

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 3/2552

ในวันพุธที่ 18 มีนาคม 2552

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

1. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ กรรมการ
2. อาจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา
แทน หัวหน้าภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร กรรมการ
3. อาจารย์ ดร.อำพิน กั้นธิยะ
แทน หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ กรรมการ
4. อาจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์
แทน หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร กรรมการ
5. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล เลขานุการ

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ประชาน
2. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ กรรมการ
3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนานนท์ กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ - ไม่มี

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การละลายผลึกน้ำผึ้งดอกทานตะวันโดยวิธีอัลตราซาวด์กำลังสูง (Melting of Crystallized Sunflower Honey by High Power Ultrasonic Method) ของ นางสาวจเรจ นันตา รหัส 511331007 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ตรวจสอบการใช้คำว่า “น้ำตาลฟรักโทส” หรือ “น้ำตาลฟรุคโตส”
- หน้า 8 ข้อ 7.2.1 ให้ระบุตำแหน่งการวัดอุณหภูมิ
- หน้า 9 ข้อ 7.4.1 บรรทัดแรกและบรรทัดที่สองให้ตัดคำว่า “..ไม่ตกผลึกกับน้ำผึ้งดอกทานตะวัน...” ออก

2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตลำไยผงทรงลูกเต๋าโดยวิธีกลาสทรานซิชัน (Production of Powder Longan Cube by Glass Transition Method) ของ นางสาวสุภัค เครื่องาม รหัส 511331010 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยเป็น “การผลิตลำไยผงโดยวิธีกลาสทรานซิชัน” และปรับชื่อภาษาอังกฤษเป็น “Production of Powdered Longan by Glass Transition Method”
- ปรับคำว่า “การขึ้นรูปทรงลูกเต๋าของลำไยผง” ปรับเป็น “การอัดก้อนลำไยผงทรงสี่เหลี่ยม” และให้แก้ไขคำว่า “ทรงลูกเต๋า” เป็น “ทรงสี่เหลี่ยม” ทุกคำที่มีปรากฏในเอกสาร
- หน้า 12 ตัดคำว่า “เป็นเวลาไม่เกิน 3 สัปดาห์” ออก

- ปรับการทดลองข้อ 7.5 โดยให้แยกศึกษาเป็น 2 ขั้นตอน ได้แก่ 7.5.1 เป็นการหา sorption isotherm และการทดลองที่ 7.5.2 เป็นการศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาเป็นเวลา 3 เดือน

2.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตและการเก็บรักษาข้าวกล้องดัดแปรเนื้อสัมผัส (Production and Storage of Texture - Modified Brown Rice) ของ นายสุเมธ สมณี รหัส 511331011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้เพิ่มสัดส่วนของข้าวกล้องและสารละลายเอนไซม์
- การแช่ข้าวกล้องจากข้อ 7.1 ให้เลือกสภาวะที่เหมาะสมที่สุดไปใช้ในการทดลองขั้นต่อไป
- ข้อ 7.2 ตัดคำว่า “steam” ออก ให้เหลือเฉพาะคำว่า “soak – boil – dry”
- อธิบายวิธีการหุงข้าว เช่น หุงโดยวิธีใช้หม้อหุงข้าวไฟฟ้า ฯลฯ
- ข้อ 7.3 ที่ประชุมได้เสนอว่าอาจจะศึกษาเพิ่มเป็น 3 วิธี (3 ตัวอย่าง) แล้วนำมาเปรียบเทียบทางด้านประสาทสัมผัส หรือ จะศึกษาคุณภาพทางเคมีแล้วนำมาเปรียบเทียบกับข้าวกล้องปกติ
- ข้อ 7.4 ปรับเป็น “การศึกษาผลของบรรจุภัณฑ์และวิธีการบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา” โดยข้อ 3 ให้ตัดคำว่า “แบบเติมก๊าซไนโตรเจน” ออก

ปิดประชุม เวลา 15.30 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....