



บันทึกข้อความ

บธ.001/63

ส่วนงาน คณะวิทยาศาสตร์ หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเคมีประยุกต์ โทร. ๓๘๕๐ - ๑

ที่ อว ๖๙.๕.๓.๑ /๕๒

วันที่ ๖ สิงหาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอรายงานสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

ตามหนังสือ ที่ อว ๖๙.๕.๓.๑ /๔๗ ลงวันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ได้อนุญาตให้ข้าพเจ้าเข้าร่วมกิจกรรม Series of Aroma Talk สำหรับแลกเปลี่ยนความรู้ ด้าน Flavor analysis EP๓ หัวข้อ Green Techniques for Flavor Analysis ในวันที่ ๓๐ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๑.๓๐ น. ผ่านทางออนไลน์ด้วยระบบ zoom นั้น

บัดนี้ ข้าพเจ้าได้เข้าร่วมการสัมมนาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้นจึงขอรายงานสรุปเนื้อหาและประโยชน์ที่ได้รับ ดังนี้

๑. สรุปเนื้อหาที่ได้รับจากการเข้าประชุม/อบรม ฯลฯ

ในงานสัมมนาออนไลน์นี้ ข้าพเจ้าได้เรียนรู้จากหัวข้อสัมมนา ดังนี้

- ทราบ Extraction Techniques ต่าง ๆ ที่น่าสนใจที่เกี่ยวข้องกับ Green Techniques for Flavor Analysis
- ทราบ Applications: การประยุกต์ ใช้อุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับ Green Techniques for Flavor Analysis
- ทราบภาพรวมกิจกรรมงานวิจัย ด้าน Flavor ได้แก่ Sampling separation, Separation, Detection, Data analysis
- ได้ทบทวนงานวิจัยที่ใช้อุปกรณ์เก็บตัวอย่างกลิ่น Headspace sampling
- ได้ทบทวนงานวิจัยที่ใช้อุปกรณ์ Solid phase microextraction
- ทราบถึง Target ของ Volatile compounds ผ่านการใช้ประสาทสัมผัส และเครื่องมือวิเคราะห์
- ได้เห็นเครื่องมือวิเคราะห์และทราบการทำงานของเครื่อง Dynamic headspace analysis (DHS) สำหรับ Volatile flavor compounds

๒. ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในตำแหน่งหน้าที่

งานสัมมนาออนไลน์นี้ข้าพเจ้าได้ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในตำแหน่งหน้าที่งานด้านการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ โดยได้รับความรู้จากการฟังบรรยาย แนวคิด วิธีการปฏิบัติ อุปกรณ์และเครื่องมือสำคัญที่ใช้กับเทคโนโลยีเรื่องการเก็บกลิ่นจากอาหารหรือผลิตภัณฑ์ในรูปแบบ Green Techniques for Flavor Analysis เหล่านี้ สามารถนำความรู้ที่ได้มาปรับใช้ในการพัฒนาการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ ให้สามารถอธิบายวิธีการใช้ ชนิด และอุปกรณ์การดำเนินการ เกี่ยวกับ เทคโนโลยีเรื่องการเก็บกลิ่นจากอาหารหรือผลิตภัณฑ์ในรูปแบบ Green Techniques for Flavor Analysis ที่ทันสมัยและน่าสนใจ

๓. ประโยชน์ต่อหน่วยงาน (ระดับงาน/หลักสูตร/คณะ)

สำหรับประโยชน์ต่อหน่วยงาน ความรู้ที่ได้สามารถนำความรู้ที่ได้มาปรับใช้ในการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ ให้สามารถสร้างงานวิจัย และนำเสนอเทคนิคใหม่ ๆ และนักศึกษา ผู้สนใจ เพื่อนร่วมงานและ ทีมวิจัย ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานโดยรวม

พร้อมนี้ได้แนบเอกสารการอบรม ฯลฯ มาพร้อมนี้แล้ว จำนวน ๑ หน้า

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

Don or ✓

(นางสาวจุติพรรณ ฉิมสุข)

ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์

ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น (ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ผู้อำนวยการสำนักงาน/หัวหน้างาน)

บุคลากรดังกล่าวไปนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ดังนี้ (โปรดระบุรายละเอียด)

9. গতকাল বুধ আজ বুধ

24

(นางสาวสุภาพร แสงศรีจันทร์)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต

สาขาวิชาเคมีประยุกต์

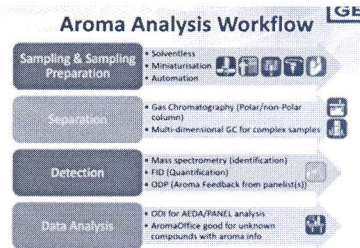
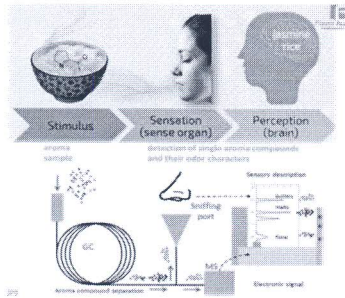
หมายเหตุ : ๑. เอกสารแนบเช่น สำเนาบทความย่อ หรือโปสเตอร์(ย่อขนาด A๔) หรือบทความ ฉบับเต็มสำเนา
ใบรับรองหรือหนังสือ รับรองหรือใบประกาศนียบัตรหรือวุฒิบัตร ฯลฯ ซึ่งเป็นหลักฐานว่าได้เข้าร่วมงานจริง

๒. กรณีที่ประสงค์จะรายงานฯ กรณีไม่ได้พัฒนาบุคลากรหรือไม่ใช้งบประมาณ ให้ใช้แบบฟอร์มฯ

๓. ให้จัดรูปแบบและขยายพื้นที่ตามรายละเอียดเนื้อหาหรือข้อความ ตามความเหมาะสม

เอกสารแนบ

TC Thitiphan Chimsook (Me)



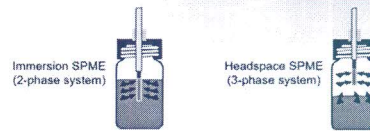
Headspace Sampling

Static Headspace combined with red Injection and Trapping (HIT-HS) for the Analysis of Flavor Volatiles in Kombucha

- Static Headspace is often useful when analytes of interest are present in high concentration.
- Its simple, easy to conduct and green.
- By trapping static headspace injection prior to GC injections offers multiple benefits
 - Sharpen peaks
 - Improved LOD
- Multiple Headspace Injection is also possible with this, allows analyte stacking over multiple injections from one or more vials, further improving the sensitivity of this technique.



Solid-Phase Microextraction (SPME)



Factors of the extraction to be optimized to have higher concentration on the fiber.

1. Temperature
2. Equilibrium time
3. Sample Size
4. Fiber

Dynamic headspace (DHS) analysis For volatile flavor compounds (VFC)

