



จดหมายข่าวคณะวิทยาศาสตร์

ฉบับเดือน เมษายน ประจำปี 2565

เป็นหนึ่งในผู้นำด้านการผลิตบัณฑิตและ
สร้างองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาเกษตรกรรมไทยให้ยั่งยืน



คณะวิทยาศาสตร์ เข้าร่วมจัดนิทรรศการผลงานวิจัยเด่นเพื่อนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์



เมื่อวันศุกร์ที่ 8 เมษายน 2565 คณะวิทยาศาสตร์ ม.แม่โจ้ นำโดยผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ ดร.ศุภรัตน์ นาคสิทธิพันธุ์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการวิจัยและบริการวิชาการคณะวิทยาศาสตร์ และทีมนักวิจัยของคณะวิทยาศาสตร์ ได้นำผลงานวิจัยเข้าร่วมงานแสดงนิทรรศการผลงานวิจัยเด่นเพื่อนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วีระพล ทองมา อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้เป็นประธานในการกล่าวต้อนรับ และรองศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ สุวรรณรักษ์ ผู้อำนวยการสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร เป็นผู้กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ภายในงานให้ผู้ร่วมงานได้ทราบด้วย





จดหมายข่าวคณะวิทยาศาสตร์

ฉบับเดือน เมษายน ประจำปี 2565

เป็นหนึ่งในผู้นำด้านการผลิตบัณฑิตและ
สร้างองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาเกษตรกรไทยให้ยั่งยืน



คณะวิทยาศาสตร์ ร่วมพิธีรดน้ำดำหัวผู้อาวุโส
และอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประจำปี 2565



เมื่อวันศุกร์ที่ 22 เมษายน 2565 คณะวิทยาศาสตร์ นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จูปน ชื่นบาล คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ พร้อมด้วยผู้บริหารและบุคลากร ร่วมพิธีรดน้ำดำหัวผู้อาวุโสและอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประจำปี 2565 ณ อาคารเรือนธรรมแม่โจ้ 60ปี มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เพื่อเป็นการแสดงการขอขมาและคารวะผู้อาวุโส ตามประเพณีปีใหม่เมืองของชาวล้านนา



ที่ปรึกษา : คณบดีคณะวิทยาศาสตร์, รองคณบดี, ผู้อำนวยการสำนักงานคณบดี
ผู้จัดทำ : นายนิพนธ์รัตน์ รักนิเฝ้าสุวรรณ
หน่วยประชาสัมพันธ์ งานบริหารและธุรการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
โทรศัพท์ : 053-873801 โทรสาร : 053-873827 www.science.mju.ac.th



จดหมายข่าวคณะวิทยาศาสตร์

ฉบับเดือน เมษายน ประจำปี 2565

เป็นหนึ่งในผู้นำด้านการผลิตบัณฑิตและ
สร้างองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาเกษตรกรไทยให้ยั่งยืน



สาระน่ารู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์

วิทยีสุนทร
รอบตัว

เรื่องน่ารู้ของทุเรียน



สนับสนุนสื่อ
สร้างสรรค์โดย



www.facebook.com/witsanook

สารอาหาร

ทุเรียน 2 เม็ดขนาดกลาง
เฉพาะเนื้อ หนัก ~100 กรัม

ให้พลังงาน

~187 kcal

ทุเรียนไม่มีคอเลสเตอรอล

! ไม่ควรทานทุเรียนพร้อม
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

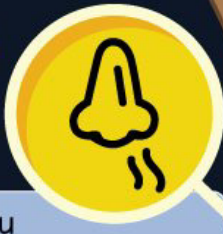


เกิดสารยับยั้งเอนไซม์
aldehyde dehydrogenase

สารอัลดีไฮด์สะสมใน
ร่างกาย และอาจสูง
ในระดับที่เป็นพิษ

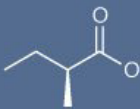
อ้างอิง Food Chem., 2009, 117(2), 352

กลิ่น



นักเคมีจากเยอรมัน
พบ สารเคมีหลัก 2 ชนิด ที่สามารถ
เลียนกลิ่นทุเรียนหมอนทองได้

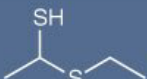
1



กลิ่นคล้าย
ผลไม้

ethyl (2S)-2-methylbutanoate

2



กลิ่นคล้าย
หัวหอมย่าง

1-(ethylsulfanyl)ethanethiol

J. Agric. Food Chem., 2017, 65(3), 639



วิธีสังเกต

1

ทุเรียนที่สุก
ปากปลิงจะพอง



2



ทุเรียนแก่จะมีปลาย
หนามสีน้ำตาลเข้ม

3



เหมือนสปริง
เมื่อมือปลายหนาม
เข้าหากัน ทุเรียนแก่
จะมีหนามที่ยึดหยุ่น

4



ทุเรียนแก่จะมีร่องพู
สีน้ำตาลปนเหลือง

5



ทุเรียนแก่จะมีกลิ่น
หอม ไม่เหม็นเขียว

อ้างอิงโดย "วิทยีสุนทรรอบตัว"

