

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ครั้งที่ 1/2553

ในวันพุธที่ 24 กุมภาพันธ์ 2553

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานเลขาธิการคณะ

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|-----------|
| 1. รองคณบดี (ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 2. ผศ.ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล
แทน ประธานฯ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | กรรมการ |
| 3. ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
แทน ประธานฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ | กรรมการ |
| 4. ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิณะ
แทน ประธานฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ | กรรมการ |
| 5. อาจารย์ ดร.พิชญา บุญประสม
แทน ประธานฯ สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร | กรรมการ |
| 6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร | ประธาน |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร | กรรมการ |
| 3. ศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล รองคณบดี ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 ประกาศคณะอุตสาหกรรมเกษตร เรื่อง กำหนดการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ และ คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ประจำปี 2553

1.2 การแต่งตั้งผู้เชี่ยวชาญเฉพาะของสถาบันอุดมศึกษา เพื่อเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ หรือ อาจารย์ผู้สอนในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากสถาบันและแจ้งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาให้ทราบด้วย โดยจะแจ้งสาขาวิชาเพื่อให้พิจารณาเสนอชื่อบุคคลที่มีคุณสมบัติเพื่อเสนอแต่งตั้งเป็นผู้เชี่ยวชาญเฉพาะต่อไป

1.3 บัณฑิตวิทยาลัยได้ทำบันทึกขอให้คณะพิจารณาปรับแก้ไขชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาที่ส่งให้บัณฑิตวิทยาลัยในระหว่างวันที่ 19 มีนาคม - 29 ตุลาคม 2552 ทั้งนี้คณะจะแจ้งผลการพิจารณาให้สาขาวิชา อาจารย์ที่ปรึกษา และ นักศึกษาได้พิจารณาปรับแก้ไขต่อไป

1.4 คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 0267/2553 เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2553 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตรชุดใหม่ เนื่องจากมีการปรับโครงสร้างองค์กร โดยได้เพิ่มชื่อหัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตรและปรับชื่อหัวหน้าภาควิชาเป็นประธานกรรมการบริหารหลักสูตรประจำสาขาวิชาแทน

1.5 ความคืบหน้าในการขอรับทุนสนับสนุนการวิจัยเพื่อวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร สำหรับนักศึกษารหัส 52 (รับเข้าปีการศึกษา 2552) จำนวน 15 ทุนๆ ละ 20,000

บาท ปัจจุบันมีนักศึกษาที่มีคุณสมบัติยื่นขอรับทุนดังกล่าวเพียง 4 คน ดังนั้นจึงขอให้สาขาวิชาช่วยกระตุ้นนักศึกษาเพื่อเสนอหัวข้อโครงร่างเพื่อขอรับทุนดังกล่าวเพิ่มเติม

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง ผลของการลดอุณหภูมิโดยใช้ระบบสุญญากาศร่วมกับบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพของยอดชาโยเดอินทรีย์ (Effect of Vacuum Cooling Combined with Packaging on Quality of Organic Chayote Shoot (*Sechium edule* Sm.) ของ นายเกษม พิลังกันธา รหัส 511331013 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เพิ่มการศึกษาให้เป็นงานทาง food engineering โดยการศึกษา modeling ในงาน packaging โดย predict ปริมาณออกซิเจน

- ในการทดลองได้ศึกษาอุณหภูมิอิสระ ดังนั้นจึงให้เพิ่ม review เรื่อง การวัดอุณหภูมิอิสระด้วย

2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของบรรจุภัณฑ์แอคทีฟและการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศต่อคุณภาพของผักชีไทยอินทรีย์ (Effect of Active Packaging and Vacuum Cooling on Quality of Organic Cilantro (*Coriandrum sativum* Linn.) ของ นายอภิชาติ ศิริพานุวัฒน์ รหัส 511331015 สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- เพิ่ม active packaging ระบุไว้ 6 อย่างมีอะไรบ้าง

- ในการทดลองได้ศึกษาอุณหภูมิอิสระ ดังนั้นจึงให้เพิ่ม review เรื่อง การวัดอุณหภูมิอิสระด้วย

2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งข้าวดำเสริมโพรไบโอติก (Development of Black Sticky Rice Pudding Fortified With Probiotic) ของ นางสาวรังสิณี ทายะนา รหัส 521331004 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้เพิ่มเนื้อหาในหลักการและเหตุผล ว่าทำไมถึงต้องศึกษาพุดดิ้ง

- ระบุในวัตถุประสงค์ด้วยว่าผลการวิจัยที่ได้คืออะไร

- ทำไมต้องเก็บรักษาไว้ 21 วัน จะเก็บนานกว่านี้ได้ไหม เช่น ควรใช้ตลอดอายุการเก็บรักษา (shelf-life) อาจเก็บได้ระยะสั้นกว่าหรือนานกว่า การทดสอบชิมควรรอผลเชื้อออกก่อน

- ระดับสูง-ต่ำอ้างอิงจากไหน

- วิเคราะห์น้ำตาลร่วมกับข้าวดำ

- น้ำตาลมีผลต่อปริมาณเชื้อหรือไม่

- หน้า 7 ข้อ 7.2 ข้อ 1 ให้เรียบเรียงหัวข้อเรื่องใหม่ เพื่อให้เข้าใจวิธีการศึกษาวิจัย และข้อ 7.2.2 ให้เรียบเรียงข้อความใหม่ให้เข้าใจได้ง่าย

- งานที่ได้เป็น product ใหม่ไม่เคยมีใครทำมาก่อน จะรู้ได้อย่างไรว่าคุณภาพดีที่สุดอยู่ตรงไหน และเป็นงานเชิง descriptive ดังนั้นการ train คนเพื่อทดสอบชิมอาจจะทำได้ยาก อาจจะไม่เหมาะกับวิธีนี้ เพราะไม่มีคูเทียบ อาจจะปรับวิธีการทดสอบชิมเป็นใช้คนชิม 50 คน

- ให้ออกความเข้มข้นที่เท่าไรถึงจะดี (end แล้ว)

2.4 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตเครื่องดื่มลำไยผงโดยการอบแห้งแบบพ่นฝอย (Production of Longan Beverage Powder by Spray Drying) ของ นางสาวดวงพร คุณาพรสุจริต รหัส 521331001 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- หน้า 9 ข้อ 7.2.2 ให้ตรวจสอบตัวเลข (ไม่ครบ) และบอกให้ละเอียดกว่านี้ โดยเฉพาะบรรทัดที่ 3 จากบน

- ให้เลือก review เฉพาะงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยของนักศึกษา

- เลือกวางแผนการทดลองแบบ mixture design หรือ CCD โดยกำหนดระดับสูงต่ำของสารแต่ละตัวที่ใช้ และเขียนแต่ละ treatment ออกมาในรูปแบบตารางให้เห็นตัวเลขอย่างชัดเจน ตรวจสอบอุณหภูมิผสมร้อนให้ตรงกับเอกสารอ้างอิง

- ข้อ 7.2.4 ไม่ต้องตรวจเชื้อ

2.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตลำไยผงโดยใช้เครื่องสเปาเตตเบตร่วมกับอนุภาคเฉื่อย (Production of Longan Powder using Spouted Bed Drying with Inert Particles) ของ นางสาวมยุรี ชมพู รหัส 521331003 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ให้ระบุเลขหน้าเอกสาร

- บอกรายละเอียด condition

2.6 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่ม โดยการปรับกรดร่วมกับการเติมโซเดียมเบนโซเอต (Shelf Life Extension of Num Prik Noom Using Acidification Combined with Sodium Benzoate Addition) ของ นางสาวพิทยาภรณ์ ดันติยากร รหัส 501332011 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

- ไม่ควรให้มีการทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ก่อนหมดอายุ 2-3 วัน ควรใช้วิธีทดสอบโดยการสังเกตสีและดมกลิ่นแทน

2.7 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง High Power Ultrasonic Pretreatment of Longan for Hot Air Drying (การใช้อัลตราซาวด์กำลังสูงในการเตรียมลำไยเพื่อการอบแห้งโดยลมร้อน) ของ นางสาวธัญนันท์ ฤทธิมณี รหัส 501351002 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ให้เน้นการศึกษาในเชิงลึก และให้แตกต่างกับผลงานอื่นที่เคยทำการศึกษามาก่อน เพื่อให้ได้องค์ความรู้ใหม่

- ควรศึกษาเพิ่มเติมจากที่เขียนไว้ เนื่องจากเนื้องานน้อยเกินไป เช่น ศึกษาการเก็บรักษา เป็นต้น

2.8 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Process Characterization and Stability of Omega-3 Fortified Milk Powder (การศึกษากระบวนการผลิตและความคงตัวของนมผงเสริมโอเมก้า 3) ของ นางสาววรรภา วงศ์แสงธรรม รหัส 501351003 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยมีข้อเสนอแนะให้นักศึกษาได้นำไปพิจารณาแก้ไขและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

- ชื่อเรื่องภาษาไทยและภาษาอังกฤษไม่สัมพันธ์กัน

- อะไรคือองค์ความรู้ใหม่

- ควรศึกษางานวิจัยของนักวิจัยอื่นที่มีลักษณะคล้ายกันเพิ่มเติม

2.9 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Development of Test Kit for Detection of Tetracycline Group Residues in Longan Honey by a Microbial Inhibition Assay (การพัฒนาชุดตรวจสอบยาปฏิชีวนะกลุ่มเตตราไซคลินตกค้างในน้ำผึ้งลำไยด้วยเทคนิค Microbial Inhibition Assay) ของ นางสาวชุลีพร ศักดิ์สว่างษ์ รหัส 511351001 สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.10 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก เรื่อง Extraction of Vitamin E from Palm Fatty Acid Distillate by Sequential Cooling Hexane (การสกัดวิตามินอีจากกรดไขมันปาล์ม ดิสทิลเลทโดยใช้เฮกเซนที่เย็นลงตามลำดับส่วน) ของ นายเกรียงไกร สร้อยนาค รหัส 4773001 สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

2.11 พิจารณาเห็นชอบให้ Dr.Benu Adhikari เป็นอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ปิดประชุม เวลา 17.00 น.

ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

น.ส.สังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม.....

ผู้บันทึกรายงานการประชุม.....