



บันทึกข้อความ

ปธ.๐๐๑/๖๓

ส่วนงาน คณะวิทยาศาสตร์ สำนักงานคณบดี งานบริหารและธุรการ โทร ๓๘๐๑

ที่ อว ๖๙.๕.๑.๑/๒๒

วันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอรายงานสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์ ได้อนุญาตให้ข้าพเจ้าเข้าร่วมประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี ๒๕๖๔ “นวัตกรรมเกษตร อาหารและสุขภาพ” เมื่อวันที่ ๒๓-๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๔ ในรูปแบบออนไลน์ (Microsoft Teams)

บัดนี้ ข้าพเจ้าได้เข้าร่วมประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี ๒๕๖๔ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว
ดังนั้น จึงขอรายงานสรุปเนื้อหาและประโยชน์ที่ได้รับ ดังนี้

๑. สรุปเนื้อหาที่ได้รับจากการเข้าประชุม/อบรม ฯลฯ

เข้าร่วมฟังหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

๑) NEW NORMAL หรือ NEXT NORMAL ไม่ว่าจะปกติใหม่หรือปกติถัดไปจะอยู่อย่างไรให้เป็นปกติสุข

๒) การนำเสนอในรูปแบบบรรยายเรื่อง “ผลของสารสกัดแคโรทีนอยด์จากพริกชี้ฟ้าแห้งต่อการเจริญเติบโต และสีของกุ้งก้ามกรามหลังจากทำสุก”

๓) การนำเสนอในรูปแบบโปสเตอร์เรื่อง “แกรฟีนสะอาดจากใบสับปะรด”

๔) การนำเสนอในรูปแบบโปสเตอร์เรื่อง “การทดสอบผลผลิตของข้าวสังข์หยดพัทลุงที่ไม่ไวต่อช่วงแสง ต้นเตี้ย ข้าวเจ้า และข้าวเหนียวมีกลิ่นหอม สีแดง มีคุณค่าทางโภชนาการสูง”

๕) การนำเสนอในรูปแบบโปสเตอร์เรื่อง “การคัดเลือกสายพันธุ์ข้าวเจ้าหอมมะลิแดง ไม่ไวต่อช่วงแสง ต้นเตี้ย ต้านทานโรคไหม้ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยใช้เครื่องหมายโมเลกุลช่วยในการคัดเลือก”

๖) การนำเสนอในรูปแบบโปสเตอร์เรื่อง “การตรวจสอบผลึกแคลเซียมออกซาเลตในผักพื้นบ้านบางชนิดและการลดปริมาณออกซาเลตด้วยวัตถุดิบธรรมชาติที่มีแคลเซียมเป็นองค์ประกอบ”

๗) การนำเสนอในรูปแบบบรรยายเรื่อง “ฤทธิ์ต้านการอักเสบและคุณสมบัติฟรีไบโอติกของน้ำสกัดหยาดจากหน่อไม้ฝรั่ง”

๒. ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในตำแหน่งหน้าที่

นำความรู้ที่ได้รับฟังจากการบรรยายมาใช้ในรายวิชา คม ๒๑๑ เคมีวิเคราะห์ ที่การออกแบบการสกัดสาร การวิเคราะห์สารด้วยเทคนิคหรือเครื่องมือต่าง ๆ รวมทั้งสามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้กับงานวิจัยต่อไป

๓. ประโยชน์ต่อหน่วยงาน (ระดับงาน/หลักสูตร/คณะ)

๑. ให้ความรู้แก่นักศึกษาเกี่ยวกับการวางแผนการทดลอง

๒. เสริมความรู้ให้กับนักศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพที่เชื่อมโยงกับงานวิจัยของนักศึกษา

พร้อมนี้ได้แนบบรูปภาพการเข้าร่วมประชุม จากการเข้าประชุม/อบรมฯ มาพร้อมนี้แล้ว จำนวน ๑ แผ่น/ชุด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(นางศิริรัตน์ ไพศาลสุทธิชล)

ข้าราชการ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น (ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ผู้อำนวยการสำนักงาน/
หัวหน้างาน)

บุคลากรดังกล่าวไปนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ดังนี้ (โปรดระบุรายละเอียด)

.....นำความรู้ที่ได้จากงานวิจัยมาเป็นตัวอย่างในการเรียน การสอน และพัฒนางานวิจัยของตนเองให้
ทันสมัย



(ผศ.ดร. ศิริรัตน์ ไพศาลสุทธิชล)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเคมี

๑๐ / ๓๐. / ๒๕๖๕

หมายเหตุ : ๑. เอกสารแนบเช่น สำเนาบทความย่อ หรือโปสเตอร์(ย่อขนาด A๔) หรือบทความฯ ฉบับเต็มสำเนาใบรับรองหรือหนังสือ
รับรองหรือใบประกาศนียบัตรหรือวุฒิบัตรฯ ซึ่งเป็นหลักฐานว่าได้เข้าร่วมงานจริง
๒. กรณีที่ประสงค์จะรายงานฯ กรณีไม่ได้งบทพัฒนาบุคลากรหรือไม่ใช้งบประมาณ ให้ใช้แบบฟอร์มฯ นี้
๓. ให้จัดรูปแบบและขยายพื้นที่ตามรายละเอียดเนื้อหาหรือข้อความ ตามความเหมาะสม

ConferenceMUJ2021

rae.mju.ac.th/wtms_index.aspx?&lang=th-TH

หน้าแรก บุคลากรตามโครงสร้าง มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ERP MJU-mail ติดต่อ

หน้าหลัก เกี่ยวกับสำนักวิจัย สำนักงานภายใน บุคลากรภายใน เอกสารดาวน์โหลด ติดต่อ

การประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2564
“นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ”

จัดขึ้นระหว่าง วันที่ 24-25 ธันวาคม พ.ศ. 2564
 ณ อาคารเรียนรวม 80 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่
 จัดโดย สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

AFHI 100 ปี
 100 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ 100 ปี 100 ปี
 100 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ 100 ปี 100 ปี

จัดขึ้นระหว่าง วันที่ 24-25 ธันวาคม พ.ศ. 2564
 ณ อาคารเรียนรวม 80 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่
 จัดโดย สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

QR Code
 Zoom
 ลงทะเบียนผ่าน

สายตรงผู้อำนวยการ

https://conference.mju.ac.th/index.php?fbclid=IwAR2pxopL2UP_AzWJDWuRmNvD7R5I5wLIAh6ch3TlUajnthFn94mPZbE

18°C มีแดดส่วนใน...

หน้าแรก / กำหนดการ

กำหนดการประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2564

ระหว่างวันที่ 24-25 ธันวาคม 2564

ณ อาคารเรียนรวม 80 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ผ่านระบบ Online Zoom Meeting

โดย สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

AFHI 100 ปี
 100 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ 100 ปี 100 ปี

การประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2564
“นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ”

เสวนาพิเศษบรรยายพิเศษ
**“นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ
 สู่การพัฒนาความยั่งยืน”**

25 ธ.ค. 64
 11:00 - 12:00 น.

โดย ศาสตราจารย์ ดร.ระพีพร ทองมา
 รองศาสตราจารย์ ดร.วีระพล ทองมา

Click Link Zoom meeting

11.00 – 12.00 น. พิธีเปิดการประชุมวิชาการระดับชาติ และบรรยายพิเศษ

เรื่อง “นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพสู่การพัฒนาความยั่งยืน”

โดย ศาสตราจารย์ ดร.ระพีพร ทองมา

ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

การประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2564
“นวัตกรรมเกษตร อาหาร และสุขภาพ”

จัดขึ้นระหว่าง วันที่ 24-25 ธันวาคม พ.ศ. 2564
 ณ อาคารเรียนรวม 80 ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่
 จัดโดย สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

QR Code
 Zoom
 ลงทะเบียนผ่าน

Click Link Zoom meeting

16.30 – 16.45 น. พิธีเปิดการประชุมวิชาการระดับชาติ ประจำปี 2564

โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วีระพล ทองมา

อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้

Recording

You are viewing Ascharyakul Puangphet's screen

View Options

View

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว
ผืนสมุนไพร

ผศ.ดร.พญ.ศิริกานต์ บุญก่อนศิริ, ผศ.ดร.พญ.ศิริกานต์ บุญก่อนศิริ และ ผศ.ดร.พญ.ศิริกานต์ บุญก่อนศิริ

Abstract

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร (AFHI) เป็นผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมที่มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี โดยมีส่วนประกอบหลักจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร และน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร ที่มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี

วิธีการศึกษา

ใช้วิธีการทดลองในห้องปฏิบัติการ โดยนำส่วนผสมของกานพลูหัว ผืนสมุนไพร และน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ มาผสมกันและนำไปแช่แข็ง

ผลการทดลอง

พบว่าผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี และสามารถรับประทานได้ทุกวัน

สรุป

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี และสามารถรับประทานได้ทุกวัน

Abstract

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร (AFHI) เป็นผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมที่มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี โดยมีส่วนประกอบหลักจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร และน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร ที่มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี

วิธีการศึกษา

ใช้วิธีการทดลองในห้องปฏิบัติการ โดยนำส่วนผสมของกานพลูหัว ผืนสมุนไพร และน้ำตาลทรายขาวบริสุทธิ์ มาผสมกันและนำไปแช่แข็ง

ผลการทดลอง

พบว่าผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี และสามารถรับประทานได้ทุกวัน

สรุป

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไอศกรีมจากกานพลูหัว ผืนสมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติอร่อยและสุขภาพดี และสามารถรับประทานได้ทุกวัน

MJU-Kanjana

Sirirat

Ascharyakul Pu...

Ascharyakul Puangphet

AFHI

พญ.ศิริกานต์ บุญก่อน

พญ.ศิริกานต์ บุญก่อน

ธนากรรณ์ คำสุด

Teerachai Pora...

Teerachai Poramapijitw...

Unmute

Start Video

Participants 16

Chat

Share Screen

Record

Reactions

Leave

Recording

การตรวจสอบผลึกแคลเซียมออกซาเลตในผักพื้นบ้านบางชนิด
และการลดปริมาณออกซาเลตด้วยวัตถุดิบธรรมชาติที่มี
แคลเซียมเป็นส่วนประกอบ

พญ.นันทน์ บุญก่อน ศาสตราจารย์ ดร.พญ.ศิริกานต์ บุญก่อนศิริ และ ผศ.ดร.พญ.ศิริกานต์ บุญก่อนศิริ

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

บทคัดย่อ

ออกซาเลตพบมากในผักพื้นบ้านบางชนิด ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยโรคหัวใจ การศึกษาเกี่ยวกับออกซาเลตในผักพื้นบ้านบางชนิดที่มีแคลเซียมเป็นส่วนประกอบ เพื่อหาวิธีลดปริมาณออกซาเลตในผักพื้นบ้านบางชนิดที่มีแคลเซียมเป็นส่วนประกอบ

คำนำ

ออกซาเลตเป็นองค์ประกอบสำคัญของผักพื้นบ้านบางชนิด ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาสุขภาพได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในผู้ป่วยโรคไตและผู้ป่วยโรคหัวใจ การศึกษาเกี่ยวกับออกซาเลตในผักพื้นบ้านบางชนิดที่มีแคลเซียมเป็นส่วนประกอบ เพื่อหาวิธีลดปริมาณออกซาเลตในผักพื้นบ้านบางชนิดที่มีแคลเซียมเป็นส่วนประกอบ

MJU-Kanjana

Sirirat

Ascharyakul Pu...

Ascharyakul Puangphet

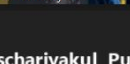
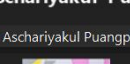
MJU-Pavalee Chompo...

Thanyanun Rithmanee

พญ.นันทน์ บุญก่อน

พญ.นันทน์ บุญก่อน

ธนากรรณ์ คำสุด

 MJU-Kanjana	 Sirirat
 Aschariyakul Pu...	 MJU-Pavelee Chompo...
 Thanyanun Rithmanee	 พงศนันท์ บุญก้อน
 ประภาพรใจถาวรศรี มหาวิทยาลัย...	 ธนาคารแห่งประเทศไทย

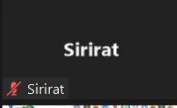
The image shows a Windows 10 desktop environment with a taskbar at the bottom. The desktop is populated with numerous icons for folders, applications, and files. A Zoom meeting window is open, displaying a grid of participants. The participants' names and avatars are visible, including Sirirat, Siriporn Butseekho, and Anong Atsanee. The taskbar at the bottom shows the Start button, search icon, and several pinned applications like Chrome, Word, and Zoom. The system tray on the right indicates the temperature is 29°C, the time is 14:32, and the language is set to ENG.

Results and Discussion

3. คุณสมบัติของโพรไบโอติกเบื้องต้น (ต่อ)

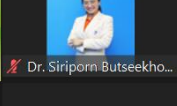
	C source	hr0		hr24	
		LogCFU/ml	±SD	LogCFU/ml	±SD
Lactic acid bacteria	glucose	6.38	0.01	5.92	0.74
	without C	6.32	0.02	5.08	0.12
<i>E. coli</i>	glucose	6.51	0.12	7.12	0.21
	without C	6.32	0.02	7.47	0.09
<i>Salmonella - Shigella sp.</i>	glucose	4.65	0.11	6.45	0.02
	without C	4.33	0.35	5.98	0.07
<i>B. cereus</i>	glucose	7.08	0.21	7.11	0.02
	without C	6.88	0.16	7.01	0.27
	asparagus	5.96	0.15	2.19	3.79

□ ศึกษาแบบ mixed culture ใน fecal slurry ที่เสริมสารสกัดหน่อไม้ฝรั่ง (1% w/v) เปรียบเทียบกับน้ำตาลกลูโคส และไม่เติมน้ำตาล










Recording

You are viewing รุ่งทิพย์ กาวาริ's screen

View Options

View



วิธีการดำเนินการวิจัย

เตรียมตัวอย่างน้ำกั้นหัวหอมแช่แข็ง น้ำกั้นที่ผ่านความร้อน และที่ผ่าน AC

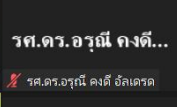
ทดสอบปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวม โดยใช้ Folin-Ciocalteu reagent
ดัดแปลงตามวิธีการของ Singleton and Rossi (1965)

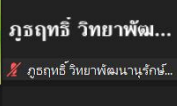
ทดสอบฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ ด้วยวิธี DPPH
ดัดแปลงตามวิธีการของ Hatano *et al.* (1988)

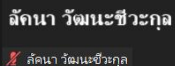
ทดสอบฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี ABTS
ดัดแปลงตามวิธีการของ Cao and Cutler (1993)










Unmute

Start Video

Participants 15

Chat

Share Screen

Record

Reactions

Leave