

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 3/2555 วันศุกร์ที่ 11 พฤษภาคม 2555
ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ) กรรมการ
2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์) กรรมการ
3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ - และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (ผศ.ดร.ภัทรวา ปฐมรังษิยังกุล) กรรมการ
4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ (ผศ.ดร.ชาติชาย ไชยงนุช) กรรมการ
5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ) กรรมการ
6. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล เลขานุการ

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ประธาน
2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบัน) กรรมการ
3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (อ.ดร.พิชญา บุญประสม พูลลาภ) กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา 09.00 น.

ผศ.ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ ดังนี้

1.1 คำสั่งมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ 788/2555 ลงวันที่ 12 เมษายน 2555 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร ชุดใหม่

1.2 สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกับ สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย จะจัดประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 14 Food Innovation Asia Conference 2012 "Green and Sustainable Food Technology for All" ระหว่างวันที่ 14-15 มิถุนายน 2555 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติ ไบเทค บางนา กรุงเทพฯ ซึ่งในงานได้จัดประกวดวิทยานิพนธ์ซึ่งได้เชิญชวนให้สถาบันการศึกษาได้คัดเลือกวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท-เอกเข้าร่วมประกวดในงานดังกล่าว

ในการนี้ประธานจึงได้ขอให้สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร ได้คัดเลือกผลงานระดับปริญญาโทและเอกของสาขาวิชาฯ ละ 1 เรื่องส่งให้ฝ่ายเลขานุการภายในวันที่ 14 พฤษภาคม 2555 เพื่อจะได้แจ้งเวียนขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ ได้พิจารณาคัดเลือกวิทยานิพนธ์เข้าประกวดในนามของคณะ เป็นวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท จำนวน 1 เรื่อง และระดับปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาเอก จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.1.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาเอก เรื่อง การดัดแปรสตาρχข้าวเพื่อการห่อหุ้มสารสกัดเปลือกมังคุดโดยการเชื่อมพันธะกับแอมิโลส (Modification of Rice Starch for Encapsulation of Mangosteen Extract by Amylose Complexation) ของ นายปพนพัชร์ ภัทรจิตวิวัฒน์ รหัส 521351005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ในชื่อเรื่องให้ตรวจสอบคำภาษาไทยที่สอดคล้องกับคำว่า Complexation
- เพิ่ม review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการ Complexation
- ปรับการวางแผนการทดลองโดยให้ใช้ factorial มากกว่า CRD
- เพิ่มเติมเนื้อหาเรื่องการสกัด xanthone

2.2 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

2.2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่อง การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดน้ำนมข้าวเหนียวดำด้วยความร้อนเพื่อผลิตน้ำนมข้าวหมักพร้อมดื่ม (Optimization of Processing Conditions to Extract Black Glutinous Rice Milk by Heat Treatments for the Production of Fermented Rice Milk Drink) ของ นางสาวสุภารัตน์ เชียงพา รหัส 531332008 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ในเอกสารหน้า 2 ต่อจากข้อความใน paragraph แรก ให้เพิ่มเติมเนื้อหาของปัญหาที่นำไปสู่การทำวิจัยในครั้งนี้จะได้ผลิตภัณฑ์ใหม่หรือผลงานวิจัยใหม่อะไร
- ควรปรับวัตถุประสงค์และประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับให้สอดคล้องกัน

2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท จำนวน 11 เรื่อง ดังนี้

2.3.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตไมโครแคปซูลแอนโทไซยานินที่สกัดจากข้าวเหนียวดำ (*Oryza sativa* L.) โดยวิธีทำแห้งแบบพ่นฝอยและแช่เยือกแข็ง (Production of Anthocyanin Microcapsule from Thai Black Glutinous Rice (*Oryza sativa* L.) Using Spray and Freeze Drying) ของ นายณัฐพงศ์ กันทา รหัส 541331033

2.3.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเวย์โปรตีนผงด้วยการทำแห้งแบบโฟมแมท และสมบัติของเวย์โปรตีนผง (Optimum Conditions for Whey Proteins Powder Production by Foam-mat Drying and Whey Protein Powder Properties) ของ นางสาววิไลลักษณ์ ยะเวียง รหัส 541331014 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- วิธีการที่ใช้ค่อนข้างเก่า ควร review หาวิธีการใหม่ ๆ
- หน้า 12 ข้อ 4.2 ขอให้เพิ่มรายละเอียดแบบจำลองที่จะเลือกมาใช้ในการทำ drying kinetic

2.3.3 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง วิธีการเตรียมสมบัติทางเคมีกายภาพและความคงตัวของอนุภาคโคไโดซานหุ้มแคโรทีนอยด์ (Preparation Methods, Physicochemical Properties and Stability of Carotenoid Encapsulated in Chitosan) ของ นางสาวพัชณี ธรรมเขตต์ รหัส 541331005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทยคำว่า “อนุภาค” ควรตัดออก
- ปรับวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
- ในวัตถุประสงค์ควรเปลี่ยนคำว่า “อนุภาค” เป็น “แคปซูล”

- ในวัตถุประสงค์ควรเพิ่มการศึกษาการเตรียมด้วย เพื่อจะได้สอดคล้องกับการวิจัยข้อ 7.1
- เพิ่มวัตถุประสงค์ข้อ 5.1 เพื่อศึกษาผลของอัตราส่วนของโคโคซานต่อแคโรทีนอยด์ที่เหมาะสมต่อการกักเก็บแคโรทีนอยด์
- ในวิธีวิจัยคำว่า “อนุภาคโคโคซาน และ อนุภาคแคโรทีนอยด์” ให้ตัดคำว่า “อนุภาค” ออกทั้งหมด เพราะจะทำให้เข้าใจผิด เพราะคำว่า encapsulated เป็นระบบกักเก็บในรูปของ “แคปซูล”

2.3.4 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ (Optimal Conditions for Fried Mango Peel Production by Vacuum Frying) ของ นายพิพรรธ ตั้งใจดี รหัส 541331008 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- หน้า 2 ให้ระบุว่าเป็นการวิจัยเบื้องต้น เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาเป็นอาหารขบเคี้ยวได้

2.3.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การสกัดสารต้านออกซิเดชันจากรำข้าวดำด้วยตัวทำละลายและประสิทธิภาพการต้านออกซิเดชัน (Solvent Extraction of Antioxidants from Purple Rice Bran and Antioxidative Efficiency) ของ นายสุพัฒน์ พงษ์ไทย รหัส 541331019

2.3.6 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของการใช้สารสกัดจากสมุนไพร ไมโครเวฟและกรดแลคติกเพื่อยับยั้งเชื้อ *Salmonella spp.* ในเนื้อไก่บดแช่เย็น (Combined Effect of Herb Extract, Microwave and Lactic Acid on Inhibition of *Salmonella spp.* in Minced Chicken During Refrigeration) ของ นางสาวอภิญญา ราชศิริ รหัส 541331020

2.3.7 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การผลิตไอศกรีมข้าวกล้องเสริมโพรไบโอติก (Production of Germinated Purple Rice-based Ice Cream Fortified with Probiotics) ของ นางสาวปารวีย์ กุณะแสงคำ รหัส 541331035 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ตรวจสอบการเหลือรอดของเชื้ออย่างน้อย 1 ครั้ง เพื่อยืนยันการเหลือรอดของเชื้อ ตามคำชี้แจงของนักศึกษา

2.3.8 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของวิธีการอบแห้งต่อคุณลักษณะในการทำแห้ง, คุณสมบัติทางเคมี และทางจุลชีววิทยาของมันฝรั่งแผ่นอบแห้ง (Effects of Drying Methods on Drying Characteristic, Chemical and Microbiological Properties of Sweet Potato Slices) ของ นางสาวจิราภรณ์ เตชะยศ รหัส 541331002 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร และเสนอที่ประชุมใหม่ ดังนี้

- คำชี้แจงของนักศึกษาข้อ 1 กับเอกสารหน้า 16 ไม่สัมพันธ์กัน
- คำชี้แจงในข้อ 4 จะไม่ทำได้ เพราะวิตามินซีไม่ทนร้อน ดังนั้นไม่จำเป็นต้องศึกษาวิตามินซี
- ที่ประชุมไม่เห็นด้วยกับคำชี้แจงของนักศึกษาในข้อ 5 ดังนั้นนักศึกษาจะต้องศึกษาการหัตถ์เพื่อให้เป็นงานวิจัยที่เป็นองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์

2.3.9 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การคงสภาพและปรับปรุงลักษณะทางกายภาพของรำข้าวเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง (Stability and Physical Characteristic Improvement of Rice Bran for Using High Value Product) ของ นางสาวญาณิศา รัตนธำนันท์ รหัส 541331032

2.3.10 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง ผลของกระบวนการแปรรูปข้าวดำต่อสารออกฤทธิ์ชีวภาพ (Effect of Purple Rice Processing on Bioactive Agents) ของ นางสาววัลลภา โพธาสินธ์ รหัส 541331013 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ปรับผลิตภัณฑ์ให้เหลือ 1 ตัวอย่าง โดยเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด

2.3.11 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาปริญญาโท เรื่อง การเจริญและการเหลือรอดของหัวเชื้อโยเกิร์ตและจุลินทรีย์โพรไบโอติกในไอศกรีมที่เตรียมจากผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตที่มีข้าวท่าเป็นส่วนประกอบหลัก (Growth and Survival of Yoghurt Cultures and Probiotic Bacteria in Ice Cream Prepared from Purple Rice Based Yoghurt Like Product) ของ นางสาวสมกมล สมบัติใหม่ รหัส 541331015 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารดังนี้

- ปรับแผนการทดลองที่มีวิธีทำซ้ำกันให้รวมกัน
- ที่ประชุมยืนยันให้นักศึกษาทำตามคำชี้แจงของนักศึกษาในข้อ 3

ปิดประชุม เวลา 12.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
ผู้บันทึกรายงานการประชุม
