

**รายงานการประชุมคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร
ครั้งที่ 4/2568 วันพุธที่ 30 เมษายน 2568
(แจ้งเวียนการประชุม)**

ผู้เข้าประชุม

- | | |
|--|------------------|
| 1. คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย-แทน) | ประธาน |
| 2. ผู้ช่วยคณบดีผู้รับผิดชอบงานบัณฑิตศึกษา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย) | กรรมการ |
| 3. หัวหน้าสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร (รองศาสตราจารย์ ดร.ทองศักดิ์ ไชยาโส) | กรรมการ |
| 4. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์
อุตสาหกรรมเกษตร (รองศาสตราจารย์ ดร. นิรมล อุดมอ่าง) | กรรมการ |
| 5. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา) | กรรมการ |
| 6. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร (รองศาสตราจารย์ ดร. สุดาร์ตน์ เจียมยั้งยืน) | กรรมการ |
| 7. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาวัตกรรมการอาหาร
และอุตสาหกรรมชีวภาพ (รองศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเดือย) | กรรมการ |
| 8. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธิรา สุทสุภา) | กรรมการ |
| 9. รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติศักดิ์ จันทนสกุลวงศ์ | กรรมการ |
| 10. รองศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก | กรรมการ |
| 11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรรณพร คลังเพชร อุเอโนะ | กรรมการ |
| 12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ หาญเมืองใจ | กรรมการ |
| 13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล | กรรมการ |
| 14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รชนีภาส สุขแก้ว สมครธำไทย | กรรมการ |
| 15. นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล | เลขานุการ |
| 16. นางสาวกัญจิรา ปัญญาละ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

แจ้งเวียนการประชุม เมื่อวันที่ 30 เมษายน – 14 พฤษภาคม 2568 เวลา 8.30 – 16.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย ผู้ช่วยคณบดี ได้รับมอบหมายจากประธานคณะกรรมการบัณฑิตศึกษา
ประจำคณะฯ ให้เป็นประธานในการประชุม ตามวาระดังนี้

วาระที่ 1 เรื่อง แจ้งให้ทราบ

1.1 ความก้าวหน้าทางการศึกษาของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

- ข้อมูลนักศึกษา ณ วันที่ 30 เมษายน 2568 - จำนวนนักศึกษาทั้งหมด 101 ราย
- ปริญญาโท จำนวน 78 ราย
 - ปริญญาเอก จำนวน 23 ราย

ตารางแสดงความก้าวหน้าทางวิชาการของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาปริญญาเอก จำนวน 23 ราย

รหัสนักศึกษา	ร้อยละผู้ผ่าน ภาษาอังกฤษ	ร้อยละผู้ผ่านการ สอบวัด คุณสมบัติ	ร้อยละผู้ผ่าน การเสนอหัวข้อ โครงร่างฯ	ร้อยละผู้ผ่านการ สอบป้องกัน วิทยานิพนธ์	ร้อยละผู้เสนอ สำเร็จการศึกษา
รหัส 61	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
รหัส 63	100.00%	100.00%	100.00%	0.00%	0.00%
รหัส 64	100.00%	100.00%	100.00%	50.00%	50.00%
รหัส 65	100.00%	60.00%	60.00%	0.00%	0.00%
รหัส 66	100.00%	62.50%	62.50%	0.00%	0.00%
รหัส 67	33.33%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%

ตารางแสดงความก้าวหน้าทางวิชาการของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาปริญญาโท จำนวน 78 ราย

รหัสนักศึกษา	ร้อยละผู้ผ่าน ภาษาอังกฤษ	ร้อยละผู้ผ่านการเสนอ หัวข้อโครงร่างฯ	ร้อยละผู้ผ่านการสอบ ป้องกันวิทยานิพนธ์	ร้อยละผู้เสนอ สำเร็จการศึกษา
รหัส 62	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
รหัส 63	100.00%	100.00%	45.50%	18.20%
รหัส 64	100.00%	100.00%	50.00%	50.00%
รหัส 65	100.00%	100.00%	6.60%	6.60%
รหัส 66	77.30%	77.30%	0.00%	0.00%
รหัส 67	48.00%	8.00%	0.00%	0.00%

รายชื่อนักศึกษาที่ยังไม่ได้เสนอหัวข้อและโครงร่างวิทยานิพนธ์ และต้องดำเนินการภายในปีการศึกษา 2567
ปริญญาเอก 2 ราย

ที่	รหัส นักศึกษา	รายชื่อ	สาขาวิชา	แผนการ ศึกษา	เข้าศึกษา	การติดตามความก้าวหน้า เดือนกุมภาพันธ์ 2568
1	651351005	ธรรมรัตน์ รุ่งสังข์	Food Inno	แบบ 1.1 ฐาน ป.โท	2/2565	เข้าที่ประชุม 3/2568 26 มีนาคม 2568
2	651351006	ประภัสสร นันทินิจ	Food Inno	แบบ 1.1 ฐาน ป.โท	2/2565	เสนอสาขา 14 มีนาคม 68

ปริญญาโท 4 ราย

ที่	รหัส นักศึกษา	รายชื่อ	สาขาวิชา	แผนการ ศึกษา	เข้าศึกษา	การติดตามความก้าวหน้า เดือนมกราคม 2568
1	661331021	มุกิตา วิทยากัด	PKT	แผน 2 แบบวิชาการ	1/2566	เข้าที่ประชุม 3/2568 26 มีนาคม 2568
2	661331022	ธนาภรณ์ ช้างอินทร์	PKT	แผน 2 แบบวิชาการ	2/2566	มีแผนเสนอหัวข้อและโครงร่าง วิทยานิพนธ์ 1/2568
3	661331023	วรชัย นำไพศาล	Food inno	แผน 2 แบบวิชาการ	1/2566	ลาพักการศึกษา 2/67 มีแผนเสนอหัวข้อและโครงร่าง วิทยานิพนธ์ เมษายน 2568

ที่	รหัส นักศึกษา	รายชื่อ	สาขาวิชา	แผนการ ศึกษา	เข้าศึกษา	การติดตามความก้าวหน้า เดือนมกราคม 2568
4	661332002	กุลนิดา กาวิโล	FST	แผน 3 แบบวิชาชีพ	1/2566	ผ่านสาขาวิชาแล้ว 28 กันยายน 2567 - W ไม่ดำเนินการต่อ

รายชื่อนักศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาภายในปีการศึกษา 2567 จำนวน 6 ราย

ที่	รหัส	รายชื่อ	ระดับ	สาขา	แผน	หมายเหตุ
1	631331001	กฤษฎี จารุกคพล	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 21 มีนาคม 2568 ไม่ขยายเวลา ตีพิมพ์แล้ว
2	631331010	เบญจมาศ รัตนมาโต	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 20 มีนาคม 2568 มีแผนขยายเวลา 1/68
3	631331013	พัชรพงษ์ อินยาศรี	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 30 มีนาคม 2568 มีแผนขยายเวลา 1/68
4	631331014	พัชรินทร์ ปาสักย	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 24 มีนาคม 2568 มีแผนขยายเวลา 1/68
5	631331023	สวิษฐา อ้อพูล	ป.โท	FST	แบบ 2	สอบ 14 มีนาคม 2568 มีแผนขยายเวลา 1/68
6	631332001	ปุณณญา คิตประเสริฐ	ป.โท	Food inno	แบบ 2	ประสานสาขาวิชาแล้ว มีแผนขยายเวลา 1/68

ส่งสำเร็จการศึกษา ป.โท 4 ราย และ ป.เอก 3 ราย

รหัส	ชื่อ-สกุล	สาขา	ระดับ	ความก้าวหน้า
65	Ms. Su lwin htike	FST - inter	ป.เอก	- สอบปริญญาโท 28 พฤศจิกายน 2567 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด - 2 ธันวาคม 2567 - ส่งสำเร็จการศึกษา - 4 มีนาคม 2568
64	Ms. Fahmi Ilman Fahrudin	FST - inter	ป.เอก	- สอบปริญญาโท 24 ธันวาคม 2567 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด - 3 มกราคม 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา - รอตีพิมพ์
61	นายจิระพงศ์ รักประสูติ	FST	ป.เอก	- สอบปริญญาโท 31 ตุลาคม 2567 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด - 23 ธันวาคม 2567 - ส่งสำเร็จการศึกษา - 3 มีนาคม 2568
65	นายปฐวิทย์ มะลิวัลย์	Food inno	ป.โท	- สอบปริญญาโท 4 พฤศจิกายน 2567 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด - 7 พฤศจิกายน 2567 - ส่งสำเร็จการศึกษา - รอตีพิมพ์
64	Agampodi Buddhika G. S.	FST - inter	ป.โท	- สอบปริญญาโท 15 ตุลาคม 2567 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด - 16 ตุลาคม 2567 - ส่งสำเร็จการศึกษา - 7 มีนาคม 2568
63	นางสาวกัลยารัตน์ พรธาดาวิทย์	FST	ป.โท	- สอบปริญญาโท 7 มกราคม 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด - 8 มกราคม 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา - 10 มีนาคม 2568

รหัส	ชื่อ-สกุล	สาขา	ระดับ	ความก้าวหน้า
63	นางสาวมิ่งมกล ดวงรินทร์	PKT	ป.โท	- สอบปริญญาโท 3 กุมภาพันธ์ 2568 - แจ้งผลสอบ/ส่งเกรด – 5 กุมภาพันธ์ 2568 - ส่งสำเร็จการศึกษา – 18 มีนาคม 2568

ผ่านโครงร่างปริญญาโท ป.โท 2 ราย

รหัส	ชื่อ-สกุล	สาขา	ความก้าวหน้า
661331003	นางสาวนันทยา ใจตา	FST -PDT	ผ่านประชุมครั้งที่ 2/2568 วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2568
661331005	นางสาวนิชาภัทร บรรณศรี	FST -PDT	ส่งสำนักทะเบียน 13 มีนาคม 2568

ที่ประชุมรับทราบ

1.2 ความคืบหน้าในการปรับปรุงหลักสูตรปีการศึกษา 2567

ความคืบหน้าการปรับปรุงใหญ่ (ครบระยะเวลา 5 ปี) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568 ตามตารางดังนี้

หลักสูตรฯ	คกก.บัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ	คกก.บัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ	คกก.บริหารประจำคณะฯ	คกก.บริหารและพัฒนาวิชาการ ฯ	คกก.บริหารมหาวิทยาลัย	สภาวิชาการ	สภามหาวิทยาลัย	ส่ง สปอว.
ปริญญาโท FOOD INNO	✓ 7 ก.ย. 67	✓ 7 ก.ย. 67	✓ 18 ก.ย. 67	✓ 21 ก.พ. 68				

ตามตารางข้างต้นหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2568 คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย (กบม.) ได้มีมติในการประชุมครั้งที่ 5/2568 (26 มีนาคม 2568) ให้คณะอุตสาหกรรมเกษตรทบทวนหลักสูตรในประเด็นต้นทุนและค่าธรรมเนียมการศึกษา

หลักสูตรฯ ได้พิจารณาแล้ว ขอยืนยันอัตราค่าธรรมเนียมเดิม ซึ่งอยู่ในช่วงราคาก่อมาตรฐานหลักสูตรภาษาไทย ดังนี้
แผน 1 และแผน 2 (ภาคปกติ): 112,000 บาท/คน (4 ภาคการศึกษา ๆ ละ 28,000 บาท)

แผน 2 และแผน 3 (ภาคพิเศษ): 140,000 บาท/คน (4 ภาคการศึกษา ๆ ละ 35,000 บาท)

โดยให้ชี้แจงว่าการคงอัตราค่าธรรมเนียมจะช่วยส่งเสริมให้ผู้สนใจเข้าศึกษาในหลักสูตรเพิ่มมากขึ้น ซึ่งปัจจัยด้านงบประมาณเป็นปัจจัยสำคัญต่อการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อ

ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 2 เรื่อง รับรองรายงานการประชุม

คณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะฯ ได้พิจารณารับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 2/2568 เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2568 โดยการแจ้งเวียนรับรองรายงานการประชุมเรียบร้อยแล้ว เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2568

ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุม

วาระที่ 3 เรื่อง สืบเนื่อง – ไม่มี

วาระที่ 4 เรื่อง พิจารณา

4.1 การพิจารณาเสนอหัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์จำนวน 3 เรื่อง

4.1.1 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การสกัดคุณลักษณะและการดัดแปลงโพลีแซ็กคาไรด์จากเห็ดดอกกะหล่ำ (*Sparassis crispa* (Sparassedaceae)) ด้วยการกระตุ้นภูมิคุ้มกันและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและการนำไปประยุกต์ใช้ (Extraction, Characterization, Modification of Polysaccharide from Cauliflower Fungus (*Sparassis crispa* (Sparassedaceae)) with Immunomodulation and Anti-oxidative Activity and its application) ของนายธรรมรัตน์ รุ่งสังข์ รหัส 651351005 ปริญญาเอก สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและอุตสาหกรรมชีวภาพ โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) เปลี่ยนแปลงชื่อปริญญานิพนธ์ จากเดิมเป็น การสกัดโพลีแซ็กคาไรด์จากเห็ดดอกกะหล่ำ (*Sparassis crispa* (Sparassedaceae)) และการดัดแปลงด้วยวิธีการกระตุ้นภูมิคุ้มกันและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ เพื่อใช้เป็น ส่วนผสมฟังก์ชัน (Extraction of Polysaccharide from Cauliflower Fungus (*Sparassis crispa* (Sparassedaceae)) and Its Modification by Immunomodulation and Anti-oxidative Activity for Application as Functional Ingredient และตรวจสอบการเขียนตามหลักไวยากรณ์ทั้งเล่ม
- 2) หน้า 4 หลักการและเหตุผลควรเขียนที่มาและความสำคัญให้กระชับ ตรงประเด็น ควรครอบคลุมเนื้อหาทางวิจัยที่ทำทั้งหมด, ให้เพิ่มในส่วนของการ Modify และ applications, ระบุปัญหาและเชื่อมโยงไปหาวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อตอบปัญหานั้น และควรหลีกเลี่ยงการอ้างอิงในส่วนของบทนำ
- 3) หน้า 5 ย่อหน้าที่ 2 ควรเน้นเนื้อหาเกี่ยวกับเห็ดที่ศึกษา และเน้นเรื่องประสิทธิภาพของการสกัด คุณสมบัติต่างๆ
- 4) หน้า 6 ปรับปรุงเนื้อหาใหม่ ควรยกตัวอย่างงานวิจัยที่ใช้ UAE แล้วให้ผลลัพธ์ที่ดี จึงนำมาใช้ในงานวิจัยนี้ และยกตัวอย่างงานวิจัยที่เกี่ยวกับฤทธิ์ Antioxidant และ Immune ของวัตถุดิบที่ใกล้เคียงกัน (เห็ดชนิดอื่นๆ ที่มีการศึกษามาแล้ว)
- 5) หน้า 7 หลักการและเหตุผลย่อหน้าสุดท้าย ควรระบุให้ชัดเจนถึงจำเป็นต้องศึกษาในงานวิจัยนี้ เช่น ยังไม่มีรายงานผลงานวิจัยที่ทดลองใน optimum condition สำหรับสารสกัดที่เลือกใช้ และในส่วนของ polysaccharide ที่ไม่ได้ผ่านการดัดแปร มีข้อด้อยหรือข้อจำกัดใดบ้างจึงต้องดัดแปร และวิธีดัดแปรที่จะใช้มีแนวโน้มจะ enhance bioactivity ใช่หรือไม่/อย่างไร ให้อธิบายเพิ่มเติม
- 6) หน้า 7 ข้อ 5 ปรับลำดับการเขียนของแต่ละหัวข้อ ดังนี้ 1. Cauliflower mushroom 2. Polysaccharide 3. Extraction 4. Modification 5. Bioactivity 6. Application และอธิบายเพิ่มเติมในการเลือกวิเคราะห์ bioactivity เพียงบางอย่าง เพราะใน literature review มีการระบุถึง bioactivity หลายอย่าง
- 7) หน้า 8 รูปภาพที่ 1 ให้ตัดคำว่า Shows ออก
- 8) หน้า 9 ย่อหน้าแรกให้แยกประโยค “including the import of..... on the season” เพื่อป้องกันการสับสน และเพิ่มข้อมูลการเพาะปลูก/ ปริมาณการผลิต เพื่อยืนยันว่าจะไม่มีผลต่อการทำวิจัยต่อเนื่อง
- 9) หน้า 9 ข้อ 5.2 ให้ปรับปรุงการเขียนตัวอย่าง polysaccharides ของ Homopolysaccharides และ Heteropolysaccharides และเพิ่มข้อมูล review เกี่ยวกับ polysaccharides ในเห็ดดอกกะหล่ำและเห็ดอื่นๆ
- 10) หน้า 11 ย่อหน้าแรกให้ตรวจสอบการเขียนอ้างอิง (Xuemei Zhong et al., 2023) ใหม่, ชื่อตารางที่ 1 ในย่อหน้าที่ 2 ไม่ตรงกัน และในตารางที่ 1 ควรเน้นข้อมูลปริมาณ β -glucan ในเห็ดต่างๆ
- 11) หน้า 12 ปรับปรุงการเขียนประโยคแรกใหม่
- 12) หน้า 19 ข้อ 5.4.6 ควรเป็น Antioxidant on polysaccharides และตัดข้อมูลที่ไม่น่าจำเป็นออก ได้แก่ ข้อ 5.4.6.1, ข้อ 5.4.6.2 และ ตารางที่ 2 หน้า 21
- 13) หน้า 28 ข้อ 5.5.5 Ultrafiltration ไม่ใช่วิธีการสกัด ให้ศึกษาเพิ่มเติม
- 14) หน้า 32 ย่อหน้าแรก และ ข้อ 5.15.10 ให้ศึกษาการใช้สกัด polysaccharides เพิ่มเติม พร้อมยกตัวอย่างของวิธีสกัด polysaccharides และทำตารางสรุปประสิทธิภาพการสกัด polysaccharides ของแต่ละวิธี
- 15) หน้า 33 ข้อ 5.6 ย่อหน้าแรกและย่อหน้าที่ 3 ให้เขียนการยกตัวอย่างใหม่

- 16) หน้า 34 ข้อ 6 ให้แก้ไขวิธีการที่ใช้ข้อ 1 ในวัตถุประสงค์กับประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับให้ตรงกัน และวิธีการ modified-structure และ functional food products คืออะไร ระบุให้ชัดเจน
 - 17) หน้า 34 ข้อ 8 เขียนเป็น Flow chart แยกเป็นตอนๆ และระบุ functional food products ให้ชัดเจน
 - 18) หน้า 35 ข้อ 9.1.2 มีวิธีการควบคุมอย่างไร, ระบุ Model ที่ใช้, สภาวะการศึกษา ได้แก่ ultrasonic power, เวลาที่ใช้ และ อัตราส่วนระหว่างน้ำกับวัตถุดิบมาได้อย่างไร, เพราะเหตุใดจึงการทดลองทำ 3 ซ้ำ ให้ปรับปรุงเนื้อหาใหม่
 - 19) หน้า 36 “dried at room temperature” ให้ระบุ condition ให้ชัดเจน และตัดคำว่า the ในตารางที่ 3 ออก
 - 20) หน้า 37 ย้ายตารางที่ 4 ขึ้นมาก่อนเนื้อหาข้อ 9.1.3
 - 21) หน้า 38 ข้อ 9.2.1 วัดอะไร ระบุให้ชัดเจน
 - 22) หน้า 41 - 43 ตรวจสอบการเขียนสมการ Scavenging rate (%) ใหม่
 - 23) หน้า 43 ข้อ 9.5.1 ระบุตัวแปรที่ศึกษาและแผนการทดลอง, ข้อ 9.5.2 ควรระบุว่าวิเคราะห์หอะไรบ้าง
 - 24) หน้า 44 ตารางที่ 5 ให้อธิบายเพิ่มเติมว่าเพราะเหตุใดจึงศึกษาที่อุณหภูมิและเวลาที่ไม่เท่ากันและจะเปรียบเทียบผลของทั้งสองวิธีอย่างไร ออกแบบการทดลองอย่างไร วิเคราะห์ผลทางสถิติอย่างไร
 - 25) หน้า 46 ข้อ 9.6 ระบุรายละเอียดการเตรียม, ปัจจัยที่ศึกษา, วิธีการทดลอง และรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ได้ เช่น การนำ polysaccharide ที่สกัดได้ใส่แคปซูล หรือผสมกับส่วนผสมอื่นก่อนนำมาใส่แคปซูล
 - 26) หน้า 46 ข้อ 9.6.2 เป้าหมายคือการทดสอบ immune-stimulating properties ดังนั้นควรวิเคราะห์สมบัติที่บ่งชี้ immune-stimulating capacity สี และความสามารถในการละลายอาจไม่ใช่สมบัติที่สำคัญ เนื่องจากจะถูกบรรจุในแคปซูลอยู่แล้ว
 - 27) หน้า 47 ให้ย้ายแผนภาพไปที่ขอบเขตงานวิจัย ในส่วนของ Optimization for Extraction (UAE) ให้ระบุวิธีที่ศึกษา, Chemical Modification ให้อธิบายเพิ่มเติม, Products Development ให้ระบุชนิด Product และปัจจัยที่ศึกษา และจัดเรียงข้อมูลในส่วนของ Note ให้ไม่ซ้อนทับกันกับแผนภาพ
- 4.1.2 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การดัดแปลงฟิล์มผสมแป้งมันสำปะหลังและเจลาตินด้วยเทคนิคพลาสมาเย็น (Modification of Cassava Starch and Gelatin Blended Films Using) ของ นางสาว ชลธิชา สระคำ รหัส 671331018 ปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้
- 1) ปรับ format ตามแบบเสนอโครงร่างฯ ของคณะ และชื่อปริญญานิพนธ์ ควรขึ้นต้นด้วยตัวใหญ่ สำหรับคำว่า Using
 - 2) ข้อ 3 แก้ไขหัวข้อเป็นที่มาและความสำคัญของปัญหา
 - 3) ตรวจสอบและแก้ไขคำว่า พอลิแซ็กคาไรด์ ให้ถูกต้องทั้งเล่ม
 - 4) หน้า 3 ข้อ 4 ให้เพิ่มรายละเอียดให้มีเนื้อหาครอบคลุมกับงานวิจัย
 - 5) หน้า 5 ข้อ 4 ควรระบุ Hypothesis ของการใช้ cold plasma ในการดัดแปรแป้งและเจลาตินเพิ่ม, ข้อ 6 ให้เพิ่มความคาดหวังว่าฟิล์มจากแป้งดัดแปรและเจลาตินจะมีสมบัติที่ดีอะไรบ้างและมีประโยชน์ อย่างไร และ ข้อ 7.1 ในส่วนของย่อหน้าแรกไม่ใช่ขอบเขตงานวิจัย แต่เป็นทฤษฎีของ cold plasma ควรอยู่ในส่วนของทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
 - 6) หน้า 7 ข้อ 7.2 การดำเนินงานในตอนที่ 1 และ 2 เป็นตอนเดียวกัน แนะนำให้เขียนเป็นตอนเดียว และอธิบายเพิ่มเติมในส่วนของที่มาของความเข้มข้นและสัดส่วนที่ใช้, วิธีการทดลอง, จำนวนครั้งที่ทำการทดลอง, วิเคราะห์ผลทางสถิติ และวิธีการคัดเลือกกระบวนการที่เหมาะสม ซึ่งการดำเนินการวิจัยถือว่ายังไม่เพียงพอสำหรับ thesis ปริญญาโท เสนอให้เพิ่มขั้นตอนการศึกษา 1) หาสัดส่วน starch/gelatin ที่เหมาะสม 2) ศึกษาผลของระยะเวลาและกำลัง watt ของพลาสมาต่อสมบัติของฟิล์ม และทำ optimization โดยใช้วิธีการออกแบบการทดลองที่เหมาะสม เพื่อให้ได้สภาวะที่เหมาะสม
 - 7) หน้า 7 - 8 ควรมีเครื่องหมายจุลภาค (,) คั่นเวลาที่ใช้ในการทดลอง

4.1.3 หัวข้อและโครงร่างปริญญานิพนธ์ เรื่อง การผสมแบบเกิดปฏิกิริยาของแป้งเทอร์โมพลาสติกกับคลอเฮกซิดีนกลูโคเนตและยางธรรมชาติอีพอกไซด์ (Reactive blending of thermoplastic starch with chlorhexidine gluconate and epoxidized natural rubber) ของ นางสาว พิมพ์ภัส นันใจ รหัส 671331020 ปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ โดยมีข้อเสนอแนะให้แก้ไข ดังนี้

- 1) ปรับ format ตามแบบเสนอโครงร่างฯ ของคณะ
- 2) ข้อ 3 แก้ไขหัวข้อเป็นที่มาและความสำคัญของปัญหา
- 3) หน้า 3 แก้ไขย่อหน้าให้ถูกต้อง และเพิ่มคำว่า ภาพที่...ตามด้วยคำอธิบายภาพ
- 4) หน้า 3 ข้อ 4 ให้ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติม ควรผนวกเนื้อหาจากหลายแหล่งที่เป็นเรื่องเดียวกันเข้าด้วยกัน
- 5) หน้า 5 - 6 ข้อ 4.4 ให้ปรับการเขียนการอ้างอิง เช่น Jan.... (2016)
- 6) หน้า 6 ย่อหน้าแรก ให้เขียนชื่อวิทยาศาสตร์ตามหลักการเขียนชื่อ
- 7) หน้า 7 วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ควรระบุคุณสมบัติที่ต้องการของผลิตภัณฑ์
- 8) หน้า 7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับข้อที่ 1 ให้ปรับเป็น ได้กระบวนการ..., ข้อที่ 2 ได้ทราบสมบัติของแป้ง...
- 9) หน้า 7 ข้อ 7.1 ให้เขียนเป็น flow chart
- 10) หน้า 8 - 9 ให้ย้ายภาพไปไว้ในส่วนของ review
- 11) เนื่องจากเป็นวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท ควรเพิ่มขั้นตอนการทดลองเพื่อศึกษากลไกการเกิดปฏิกิริยาระหว่าง TPS-ENR-CHG ในเชิงลึก
- 12) หน้า 9 ควรปรับค่า interval ของคลอเฮกซิดีนกลูโคเนตในการทดลองให้เท่ากันหรือไม่ ให้ศึกษาเพิ่มเติม และให้อธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการทดลองในตอนต้นที่ 1, จำนวนครั้งที่ทำการทดลอง, วิธีการวิเคราะห์ผลทางสถิติ และการพิจารณาปัจจัยในการคัดเลือกส่วนผสมส่วนผสมที่ดีที่สุด
- 13) หน้า 10 ท้ายตารางที่ 2 ให้ตรวจเช็คความถูกต้องของอุณหภูมิและเวลาที่ใช้นับรูบขึ้นงาน
- 14) หน้า 11 ย่อหน้าสุดท้าย ควรพิจารณาอุณหภูมิที่ทำให้ตัวอย่างแห้งและอุณหภูมิที่ทำให้กระดาษกรองแห้งใหม่ เนื่องจากอุณหภูมิเท่ากันมีผลต่อความชื้น อาจทำให้การคำนวณ Sol. ผิดพลาด

ที่ประชุมมีมติ ขอให้ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะ และนำเข้าประชุมครั้งถัดไป

วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ (ถ้ามี)

แจ้งเวียนการประชุมฯ เมื่อวันที่ 18 - 27 มีนาคม 2568 เวลา 8.30 - 16.30 น.



(นางสาวกณฐิกา ปัญญาผล)

นักจัดการงานทั่วไป

ผู้บันทึก/จัดทำรายงานการประชุม



(นางสาวสังวาลย์ วรรณกุล)

นักบริหารงานการศึกษา

ผู้ตรวจรายงานการประชุม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย)

ผู้ช่วยคณบดี ปฏิบัติการแทน

ประธานคณะกรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะอุตสาหกรรมเกษตร