การวิเคราะห์กลิ่นให้เลือกทำระหว่าง GC หรือ การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส โดยเลือกสภาวะที่ดีที่สุดหรือสีสวยที่สุด แล้ววิเคราะห์ GC เปรียบเทียบกลิ่นกับดอกไม้สด

5) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากไซเดอร์ผลหม่อน (Development of Mulberry Cider Vinegar Drink) ของ นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา รหัส 501331034 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรับชื่อใหม่ เป็น “การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำผลหม่อน” และปรับภาษาอังกฤษเป็น “Development of Vinegar Drink from Mulberry Juice”

- เปลี่ยนคำว่า “ระยะความสุข” เป็น “ระยะการสุก”

6) พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การประยุกต์ใช้สารสกัดเจียวกู่หลานในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ (Application of Jiaogulan (*Gynostemma pentaphyllum* Makino.) Extract in Functional Beverage) ของ นางสาวสิริรัตน์ ใจสาม รหัส 491331031 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- แผนการทดลองที่ 3 ให้นำไปรวมเข้ากับแผนการทดลองที่ 1 โดยระบุว่า จะควบคุมวัตถุดิบอย่างไร หรือ มีข้อบ่งชี้คุณภาพของวัตถุดิบ เช่น ความแก่-อ่อนหรืออายุของใบชาที่จะสกัด และระบุสภาวะการสกัดเพื่อให้ได้ปริมาณของชาไปนินเทากัน

- แผนการทดลองที่ 4 และ 5 ให้รวมกัน และให้ศึกษาผลของกรดและน้ำตาลไปพร้อมๆ กัน โดยวิเคราะห์ GCMS เพื่อดูว่าผลของกรดและน้ำตาลจะทำให้โครงสร้างของซาโปนินเปลี่ยนไปอย่างไร และให้ไป review เอกสารในเรื่องดังกล่าวเพิ่มเติม

- หาข้อมูลความเป็นพิษของซาโปนิน และเหตุผลในการใช้สารสกัดเจียวกุหลาบ 1 เปอร์เซ็นต์
- สภาวะการสกัดจะทำให้คงที่ 1 เปอร์เซ็นต์ได้อย่างไร หรือ จะควบคุมใบชาอย่างไรถึงจะได้สารสกัดซาโปนินในปริมาณเท่าๆ กัน

7) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาแยมเสาวรสดพลังงานโดยการใช้เปลือกในเสาวรสเปรียบเทียบกับเพคตินเมธีอควิลต่ำทางการค้า (Development of Reduced Calories Passion Fruit Jam Using Inner Layer of Passion Fruit Comparing with Commercial Low Methoxyl Pectin) ของ นางสาว วิศนี วรรณนิม รหัศ 491331030 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ปรับชื่อใหม่ เป็น “การพัฒนาแยมเสาวรสโดยใช้เพคตินจากเปลือกเสาวรส” และปรับภาษาอังกฤษ เป็น “Development of Passion Fruit Jam Using Inner Layer of Passion Fruit”

- หน้า 5 อ้างวิธีวิเคราะห์ของ นราพร ให้เปลี่ยนเป็นวิธีการวิเคราะห์มาตรฐาน AOAC

- หน้า 7 อ้างวิธีวิเคราะห์ของ พวงทองและคณะ ให้เปลี่ยนเป็นวิธีการวิเคราะห์มาตรฐาน AOAC

2.2 พิจารณาเนื้อหาและเค้าโครงกระบวนวิชาเปิดใหม่ 2 กระบวนวิชา ของ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร ดังนี้

1) กระบวนวิชา 604742 : เทคโนโลยีในการตรวจวัดและการประยุกต์ใช้ทางอุตสาหกรรมเกษตร ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

- ปรับชื่อใหม่เป็น “เซนเซอร์สำหรับการตรวจวัดในอุตสาหกรรมเกษตร” และปรับภาษาอังกฤษเป็น “Measuring Sensors in Agro-Industry”

- อักษรย่อชื่อวิชาภาษาอังกฤษ สามารถใช้ตัวย่อได้ 30 ตัวอักษร รวมช่องไฟแล้ว

- ปรับวัตถุประสงค์กระบวนวิชา เป็น “นักศึกษาสามารถอธิบายหลักการทำงานพื้นฐานของเซนเซอร์และการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมเกษตรได้”

- เนื้อหากระบวนวิชาข้อ 2.- 4. ควรเรียงลำดับใหม่ โดยให้หลักการขึ้นก่อน แล้วจึงต่อไปยังการประยุกต์ และให้สัมพันธ์กับคำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

- ข้อ 3.1 - 3.3 คำว่า Potentiometry Amperometry และ Conductimetry ควรเขียนทับศัพท์ภาษาไทย

- ข้อ 4.2 ปรับเป็น “เซนเซอร์ชีวภาพที่มีความจำเพาะเจาะจง”

- ข้อ 5 ปรับเป็น “เทคโนโลยีใหม่ทางเซนเซอร์”

2) กระบวนวิชา 604743 : รีโอโลยีของอาหารและวัสดุชีวภาพ ที่ประชุมได้พิจารณาแล้ว มีข้อเสนอแนะ ดังนี้

- วัตถุประสงค์ปรับคำขึ้นต้นใหม่ เป็น “นักศึกษาเข้าใจทฤษฎีพื้นฐาน.....”

- เนื้อหากระบวนวิชา ข้อ 1 ปรับเป็น “ความเค้นและความเครียดของวัสดุชีวภาพ”

- เสนอให้กระบวนวิชานี้มีภาคปฏิบัติการเพิ่มเติมจากภาคบรรยายด้วย

ปิดประชุม เวลา 17.30 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

.....
.....
.....