

รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 6/2564 วันพฤหัสบดีที่ 24 มิถุนายน 2564

ห้องประชุม 2 สำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร และผ่าน Zoom Meeting

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|---|-----------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงนงค์ดี ไชยาโส-แทน) | ประธาน |
| 2. ผู้ช่วยคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงนงค์ดี ไชยาโส) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ -
และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธิรา สุทธิสุภา) | กรรมการ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมื่องใจ | กรรมการ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลติก | กรรมการ |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | กรรมการ |
| 8. อาจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย | กรรมการ |
| 9. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |

ผู้ไม่เข้าประชุม (ติดราชการ)

- | | |
|---|---------|
| 1. รองคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง) | กรรมการ |
| 2. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุดมอ่าง) | กรรมการ |
| 3. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์
อุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ) | กรรมการ |
| 5. รองศาสตราจารย์ ดร.พรชัย ราชตนะพันธ์ | กรรมการ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล | กรรมการ |

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงนงค์ดี ไชยาโส ผู้ช่วยคณบดี ได้รับมอบหมายจากประธานคณะกรรมการ
บัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ให้เป็นประธานในการประชุม โดยได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามวาระ ดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 รายงานความก้าวหน้างานระดับบัณฑิตศึกษา ในรอบเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน 2564

- การนำเสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ ส่งออกไปยังบัณฑิตวิทยาลัย เดือนพฤษภาคม 2564 มี
จำนวน 1 หัวข้อ เป็นของสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ เดือนมิถุนายน 2564 มีจำนวน 6 หัวข้อ เป็นของสาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 5 หัวข้อ และสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
จำนวน 1 หัวข้อ

- การสอบวิทยานิพนธ์ เดือนพฤษภาคม 2564 ระดับปริญญาโทมีจำนวน 2 เรื่อง เป็นของสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ซึ่งเป็นนักศึกษารหัส 59 และอยู่ระหว่างเสนอเพื่อพิจารณาอนุมัติขออนุโลม ขยายเวลาภาคเรียนที่ 1/2564 เป็นกรณีพิเศษ จำนวน 2 คน ได้แก่ น.ส.พิมลพัชร ดิระพันธ์ รหัส 591331010 สอบ วิทยานิพนธ์เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม 2564 และ น.ส.พัทธ์ธีรา ธนาเรือนอินทร์ สอบวิทยานิพนธ์ เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2564

- การส่งเอกสารจบให้กับบัณฑิตวิทยาลัยเดือนมิถุนายน 2564 ระดับปริญญาโทมีจำนวน 2 เรื่อง เป็น ของสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร (น.ส.สุพัตรา แลดี รหัส 591331017 และ น.ส.ปานฤทัย เมฆะ รหัส 601331012)

1.2 จำนวนนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2564 มีจำนวน 17 คน เป็นนักศึกษาปริญญาโท 16 คน และ ปริญญาเอก 1 คน โดยแบ่งตามสาขาวิชาดังนี้

ปริญญาโท

- สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปกติ) 12 คน
- สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) 2 คน
- สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร 1 คน
- สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ 1 คน

ปริญญาเอก

- สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) 1 คน

1.3 จำนวนนักศึกษาได้ทุนสนับสนุนการทำวิจัยจากแหล่งทุนภายนอกปีงบประมาณ 2564 จำนวน 4 ทุน ระดับปริญญาโทสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ (แขนงเทคโนโลยีชีวภาพทางอุตสาหกรรมเกษตร) จำนวน 2 ทุน แหล่งทุน วช. จำนวน 1 คน แหล่งทุน สวก. จำนวน 1 คน และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปกติ) จำนวน 2 ทุน แหล่งทุน แหล่งทุน วช. จำนวน 1 คน และ แหล่งทุน สวก. จำนวน 1 คน

1.4 ประกาศของบัณฑิตวิทยาลัย ฉบับที่ 22/2564 ลงวันที่ 15 มิถุนายน 2564 เรื่อง เงื่อนไข ภาษาต่างประเทศสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา โดยประกาศนี้จะใช้สำหรับนักศึกษาบัณฑิตศึกษาที่เข้าศึกษา ตั้งแต่ปีการศึกษา 2564 (รหัส 64) เป็นต้นไป สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา 2564 (รหัส 63 ลงไป) สามารถใช้เกณฑ์ตามประกาศเทียบเกณฑ์คะแนนการผ่านจากสถาบันที่บัณฑิตวิทยาลัยให้การรับรองเป็นรายกรณีไป สำหรับนักศึกษาที่ผ่านการอนุมัติหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์แล้ว แต่ยังไม่ผ่านเงื่อนไขภาษาอังกฤษ บัณฑิต วิทยาลัยได้ผ่อนผันให้ถึงวันที่ 8 พฤศจิกายน 2564

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้พิจารณารับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการ บัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ครั้งที่ 5/2564 เมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2564 โดยการแจ้งเวียนเรียบร้อยแล้ว

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง

3.1 ความคืบหน้าในการปรับปรุงหลักสูตร ปร.ด. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิไลรัก อินธิปัญญา ประธานหลักสูตรได้แจ้งว่าได้ดำเนินการจัดทำ มคอ.2 เรียบร้อยแล้ว จะส่งให้ผู้ทรงคุณวุฒิได้วิพากษ์หลักสูตรในเดือนมิถุนายน 2564 และจะเสนอให้คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้พิจารณาภายในเดือนกรกฎาคม 2564

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 ประธานที่ประชุมได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาโท จำนวน 5 เรื่อง และระดับปริญญาเอก จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

1) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การปรับปรุงคุณสมบัติการควบคุมความชื้นและการสกัดกั้นของพอลิแลคติกแอซิดผสมเอทิลีนไวนิลแอลกอฮอล์ด้วยคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากกัญชง (Improving the Humidity Control and Barrier Properties of PLA/EVOH by Adding Hemp Carboxymethyl Cellulose) ของ นางสาวมิ่งมกล ดวงรินทร์ รหัส 631331026 โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาไทยเป็น “การปรับปรุงสมบัติการควบคุมและการสกัดกั้นความชื้นของพอลิแลคติกแอซิดผสมเอทิลีนไวนิลแอลกอฮอล์ด้วยการเติมคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากกัญชง” และภาษาอังกฤษเป็น “Improving of Humidity Control and Barrier Properties of PLA/EVOH (เขียนตัวเต็ม) by Adding Hemp's Carboxymethyl Cellulose”

-หน้า 3 paragraph แรก ให้แก้ไขชื่องานวิจัยให้ตรงกับชื่อเรื่อง

-ตรวจสอบการเขียนเอกสารอ้างอิงให้ถูกต้องและเป็นรูปแบบเดียวกัน เช่น การอ้างอิงงานวิจัยต่างประเทศ ต้องใช้ภาษาอังกฤษด้วย การใช้ “ร้อยละ” และ “%” เป็นต้น และตรวจสอบคำผิดคำถูก

-หน้า 5 ให้เขียนคำอธิบายรูปภาพให้ถูกต้อง

-หน้า 6 เพิ่มวัตถุประสงค์กระบวนการเอนไซม์ (ลดปริมาณสารเคมี)

-ควรเพิ่มเติม review งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับ PLA/EVOH และ CMC จากกัญชง

-ปรับการเขียน review โดยให้แยกตามหัวข้อ

-งานวิจัยข้อ 8.8 วิเคราะห์สมบัติการควบคุมจากพารามิเตอร์ตรงนี้อย่างไร มีการสกัดอย่างไร มี Benchmark หรือ level control หรือไม่ มีเป้าหมาย (aim) เท่าไหร่/อย่างไร

2) พิจารณาหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การผลิตเส้นใยอาหารจากการหมักกากเมล็ดกัญชงด้วยแบคทีเรียที่ผลิตเซลลูโลส (Production of Dietary Fibers from Hempseed Meal by Fermentation with Cellulose Producing Bacteria) ของ นางสาวนิรชา อ้อพูล รหัส 631331023 โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข และให้แจ้งเวียนคณะกรรมการได้พิจารณารับรองอีกครั้ง ดังนี้

-เพราะเหตุใดไม่สกัดใยอาหารจากกากเมล็ดกัญชงโดยตรงแล้วย่อยให้เป็นนาโนเซลลูโลสเลย

-องค์ประกอบของเมล็ดกัญชงประกอบไปด้วยอะไรบ้าง มีแบ่งเป็นองค์ประกอบหรือไม่

-เพราะเหตุใดจึงนำไปโอเซลลูโลสไปย่อยให้เป็นนาโนเซลลูโลส

-ควรปรับวัตถุประสงค์ให้ชัดเจน จะใช้ประโยชน์จากกากเมล็ดกัญชงหรือจากอะไร

-ปรับแผนการทดลอง โดยเฉพาะการทดลองที่หนึ่งยังไม่ชัดเจนและยังไม่ตอบวัตถุประสงค์

3) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การประมาณการบริโภคโคลีนในนักศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (Estimation of Choline Intake in Chiang Mai University Students) ของ นายเพชร จินดาเสรีกุล รหัส 631331012 โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข และให้แจ้งเวียนคณะกรรมการได้พิจารณารับรองอีกครั้ง ดังนี้

- ปรับการเขียนอ้างอิงแบบ numbering และให้เหมือนกันตลอดเอกสาร
- หน้า 10 และ หน้า 14 เคาะหัวข้อไปอยู่หน้าถัดไป
- ปรับการเขียนคำอธิบายใต้ภาพให้ถูกต้อง เช่น คำอธิบายใต้รูปหน้า 3
- ควรเพิ่มเติมข้อมูลหลังจากสำรวจแล้ว นำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ต่ออย่างไร
- review งานวิจัยต่าง ๆ มากมาย แต่ในวิธีการทดลองเนื้อหาบางอย่างงาน review มาก ควรตัดเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องออกบางส่วน

4) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาวัตถุปลดปล่อยเอทานอลแบบควบคุมเพื่อยืดอายุผลสตอว์เบอร์รี่ตัดแต่งพร้อมบริโภคสายพันธุ์พระราชทาน 80 (Controlled Release Ethanol Emitter Development for Shelf Life Extension of Strawberry Fresh-cut Fruit cv. Phrachatan 80) ของ นางสาวไพบรณัฐ สุขเจริญจิตต์ รหัส 631331017 โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาอังกฤษ เป็น Development of Controlled Release Ethanol Emitter for Shelf Life Extension of Strawberry Fresh-cut Fruit cv. Phrachatan 80 (ปรับการเขียนเป็น Title style)
- ระบุวัตถุประสงค์การล้างด้วยคลอรีน ถ้าต้องล้างด้วยคลอรีน ต้องมีชุดควบคุม (control) ที่ไม่ได้ล้างคลอรีนด้วย
- ควรศึกษาสตอว์เบอร์รี่กับปริมาณเอทานอล มีสภาวะอิมิตัวเท่าไร
- หน้า 11 ตรวจสอบมาตรฐานการใช้คลอรีนที่ใช้กับอาหาร จะมีกลิ่นคลอรีนหลงเหลืออยู่หรือไม่ ควรมีตัวอย่างควบคุม
- ควรศึกษาสตอว์เบอร์รี่ ต่อปริมาณเอทานอล (silica gel) ถ้าควบคุม space พร้อม experimental design
- การศึกษาที่อุณหภูมิ 5, 10 องศาเซลเซียส และที่อุณหภูมิห้อง พร้อม experimental design ด้วย
- ตรวจสอบคำผิดตลอดเอกสาร

5) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์สลัดครีมจากน้ำมันงาขี้ม้อน และน้ำมันเมล็ดดอกทานตะวันเสริมใยอาหารจากกากงาขี้ม้อน (Development of salad dressing from Perilla (*Perilla frutescens* (L.) seed oil and Sunflower seed oil fortified with fiber) ของ นายกมลไท อธิธิดาวร รหัส 631331024 โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- ปรับชื่อภาษาไทย เป็น การพัฒนาสลัดครีมจากน้ำมันงาขี้ม้อนและน้ำมันเมล็ดดอกทานตะวันเสริมกากงาขี้ม้อน
- ปรับชื่อภาษาอังกฤษ เป็น Development of Salad Cream from Perilla Seed and Sunflower Seed Oils Fortified from Perilla Seed Meal (ปรับการเขียนเป็น Title style)

6) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาส่วนผสมอาหารธรรมชาติจากเปลือกกาแฟด้วยเทคนิคการหมักแบบซิมไบโอติก (Development of Natural Food Ingredient from Coffee Pulp Using Symbiotic Cultures Fermentation Technique) ของ Mrs. Khamparn Pathoummalangsy รหัส 621351003 โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-No. 1.2 P.8 The citation of these conditions must be provided.

-No. 2.1 P.8 Please explain, how to cultivate in coffee pulp extract?

-Experiment 3. P.10 Please explain, whole culture or liquid fraction symbiotic culture of solid fraction fermentation?

-Experiment 3. P.10 Which part will you use for freeze dye?

-Please check and correct how to write the reference.

7) พิจารณาเห็นชอบหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ เรื่อง การพัฒนาสารประกอบพันธะเชื่อมโปรตีนจิ้งหรีดผง เพื่อเป็นส่วนผสมอาหารเชิงหน้าที่ด้านสุขภาพ (Development of Conjugated Cricket Protein Powder as Healthy Functional Ingredient) ของ นางสาวเอื้องหลวง ใจลังกา รหัส 631351001 โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

-ปรับชื่อภาษาไทย เป็น การพัฒนาสารประกอบพันธะเชื่อมโปรตีนจิ้งหรีดผงเพื่อเป็นส่วนผสมอาหารเชิงหน้าที่

-ปรับชื่อภาษาอังกฤษ เป็น Development of Conjugated Cricket Protein Powder as Functional Ingredient

-งานวิจัยข้อ 7.4 ปรับเป็น 7.3 และ ข้อ 7.3 ปรับเป็น 7.4

-เพิ่มการวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนหลังสกัด (protein concentration measurement)

4.2 การปรับปรุงหลักสูตร ปร.ด. สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

ประธานที่ประชุมได้ขอให้ที่ประชุมพิจารณาการปรับปรุงหลักสูตร ปร.ด. สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 ที่ประชุมได้พิจารณาแล้วมีมติเห็นชอบ โดยมีข้อเสนอให้แก้ไขและตรวจสอบบทสรุปผู้บริหาร ดังนี้

-ปรับปรุงแบบเอกสาร การเคาะ วรรคตอน และปรับระยะกั้นหลัง

-หน้า 4-5-9 หน้า 9-10 หัวข้อใหม่ควรเคาะให้ไปอยู่หน้าถัดไป

-ตรวจสอบการเช็ค ✓ ตาราง PLO หน้า 6 ให้สอดคล้องกับตารางหน้า 14-15

-ตารางหน้า 12 ข้อ 2-3 ควรตรวจสอบชื่อของหลักสูตรที่เปิดสอนให้ถูกต้อง

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ – ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 16.30 น.

นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล

ผู้บันทึกรายงานการประชุม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทงศักดิ์ ไชยาโส

ผู้ตรวจรายงานการประชุม