

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 2/2552

ในวันพฤหัสบดีที่ 26 กุมภาพันธ์ 2552

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร                                       | ประธาน    |
| 2. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ   | กรรมการ   |
| 3. หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร                 | กรรมการ   |
| 4. อาจารย์ ดร.อำพิน กันธิยะ<br>แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ   |
| 5. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์                      | กรรมการ   |
| 6. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์                               | กรรมการ   |
| 7. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล  | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

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

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ประธานที่ประชุม ได้กล่าวเปิดการประชุมและได้ดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตและลดความขมของเส้นใยอาหารจากเปลือกในส้มโอและการประยุกต์ใช้ในไอศกรีมนมสด (Production and Reduction of Bitterness of Dietary Fiber from Pomelo's Albedo and Its Application in Dairy Ice Cream) ของ นางสาวบงกชรัตน์ เหนาวกุล รหัส 501331011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เป็น การผลิตและลดความขมของเส้นใยอาหารจากเปลือกในส้มโอและการใช้ประโยชน์ในไอศกรีม (Production and Reduction of Bitterness of Dietary Fiber from Pomelo's Albedo and Application in Ice Cream)

- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ให้ตัดคำว่า "สามารถลดปัญหาสิ่งแวดล้อม" ออก

- ปรับขั้นตอนการวิจัย โดยรวมการทดลองตอนที่ 1.2 และ 1.3 เข้าด้วยกัน เป็นการศึกษาผลของกรบดเปียกและการลดความขม

- ตอนที่ 3 ไม่ต้องทำขั้นตอนการโม่จืดในไอศกรีมมิกซ์ และให้ปรับสูตรไอศกรีมใหม่

2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดสารไซนารินจากอาร์ติโชคสายพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์และการประยุกต์ใช้ในแผ่นฟิล์มละลายเย็บพลัน (Cynarin Extraction from Artichoke Variety Imperial Star and its Application in First Dissolving Film) ของ นางสาวนภาพันท์ โชคอำนวนยพร รหัส 511331017 สาขาวิชาการพัฒนากลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ดังนี้ “การสกัดสารไซนารินจากอาร์ติโชคพันธุ์อิมพีเรียลสตาร์ และการใช้ประโยชน์ในฟิล์มละลายเร็ว” ((Cynarin Extraction from Artichoke Variety Imperial Star and Application in First Dissolving Film)

- ตรวจสอบเรื่องฟิล์ม หา review เพิ่ม ที่สื่อว่าเป็นฟิล์มละลายในปาก
- การทดลองที่ 2.1. ให้เพิ่มการกรอง และการทดลองที่ 2.2 ให้ศึกษากระบวนการทำแห้ง โดยการทดลองที่ 2.2 ให้เพิ่มการเขย่า ultrasonic bath ที่ผ่านการทำให้เข้มข้นก่อนเข้าสู่กระบวนการทำแห้ง
- ให้แก้ไขไม่ให้นำน้ำมาผสมสารสกัดที่ได้จากขั้นตอนการสกัด ให้ผสมมอลโตเด็คทรีนกับน้ำแล้วผสมสารสกัด แล้วจึงทำการ spray dry
- ให้ศึกษากระบวนการทำแห้งเพิ่มเติม

**2.3 พิจารณาเห็นชอบ**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การสกัดไคโตซานจากเปลือกหอยเชอริเพื่อการผลิตแผ่นฟิล์มที่บริโภคได้ (Chitosan Extration from Golden Apple Snail Shell for Edible Flim Production) ของ นายวีระยุทธ วีระพันธ์ รหัส 511331021 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ตรวจสอบชื่อหอยเชอริ ทั้งชื่อภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
- ในขั้นตอนการทดลองกำจัดโปรตีน ตรวจสอบว่าในเปลือกหอยเชอริพบปริมาณโปรตีนหรือไม่ ถ้าไม่มีหรือมีน้อยก็ตัดการทดลองนี้ออกไป
- ในขั้นตอนการผลิตฟิล์ม ตรวจสอบว่าจำเป็นต้องเติมสารป้องกันเชื้อหรือไม่และในการทดสอบให้เพิ่มการทดสอบสมบัติไอน้ำด้วย
- ให้เปรียบเทียบไคโตซานที่สกัดได้กับไคโตซานทางการค้า
- หอยเชอริ ให้ตัด “ไม้เอก” ออก
- ให้ใส่รายละเอียดในแผนผังการทดลอง

**2.4 พิจารณาเห็นชอบ**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสำเร็จรูปเสริมสารสกัดจากกากองุ่นแดง (Development of Instant Beverage Fortified with Red Grape (*Vitis vinifera* L.) Pomace Extract) ของ นายฐาปนกรณ์ บุญชู รหัส 511331026 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- การทดลองตอนที่ 1 ไม่ต้องมาทำละลายอีก ให้เอาสารสกัดที่ได้มาผสมกับน้ำผลไม้ที่ spray dry แล้ว encapsulated
- การทดลองให้ทำการแยกสารสกัด น้ำผลไม้ แล้วทำการผสมเป็นผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- ให้ทดสอบเพื่อดูผลวิเคราะห์ทางเคมีของกากองุ่น (วัตถุดิบก่อนบด) ถ้ามีปริมาณฟลาโวนอยด์ต่ำ ให้ทดสอบ fiber
- แก้ไขคำสารประกอบฟีนอล
- เน้นวัตถุดิบกากองุ่นคือทั้งเปลือกและเมล็ด

**2.5 พิจารณาเห็นชอบ**หัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเช้าจากข้าวกล้องงอกด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน (Development of Cereal Breakfast from Germinated Brown Rice using Extrusion Process) ของ นางสาวศุภนุช ใส่แปง รหัส 511331027 สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ตรวจสอบชื่อเรื่องคำว่า Cereal Breakfast หรือ Breakfast Cereal
- ให้ review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแช่ข้าว

- ตรวจสอบคุณภาพของข้าว ปริมาณเอ็มบริโอในเมล็ดข้าวก่อนนำมาแช่ เพื่อให้แน่ใจว่าแช่ข้าวแล้ว เมล็ดข้าวจะงอกทุกเมล็ด และมีผลต่อปริมาณ GABA

- ปริมาณ GABA ในขั้นตอนการทำกระบวนการเอกซ์ทราซันมีความคงตัวหรือไม่

- แผนการทดลองที่ 5 การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ให้เพิ่มการวิเคราะห์ TBARs (ปริมาณไขมัน)

**2.6** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตเอทานอลเอนไซม์ไพรูเวตดีคาร์บอกซิเลสและไฟเตสจากเศษของแข็งเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตข้าวโพดหวานบรรจุกระป๋อง และอาหารสัตว์ (The Production of Ethanol, Pyruvate Decarboxylase and Phytase from the Solid Waste from the Processing of Canned Sweet Corn and Animal Feed) ของ นายวราวุธ เนติกานต์ รหัส 501331025 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ตัดคำว่า “อาหารสัตว์” ออกจากการทดลองทุกขั้นตอน

**2.7** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของการลดอุณหภูมิโดยใช้ระบบสุญญากาศต่อคุณภาพของกะเพราแดง (Effect of Vacuum Cooling on Quality of Holy Basil cv.Red.) ของ นางสาวจิรภา บังอิหล้า รหัส 501331020 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อเป็น สภาวะที่เหมาะสมในการลดอุณหภูมิกะเพราแดงโดยใช้ระบบสุญญากาศ

- soak time คืออะไร นับเวลาอย่างไร

- ในการทดลองที่ 2.1 ระยะเวลากะเพราอยู่ภายใต้สภาวะที่กำหนด holding time หรือ operate time

- การศึกษาอุณหภูมิ ในข้อ 2.3.4 ได้จับเวลาครั้งแรกตอนไหน

- หน้า 8 (3 บรรทัดแรก) จะวัดอุณหภูมิใจกลางผักอย่างไร

- ควรหาสภาวะที่เหมาะสมของแต่ละอัน เนื่องจากไม่สามารถเปรียบเทียบกันได้ (เพราะภาชนะ ขนาดรู และจำนวนรู ไม่เท่ากัน)

**2.8** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การทำแห้งน้ำผึ้งจากน้ำผึ้งเหลวและน้ำผึ้งตกผลึกที่อุณหภูมิต่ำ (Drying of Honey Powder from Liquid and Crystallized Honeys at Low Temperature) ของ นางสาวชนิตา ศิริรัตน์ รหัส 501332006 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไขเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อเป็น “การผลิตน้ำผึ้งผงจากน้ำผึ้งดอกทานตะวันโดยการอบแห้งแบบสุญญากาศและแบบแช่เยือกแข็ง” และปรับชื่อภาษาอังกฤษให้สอดคล้องกันด้วย

**2.9** พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การลดการเกาะติดของน้ำผึ้งระหว่างการอบแห้งแบบพ่นฝอย (Stickiness Reduction of Honey Powder During Spray Drying) ของ น.ส. อนุสรณ์ เมืองมา รหัส 501332019 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

**ปิดประชุม เวลา 16.45 น.**

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ์ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....