



# บันทึกข้อความ

คณะวิทยาศาสตร์ฯ  
เลขที่ 199  
วันที่ 18 มี.ค. 2563  
เวลา 13.28

ส่วนราชการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ อว ๐๖๔๒.๐๔/๒๕๖

วันที่ ๑๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

เรื่อง รายงานการไปราชการ

เรียน คณบดี

ตามที่ข้าพเจ้า อาจารย์พรทิพย์ ธนตฤกุล และ อาจารย์รัชชัย ไขแก้ว ขออนุญาตเดินทางไปราชการ เพื่อเข้าร่วมงานประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ ประจำปี ๒๕๖๓ วันที่ ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุม E9401 คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม นั้น บัดนี้ การเข้าร่วมงานประชุมวิชาการดังกล่าวสิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงรายงานสรุปผลการเข้าร่วมงานประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ โดยสังเขป ดังนี้

งานประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ ๖ ประจำปี ๒๕๖๓ เป็นการจัดการประชุมวิชาการ โดยภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับสถาบันการศึกษาเครือข่าย และสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา และการสนับสนุนร่วมของบริษัทเอกชน เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็น แลกยอดความคิดให้เกิดงานวิจัยสร้างสรรค์เทคโนโลยี นวัตกรรม และองค์ความรู้ที่ใหม่และทันสมัย ก่อให้เกิดการเรียนรู้แบบบูรณาการในด้านอาหารเกษตรและสุขภาพ การบริการวิชาการตลอดห่วงโซ่อุปทานด้านการเกษตรในภูมิภาคอาเซียน โดยในงานมีการบรรยาย พิเศษ เรื่อง อุตสาหกรรมไทยอยู่อย่างไรให้รอดในยุค Disruptive technology และการนำเสนอผลงาน วิชาการระดับชาติ ได้แก่ การศึกษาสมบัติทางเคมีกายภาพของโยเกิร์ตจากข้าวกล้องงอกชนิดกวน การทดลองเพื่อศึกษาจลพลศาสตร์การอบแห้งขมชั้นแผ่น เครื่องวิเคราะห์ปริมาณความชื้นในปลาแผ่น และปลาเส้นด้วยเทคนิคอินฟราเรดย่านใกล้ การจำลองเชิงตัวเลขของปรากฏการณ์การแยกข้าวเปลือกออกจากข้าวกล้องด้วยการสันโดยวิธีวิเคราะห์อนุภาคไม่ต่อเนื่อง การปรับปรุงสมบัติทางกายภาพของซอสพริกด้วยการเติมสารสกัดแปรรูป การลดความกระด้างของน้ำด้วยไฟฟ้ากระแสตรง ผลของกระบวนการแยกกลุ่มขนาดกรดไขมันต่อคุณภาพน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นสำหรับผลิตภัณฑ์เวชสำอาง ผลของความเข้มข้นของน้ำตาลกลูโคส ในกระบวนการออสโมซิสต่อการดึงน้ำออกของเมล่อน การศึกษาปริมาณกรดกลูตามิกและสารต้านอนุมูลอิสระในใบไชยา การหาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งเนื้อปลาบดแผ่นกรอบจากเศษเหลือกระบวนการแปรรูปปลาหนังลูกผสม (บึกสยาม) ผลของกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในชาดอกเอื้องคำ ยกกระตือรือร้นอาหารปลอดภัยสำหรับการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที และการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตหมากฝรั่งกลิ่นวานิลลา

ปรัชญา : ก้าวทันเทคโนโลยี ผลิตคนดีสู่สังคม

วิสัยทัศน์ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นแหล่งศึกษาที่ได้มาตรฐาน มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพ คุณธรรม สร้างสรรค์งานวิจัย บริการวิชาการ และ ศิลปวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่น

พันธกิจ : ๑. ผลิตบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์ให้มีคุณภาพ และมาตรฐาน ๔. ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสืบสานวัฒนธรรม  
๒. สร้างสรรค์งานวิจัย เพื่อพัฒนาองค์ความรู้สู่องค์กรและท้องถิ่น ๕. พัฒนางานบริการให้เป็นแหล่งการศึกษาที่ได้มาตรฐาน  
๓. บริการวิชาการสู่ท้องถิ่นตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

พท.พิชญ์ นนต๊ะกุล

(อาจารย์พรทิพย์ ธนรติกุล)

อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- รวบรวม  
- ส่งมอบ  
หาทราบ Kkang



18 มิ.ย. 63