

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ครั้งที่ 4/2556 วันพุธที่ 25 กันยายน 2556

ณ ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ผู้เข้าประชุม

1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ) กรรมการ
2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.ประเสริฐ ชาญเมืองใจ - รักษาการแทน) กรรมการ
3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ (ผศ.ดร.ชาติชาย ไชยงนุช) กรรมการ
4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - อุตสาหกรรมเกษตร (ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ) กรรมการ
5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร (ผศ.ดร.พิชญา บุญประสม พูลลาภ) กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ ชาญเมืองใจ กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง กรรมการ
8. อาจารย์ ดร.ไพโรจน์ อินธิปัญญา กรรมการ
9. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล เลขานุการ

ผู้ไม่เข้าประชุม

1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ประธาน
2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.เอก) (ผศ.ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ - รักษาการแทน) กรรมการ
3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (ป.โท) (รศ.ดร.พัชรินทร์ ระเบียบ) กรรมการ

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผศ.ดร.สุจินดา ศรีวิวัฒนะ รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา ได้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

1.1 การประเมินกระบวนการวิชา

สำนักพัฒนาคุณภาพการศึกษา ได้ขอความร่วมมือให้มีการประเมินกระบวนการวิชาทุกกระบวนการวิชาที่เปิดสอนทั้งระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา โดยเริ่มตั้งแต่ปีการศึกษา 2556 นอกเหนือจากการประเมินการสอนของอาจารย์ซึ่งยังต้องดำเนินการเหมือนเดิม ทั้งนี้ได้ขอความร่วมมือให้กรรมการทุกท่านได้แจ้งย้ำให้คณาจารย์ในสาขาวิชาด้วย

1.2 การจัดทำ มคอ.2-7

การจัดทำ มคอ.2-7 ในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาจะต้องดำเนินการเหมือนกับหลักสูตรระดับปริญญาตรี ซึ่งสำนักวิชาฯ จะได้ติดตามและเร่งรัดการดำเนินการต่อไป

1.3 จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในปีการศึกษา 2556

จำนวนนักศึกษาที่รับเข้าในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2556 สรุปได้ดังนี้

สาขาวิชา	ปริญญาโท	ปริญญาเอก
- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร - วิศวกรรมกระบวนการอาหาร	10	6
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	3	1
- เทคโนโลยีชีวภาพ	5	1

สำหรับภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2556 อยู่ระหว่างการสำรวจข้อมูลการรับจากสาขาวิชา ซึ่งจะแจ้งผลให้บัณฑิตวิทยาลัย ภายในวันที่ 27 กันยายน 2556

1.4 การเปิดหลักสูตรระดับปริญญาโท สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับ Bio-plastic

ประธานที่ประชุม แจ้งว่าจากการประชุมคณะกรรมการอำนวยการประจำคณะฯ ได้พิจารณาเห็นว่าในปัจจุบันประเทศให้ความสำคัญกับการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรด้าน Bio-plastic ซึ่งเห็นว่าสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุจะสามารถเปิดสอนหลักสูตรดังกล่าวได้ โดยจะมีการพิจารณาแต่งตั้งคณะกรรมการร่างหลักสูตรต่อไป

วาระที่ 2 เรื่อง พิจารณา

2.1 การพิจารณาแต่งตั้งอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย

ที่ประชุมได้พิจารณาเห็นชอบในการเสนอแต่งตั้งให้ อาจารย์ ดร.สุภเวท มานิยม และ อาจารย์ ดร.ศศิธร ไบผ่อง เป็นอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์ประจำ และพิจารณาเห็นชอบในการเสนอแต่งตั้งให้ อาจารย์ ดร.ไตรดา วัลภา เป็นอาจารย์ในบัณฑิตวิทยาลัย อาจารย์พิเศษ

2.2 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญญาโท จำนวน 7 เรื่อง ดังนี้

2.2.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของกล้าเชื้อจุลินทรีย์ เอนไซม์โปรตีเอส และโคจิ ถั่วเหลืองต่อคุณภาพของน้ำปลาปลาสรร้อย (Effect of Microbial Seed Culture, Proteases and Soybean Koji on Quality of Siamese Mud Carp Fish Sauce) ของ นายวีระชัย บรรดาวงศ์ รหัส 541331031 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ตรวจสอบและแก้ไขคำผิด
- ปรับปรุงการเขียนเอกสารอ้างอิงให้ถูกต้อง
- แก้ไขวิธีการทดสอบผู้บริโภคร โดยให้ใช้วิธีที่สามารถบอกได้ถึงความแตกต่างระหว่างแบบดั้งเดิมและแบบพัฒนาขึ้นมาใหม่

2.2.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตต้มส้มไก่ดำรับหลวงพระบางจากเนื้อไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ พร้อมบริโภคนในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวด้วยกระบวนการทางความร้อนระดับวิสาหกิจชุมชน (Production of Ready to Eat Luang Prabang Style Sour Chicken Soup from Pradu Hang Dam Chiang Mai in Hermetically Seals Pouch by Small Enterprise Scale Thermal Processing) ของ นายไพฑูริศ ดาราวงศ์ รหัส 541331003 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ชื่อเรื่องภาษาไทยและภาษาอังกฤษให้ตัดคำว่า “ระดับวิสาหกิจชุมชน” และ “by Small Enterprise Scale” ออก
- ตรวจสอบรูปแบบของเอกสารให้ถูกต้องตามระเบียบของบัณฑิตวิทยาลัย
- พบคำผิดมาก ให้ตรวจสอบคำและตัวสะกดต่าง ๆ
- ให้ตรวจสอบการเขียนชื่อวิทยาศาสตร์
- ตอนที่ 1 มีข้อเสนอแนะดังนี้ 1) ให้ระบุที่มาของสูตร และให้ตรวจสอบว่าได้อาศัยหลักการ Ideal Ratio Profile เพื่อวัตถุประสงค์อะไร เพราะตอนพัฒนาสูตรไม่ได้นำมาใช้เลย 2) กำหนดขนาดของชิ้นไก่ เพราะมีผลต่อการแทรกผ่านความร้อนในกระบวนการฆ่าเชื้อ
- ตอนที่ 2 มีข้อเสนอแนะดังนี้ 1) ในวัตถุประสงค์มีการทดลองเพื่อหาสภาวะการฆ่าเชื้อที่เหมาะสม แต่ไม่มีการวิเคราะห์เชื้อที่หลงเหลืออยู่ 2) ต้องศึกษากระบวนการให้ความร้อน ได้แก่ การหาการแทรกผ่านความร้อน การหาค่า Fo โดยอาจจะกำหนดกระบวนการเป็นกระบวนการที่ D โดยอ้างอิงเชื้อชนิดที่อันตรายในอาหารประเภทนี้ และ 3) เป็นการฆ่าเชื้อภายใต้อุณหภูมิและความร้อน

2.2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของวิธีการแปรรูปต่อสารออกฤทธิ์ชีวภาพของผลมะเกี๋ยง (*Cleistocalyx nervosum* var. *paniala*) (Effect of Processing Methods on Bioactive Compounds of Makiang (*Cleistocalyx nervosum* var. *paniala*) Fruits) ของ นายอัศพงษ์ อุประวรรณ รหัส 541331043 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- ปรับวิธีการเขียน review เอกสาร หน้า 6-9
- ระบุสายพันธุ์มะเกี๋ยงที่นำมาใช้ในการทดลอง การระบุสายต้นเป็นเพียงส่วนประกอบ
- ส่วนท้ายของข้อ 3 หลักการ ทฤษฎี เหตุผล ควรระบุว่างานวิจัยนี้แตกต่างจากงานวิจัยอื่นที่ได้ตรวจเอกสารมาอย่างไร

2.2.4 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตน้ำผลไม้อัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (Production of Sparkling Fruit Juices) ของ นางสาวนริดา ทองโรจน์ รหัส 551331006 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- หน้า 2 ตรวจสอบการระบุน้ำผลไม้ 2 ชนิด หรือ 3 ชนิด
- ตอนที่ 1 เป็นขั้นตอนการเตรียมและวิเคราะห์วัตถุดิบเบื้องต้นไม่ต้องทำ CRD
- หน้า 9 ข้อ 3.2 การใช้ผู้ทดสอบชิมให้ปรับเพิ่มอย่างน้อย 50 คน
- ข้อ 3.2 จะอาศัยหลักการ Ideal Ratio Profile แต่ไม่ได้นำไปใช้ แต่มาใช้วิธี 9-point hedonic scale
- ข้อ 4.1 น้ำผลไม้ที่จะนำไปทำพาสเจอร์ไรส์ในบรรจุภัณฑ์ชนิดใด ให้ระบุ
- หน้า 10 ตอนที่ 3 ให้ระบุปัจจัย (5 ระดับ) คืออะไร เพราะของบางอย่างอาจจะไม่ต้องทำ CRD
- ข้อ 4.2 เนื้อผลไม้บดละเอียดควรจะมีการเติมน้ำเพิ่มหรือไม่
- ข้อ 4.3 จะใช้สภาวะ ให้ระบุ
- ข้อ 4.5 ควรตรวจสอบความถูกต้องของแผนการทดลอง
- ตอนที่ 4 ให้ระบุปัจจัยคืออะไร

2.2.5 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของแบคทีเรียแลคติกต่อสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของการหมักน้ำข้าวเหนียวดำ (The effect of lactic acid bacteria on the antioxidant properties of fermented black glutinous rice solution) ของ นางสาวกัญญาณี ศรีโพธิ์ รหัส 551331001 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- ไม่มีหลักฐานว่าจุลินทรีย์มีผลต่อสมบัติการต้านอนุมูลอิสระ ดังนั้นจึงให้เพิ่ม/ทบทวนเอกสารหรือข้อมูลในเรื่องของผลของแบคทีเรีย (แลคติกแบคทีเรีย) ต่อการเปลี่ยนแปลงของการต่อต้านอนุมูลอิสระ
- แลคติกแบคทีเรียทำอะไรจึงทำให้สารออกฤทธิ์เพิ่มขึ้น
- ในการทดลองที่ 1 ไม่แน่ใจว่าจะเกิดการ ferment ได้ดี
- ข้อ 7.2 ข้าวเก่าเป็นข้าวเก่าขัดสี หรือเป็นข้าวเก่ากล้อง ให้ระบุ
- ข้อ 7.6 ต้องการผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคที่แพ้ผลิตภัณฑ์นมหรือไม่ ถ้าใช่ ไม่ควรเติมนมผง
- ข้อ 7.7 ผลของ storage temperatures on the antioxidant ที่อุณหภูมิ 4 กับ 10 องศาเซลเซียส จะเห็นความแตกต่างหรือไม่

2.2.6 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง ผลของสารให้ความคงตัวและไขมันที่มีต่อสมบัติของไอศกรีมที่ผลิตโดยกระบวนการสองวิฏภาค (Effects of Stabilizers and Fats on Properties of Ice Cream Produced by Two-phase Processing) ของ นายวรชัย วงษ์วัชรโยธิน รหัส 551331014 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสารและนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- ผลงานวิจัยนี้แตกต่างจากงานวิจัยอื่นที่สืบค้นมาอย่างไร อะไรคือความใหม่ของงานวิจัยนี้

2.2.7 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนากระบวนการผลิตเส้นใยอาหารผงแบบกะจากการสับประรดสำหรับเป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์เสริมเส้นใยอาหารต้นแบบ (Batch Process Development of Pineapple Pulp-dietary Fiber Powder Production on Food Ingredient and Its Application in Model Fiber Rich-food Products) ของ นางสาวอังคณา คงชววรรณ รหัส 551331020 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร และนำเสนอที่ประชุมได้พิจารณาใหม่ ดังนี้

- ควรระบุเลขหน้าของเอกสาร และตรวจสอบประเภทอักษร (font) ให้เหมือนกัน
- ตรวจสอบตัวสะกด
- ส่วนท้ายของข้อ 3 หลักการ ทฤษฎี เหตุผล ควรระบุว่างานวิจัยนี้มีเหตุผลหรือความน่าสนใจที่จะทำงานวิจัยนี้อย่างไร และแตกต่างจากงานวิจัยอื่นอย่างไร เนื่องจากคณะกรรมการได้สืบค้นพบว่า มีผู้ทำงานวิจัยนี้แล้ว
- พิจารณาปรับชื่อเรื่อง โดยให้ตรวจสอบว่าการผลิตเส้นใยอาหารมีแบบต่อเนื่องหรือไม่ ถ้าหากไม่มีไม่ควรระบุแบบกะ แต่ถ้ามี ขอให้มีการเขียนในเอกสารหรือให้เหตุผลในการเลือกเขียนแบบกะ
- สภาวะการทำแห้งเซลล์ลูโลสที่อุณหภูมิ 140 กับ 170 องศาเซลเซียส จะแตกต่างกันอย่างไร และทำเพื่ออะไร จะมีทำให้เส้นใยแตกต่างจากเดิมได้หรือไม่

2.3 พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ปริญาเอก จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

2.3.1 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาตัวชี้วัดชนิดแถบสีแบบใหม่เพื่อตรวจวัดการเหม็นหืนของแคบหมู (Development of a novel colorimetric indicator to detect rancidity of the Thai-crispy pork rind "Kaeb Moo" ของ นายธนพล กิจพจน์ รหัส 551351005 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ข้อ 7 หน้า 11 มีคำว่า "phase 1 and 2" แต่ไม่มีเขียนเอาไว้ในเอกสาร
- หน้า 16 ในตารางแผนการดำเนินงานให้ปรับการเขียนเดือนใหม่

2.3.2 พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง Development of controlled-release herb/flower encapsulant and its application in Thai dessert model ของ นายรชนิภาส สมัครธำรงไทย รหัส 541351009 โดยให้นักศึกษาแก้ไขเอกสาร ดังนี้

- ให้เพิ่มชื่อภาษาไทย
- ปรับชื่อภาษาอังกฤษ "encapsulant" เป็น "microcapsule"
- ให้ระบุขอบเขตงานวิจัย - จะเอาไปใช้กับอะไร
- หน้า 16 Kinetic release model ขอให้ศึกษาในลักษณะที่จะเอาไปใช้ในงานจริงด้วย
- การนำไป application ของกลิ่น น่าจะนำไปประยุกต์ใช้ใน model อื่นที่อาจจะไม่ใช่อาหาร เนื่องจากจำปาไม่ใช่กลิ่นดอกไม้ที่มีในขนมไทย จึงไม่ควรนำมาใช้เป็น model

ปิดประชุม เวลา 17.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ
นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้ตรวจรายงานการประชุม
ผู้บันทึกรายงานการประชุม