

**กำหนดการ**  
งานประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ประจำปี 2563  
วันที่ 6 มีนาคม 2563  
ณ ห้องประชุม E9401 คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม

เวลา	กำหนดการ
8.00 – 8.30 น.	<b>ลงทะเบียนเข้าร่วมงานประชุมวิชาการฯ</b>
8.30 – 8.35 น.	รศ.ดร.เชาว์ อินทรประสิทธิ์ คณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมงานประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติครั้งที่ 6
8.35 – 8.40 น.	ผศ.อมรเดช พุทธิพิพัฒน์ขจร หน.ภาควิศวกรรมการอาหาร กล่าวรายงาน
8.40 – 8.45 น.	รศ.น.สพ.ดร.อนุชัย ภิญโญภูมิมินทร์ รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน กล่าวเปิดพิธี
8.45 – 9.00 น.	ถ่ายรูปที่ระลึกร่วมกัน
9.00 – 9.30 น.	<b><u>บรรยายพิเศษ</u></b> อุตสาหกรรมไทยอยู่อย่างไรให้รอดในยุค “Disruptive technology” โดย คุณเพชร พะเนียงเวทย์ ผู้ช่วยรองผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาธุรกิจและการลงทุนต่างประเทศ บริษัทไทยเพรซิเดนท์ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)
9.30 – 10.30 น.	<b><u>การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ</u></b> (นำเสนอ 12 นาที ตอบคำถาม 3 นาที) <b><u>ประธาน Session ที่ 1.</u></b> ผศ. ดร.รณฤทธิ์ ฤทธิธิน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
*9.30 – 9.50 น.	เรื่องที่ 1 การออกแบบและจำลองผลเชิงตัวเลขบนใบพัดของวงล้อเครื่องเติมอากาศในน้ำ ผู้นำเสนอ: สิทธิกร วงศ์แสง, สุทัศน์ ปิ่นบุญ, วิษณุวรรณ นาคศิริ และวีระยุทธ หล้าอมรชัยกุล
*9.50 – 10.10น.	เรื่องที่ 2 การศึกษาสมบัติทางเคมีกายภาพของโยเกิร์ตจากข้าวกล้องงอกชนิดกวน ผู้นำเสนอ: ธีราพร จุลยุเสน, ณัฐพร ชัชวาลธาดรี, มลทินี สุขหนา, ณัฐธัญ ศรีวิชา และ ชนัญญ์ธรณ์ อ่อนละมัย
*10.10 – 10.30น.	เรื่องที่ 3 การทดลองเพื่อศึกษาจลพลศาสตร์การอบแห้งขมิ้นชันแผ่น ผู้นำเสนอ: ฤทธิชัย อัครราชันย์
10.30 – 10.45 น.	<b>พักรับประทานอาหารว่าง และนำเสนอผลงานในรูปแบบโปสเตอร์</b> <b>(ให้ผู้นำเสนอภาคโปสเตอร์เลขที่ 1-6 ยืนประจำบอร์ด)</b>
10.45 – 12.05 น.	<b><u>การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ และระดับปริญญาตรี</u></b> <b><u>การนำเสนอผลงานวิชาการระดับชาติ (ต่อ)</u></b> <b><u>ประธาน Session ที่ 2.</u></b> ผศ. ดร.เทวรัตน์ ตรีอำรรค มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
*10.45 – 11.05 น.	เรื่องที่ 4 เครื่องวิเคราะห์ปริมาณความชื้นในปลาแผ่น และปลาเส้นด้วยเทคนิคอินฟราเรดย่านใกล้ ผู้นำเสนอ: รณฤทธิ์ ฤทธิธิน, สุริพร ณรงค์วงศ์วัฒนา, ศุภทนต์ โภชนากรณ์ และ ลลิตา ออมสิน
*11.05 – 11.25 น.	<b><u>การนำเสนอผลงานวิชาการระดับปริญญาตรี</u></b> (นำเสนอ 12 นาที ตอบคำถาม 3 นาที)

เวลา	กำหนดการ
*11.25 – 11.45 น.	<p><b>เรื่องที่ 1</b> การจำลองเชิงตัวเลขของปรากฏการณ์การแยกข้าวเปลือกออกจากข้าวกล้องด้วยการสั่นโดยใช้วิธีวิเคราะห์อนุภาคไม่ต่อเนื่อง</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> สุริยะ ม่วงทองกลาง, มังกรพงศ์ สายนาคน, วิกิรณต์ ตันติโกศา และ ปรีดา ปรากฏมาก</p>
*11.45 – 12.05 น.	<p><b>เรื่องที่ 2</b> การปรับปรุงสมบัติทางกายภาพของซอสพริกด้วยการเติมสตาร์ชตัดแปร</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> ศักดิ์สิทธิ์ สอนสมบูรณ์สุข, จักรพันธ์ วรรณเลิศ, ปภาวรินทร์ สังข์เสวก และ อธิพร จุลยุแสน</p> <p><b>เรื่องที่ 3</b> การลดความกระด้างของน้ำด้วยไฟฟ้ากระแสตรง</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> ญาณิศา คชาพรธน์, ดวงกมล วงษ์นามใหม่, ลัดดาวัลย์ จีวดี และ กอบศักดิ์ กาญจนางค์กุล</p>
12.05 – 13.00 น.	<p><b>ประชุมเครือข่าย พร้อมรับประทานอาหารกลางวัน</b></p> <p><b>และนำเสนอผลงานในรูปแบบโปสเตอร์</b></p>
13.00 – 14.30 น.	<p><b>การนำเสนอผลงานวิชาการระดับปริญญาตรี (ต่อ)</b></p> <p><b>ประธาน Session ที่ 3.</b> ผศ. ดร.หยาดฝน ทนงการกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้</p>
*13.00 – 13.20 น.	<p><b>เรื่องที่ 4</b> ผลของกระบวนการแยกกลุ่มขนาดกรดไขมันต่อคุณภาพน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นสำหรับผลิตภัณฑ์เวชสำอาง</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> ญัฐมล ศิลาชัย, นิตยา สุญสินัย, นนทกาญจน์ แซ่เฉ่า, ไอลดา ผลอินทร และ มนต์ทิพย์ ชำของ</p>
*13.20 – 13.40 น.	<p><b>เรื่องที่ 5</b> ผลของความเข้มข้นของน้ำตาลกลูโคสในกระบวนการออสโมซิสต่อการดึงน้ำออกของเมล็ดอ่อน</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> นิรุทย์ แซ่ไฉ่, ศุภณัฐ พริกบุญจันทร์ และอาทิพัฒน์ ศรีชุมพล</p>
*13.40 – 14.00 น.	<p><b>เรื่องที่ 6</b> การศึกษาปริมาณกรดกลูตามิกและสารต้านอนุมูลอิสระในใบไผ่</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> พรพิมล มุลแก้ว, พรจิตา กิจนิมิตร, ฐปนัฐ สุดใจ, ผดุงเกียรติ สาสมะ และ อธิพร จุลยุแสน</p>
*14.00 – 14.20 น.	<p><b>เรื่องที่ 7</b> การหาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งเนื้อปลาบดแผ่นกรอบจากเศษเหลือกระบวนการแปรรูปปลาหนังลูกผสม (บิกสยาม)</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> สาริณี คำแปง, วลัยกร บุญชุม, เจษฎา มีทรง, กาญจนา นาคประสม และ นักรบ นาคประสม</p>
14.20 – 14.35 น.	<p><b>พักรับประทานอาหารว่าง และนำเสนอผลงานในรูปแบบโปสเตอร์</b></p> <p><b>(ให้ผู้นำเสนอภาคโปสเตอร์เลขที่ 7-11 ยืนประจำบอร์ด)</b></p>
14.40 – 16.00 น.	<p><b>การนำเสนอผลงานวิชาการระดับปริญญาตรี (ต่อ)</b></p> <p><b>ประธาน Session ที่ 4.</b> ผศ. ดร.ชาญณรงค์ วันทา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี</p>
*14.40 – 15.00 น.	<p><b>เรื่องที่ 8</b> ผลของกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในชาดอกเอื้องคำ</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> จิตติญาณัทธ ชลาชัย, ทิฆัมพร ไชยวงศ์, นักรบ นาคประสม, หยาดฝน ทนงการกิจ และ กาญจนา นาคประสม</p>
*15.00 – 15.20 น.	<p><b>เรื่องที่ 9</b> ยกระดับอาหารปลอดภัยสำหรับการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที</p> <p><b>กรณีศึกษา:</b> บริษัท แอทโฮม ฟาร์ม จำกัด อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา</p> <p><b>ผู้นำเสนอ:</b> ปิยะมาศ จานนอก, อิดารัตน์ วรชมพู่, ประภาพรรณ เรืองจันทิก, เพลงพิน เพียรภูมิพงศ์, นัยวัฒน์ สุขทั้ง, จันทนา สันตพร้อม, วีรกุล มีกลางแสน, อนุวัธน์ นิสัยสุข และ นาฏชนก ปรางปรุ</p>

เวลา	กำหนดการ
*15.20 – 15.40 น.	เรื่องที่ 10 การเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตหมากฝรั่งกลิ่นวานิลลา ผู้นำเสนอ: อทิตี วงศ์ลังกา และ สมัคร รักแม่
*15.40 – 16.00 น.	เรื่องที่ 11 การปรับปรุงกระบวนการละลายปลาทุ่นด้วยสนามไฟฟ้าแรงดันสูง ผู้นำเสนอ: เอกสิทธิ์ ศรีธรรม, อำนาจ คูตะคุ และ ปิยาภา แสงสกุล
16.00 – 17.00 น.	ชมการแสดง มอบรางวัลและปิดการประชุม