

กำหนดการนำเสนอผลงานวิชาการ ภาคนิเทศน์

การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 11

The 11Th National Food Engineering Conference (FENETTT 2025)

คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน

วันศุกร์ที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568

ระดับปริญญาตรี (ประจำหน้าบอร์ด และนำเสนอไม่เกิน 5 นาที พร้อมตอบข้อซักถามไม่เกิน 5 นาที)

สถานที่ : ห้องประชุม แสนปาล์ม คอนเวนชัน ฮอลล์

จำนวน 5 เรื่อง

เวลา : 10.15 – 12.00 น.

กรรมการรับฟังการนำเสนอ :

ลำดับที่	เรื่อง	รหัส ผลงาน
1	การใช้รังสียูวีซีร่วมกับกระบวนการทำแห้งด้วยแสงอาทิตย์ต่อคุณภาพของพริกแห้ง ผู้นำเสนอ: นัยวัฒน์ สุขทั้ง, วีรกุล มิกกลางแสน, ปิยะมาศ จานนอก, นาฏชนก ปรางปรุ, สุวคนธ์ สายพิมพ์พงษ์, จันทนา สันตพัฒน์ และ เพลงพิน เพียรภูมิพงศ์	FE-P01
2	การออกแบบและพัฒนาเครื่องตัดของบรรจุภัณฑ์สำหรับการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส ผู้นำเสนอ: สุรเชษฐ์ อินทร์วงศ์, ชวติ น้อยวิเศษ, สิวพงษ์ สัจจะวัฒนวิมล และ จิตติมนนท์ วงศ์ษา	FE-P02
3	การประเมินความหวานแดงโมโตโดยใช้ข้อมูลเสียงจากการเคาะด้วยวิธีการเรียนรู้เชิงลึก ผู้นำเสนอ: ภณิดา ทรัพย์ไพฑูรย์, ธัญจิรา ทองมุกดา และ อมรเดช พุทธิพิพัฒน์ขจร	FE-P03
4	การออกแบบและสร้างเครื่องต้นแบบสำหรับบีบเส้นขนมจีนแบบหนีต ผู้นำเสนอ: นาฏชนก ปรางปรุ, ณภัทรศิริ อาศัยกุล, อภิญา กิสนเทียะ, พัทธก พางาม, วีรกุล มิกกลางแสน, นัยวัฒน์ สุขทั้ง, ปิยะมาศ จานนอก, จันทนา สันตพัฒน์ และ เพลงพิน เพียรภูมิพงศ์	FE-P04
5	การศึกษาการสกัดน้ำมันหอมระเหยจากโหระพาด้วยกระบวนการกลั่นแบบน้ำและไอน้ำ ผู้นำเสนอ: พิมพ์สิริ สุวรรณ, ภาณุเดช รักสวน, ณพมาศ หันน้ำเที่ยง และ อาริลักษณ์ งานสูง	FE-P05

กำหนดการนำเสนอผลงานวิชาการ ภาคนิทรรศน์

การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 11

The 11Th National Food Engineering Conference (FENETT 2025)

คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน

วันศุกร์ที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568

ระดับปริญญาตรี (ประจำหน้าบอร์ด และนำเสนอไม่เกิน 5 นาที พร้อมตอบข้อซักถามไม่เกิน 5 นาที)

สถานที่ : หน้าห้องประชุม แสนปาล์ม คอนเวนชัน ฮอลล์

จำนวน 5 เรื่อง

เวลา : 13.00 – 14.30 น.

กรรมการรับฟังการนำเสนอ :

ลำดับที่	เรื่อง	รหัส ผลงาน
6	ผลของอุณหภูมิและเวลาที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและสารฟีนอลิกในน้ำตรี ผลระหว่างการเก็บรักษา ผู้นำเสนอ: พชรพรรณ ผดุงถิ่น, ปาลิตา เพิ่มประยูร และ อภินันท์ วัลภา	FE-P06
7	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดเพคตินจากเปลือกโกโก้ ผู้นำเสนอ: พกษา สวาทสุข, วชิรญาณ เขาวนเพชร, ณัฐธิดา วงษ์พา, อนุวัฒน์ พันธ์ และ พิมพิลรี สุวรรณ	FE-P07
8	ระบบตรวจวัดโฟตอนด้วย Spectral Color และ Raspberry Pi ผู้นำเสนอ: อภิสิทธิ์ จรรย์วัฒน์ชัย, ประมินทร์ นาดี และ วีระศักดิ์ เลิศศิริโยธิน	FE-P08
9	การศึกษากระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มผลผลิตในอุตสาหกรรมฟักเชื่อม ผู้นำเสนอ: พนิดา มิ่งแก้ว, ปานไพลิน พูลศรี, กุลจิรา หังสเนตร, สุพรรณษา ขำเจริญ, ชยาภรณ์ สามคุ้มพิมพ์ และ ธิติพงศ์ โพธิ์สุทธิ	FE-P09
10	การออกแบบระบบวัดปริมาตรน้ำมันดิบด้วยเซนเซอร์วัดระยะแบบอัลตราโซนิก ผู้นำเสนอ: กัญญารัตน์ จันทะเสน, ขนิษฐา แก้ววิศิษฐ์, จิสดา สุพล, ญาณิศา พิมพ์าท, สุนิดา วงษ์สิงห์, ธิราพร จุลยุเสน, พยงค์ศักดิ์ จุลยุเสน และ เจนวิทย์ วรรณพีระธิ	FE-P10

กำหนดการนำเสนอผลงานวิชาการ ภาคบรรยาย

การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 11

The 11Th National Food Engineering Conference (FENETT 2025)

คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน

วันศุกร์ที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568

ระดับปริญญาตรี (นำเสนอ 12 นาที ตอบคำถาม 3 นาที)

สถานที่ : ห้องประชุม แสนปาล์ม คอนเวนชัน ฮอลล์

จำนวน 5 เรื่อง

เวลา : 10.15 – 12.00 น.

ประธาน : รศ. ดร.รณฤทธิ์ ฤทธิธิน

กรรมการ :

เวลา	เรื่อง	รหัส ผลงาน
10.15 - 10.30 น.	การพัฒนาระบบการแจ้งเตือนแบบเรียลไทม์โดยใช้แพลตฟอร์ม Line Notify ผู้นำเสนอ: นภนันท ภาควัสดุ, อริศรา สัจจกรุณา และ จิตรลดา อันสีแก้ว	FE-O01
10.30 - 10.45 น.	การพัฒนาระบบวิเคราะห์ภาพถ่ายเพื่อระบุพิกัดแนวสาหร่ายสำหรับหุ่นยนต์แขนกล ปอกเปลือกทุเรียน ผู้นำเสนอ: ธนธรณ์ ขอบใหญ่, จตุรภัทร วาฤทธิ์, ชวกร ศรีเงินยวง และ มุกริน หนูคง	FE-O02
10.45 - 11.00 น.	ระบบติดตามซ่อมบำรุงที่ช่วยประหยัด ผู้นำเสนอ: ดวงหทัย นันตะ และ อุบลรัตน์ แผงทรัพย์	FE-O03
11.00 - 11.15 น.	การวิเคราะห์และปรับปรุงกระบวนการเพื่อออกแบบสายการผลิตเบหมีกิ่งสำเร็จรูป ใหม่ ผู้นำเสนอ: นฤมล ณ พัทลุง และ สมัคร รักแม่	FE-O07
11.15 - 11.30 น.	การพัฒนาอุปกรณ์ต้นทุนต่ำสำหรับศึกษาภาพถ่ายความร้อนของพื้นผิวอาหารในเตา ไมโครเวฟ ผู้นำเสนอ: ภคพล จันคำ, ภูฟ้า โรจน์ประชานาถ, วงศ์ผกา วงศ์รัตน์ และ พิเชษฐ์ สืบสายพรหม	FE-O09

กำหนดการนำเสนอผลงานวิชาการ ภาคบรรยาย

การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 11

The 11Th National Food Engineering Conference (FENETT 2025)

คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน

วันศุกร์ที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568

ระดับปริญญาตรี (นำเสนอ 12 นาที ตอบคำถาม 3 นาที)

สถานที่ : ห้องประชุม แสนปาล์ม คอนเวนชัน ฮอลล์

จำนวน 6 เรื่อง

เวลา : 13.00 – 14.30 น.

ประธาน : รศ. ดร.มนต์ทิพย์ ชำของ

กรรมการ :

เวลา	เรื่อง	รหัส ผลงาน
13.00 - 13.15 น.	Electrogel formation of low methoxyl pectin for divalent cations removal from water ผู้นำเสนอ: Natussawan Chuaisat, Natcha Wadwonga, Phatteera Baramee, Maythaporn Binsorleah, Kanitta Boonfueng, Nathamol Chindapan and Kobsak Kanjanapongkul	FE-O04
13.15 - 13.30 น.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮมเบอร์กแพลนต์เบสจากหัวปลี ผู้นำเสนอ: ณัฐนิชาห์ ธรรมวงษ์ ปิยวัฒน์ กนกกรกาญจน์ ศักดิ์นรินทร์ เสือคำราม และ กฤษณันท์ มะลิทอง	FE-O05
13.30 - 13.45 น.	ผลของสารเคลือบผิวชนิดใหม่จากแอลบข้าวร่วมกับน้ำมันหอมระเหยต่อคุณภาพของมะม่วง ผู้นำเสนอ: พรพิมล เจียชะรัมย์, เพชรงาม วงศ์สมบัติ, จิตรวดี มีราศรี, น้ำฝน สามสาลี และ รังสิณี ไสธรวีทย์	FE-O06
13.45 - 14.00 น.	การใช้คลื่นความถี่สูงช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตน้ำส้มสายชูจากหัวแค้นตะวัน ผู้นำเสนอ: ชุตติกานต์ อ่อนสีดา, อิศริยา สมมุติรัมย์, ปุญญา ปันโกคา, พิทยาภรณ์ โอตรีรัมย์, ธิราพร จุลยุเสน, พยุงศักดิ์ จุลยุเสน และ เจนวิทย์ วรรณพิระ	FE-O08
14.00 - 14.15 น.	การออกแบบและพัฒนาอุปกรณ์ สำหรับการควบคุมระดับน้ำการละลายปลาทูน่าแช่แข็งเพื่อลดพื้นที่เปียก ผู้นำเสนอ: รุ่งรวี มีตัวตน, อภิสิทธิ์ พรหมนิต, นพวิชญ์ สมผิว และ กาญจนา นาคประสม	FE-O10
14.15 - 14.30 น.	การประยุกต์ใช้เครื่องเทอร์าเอิร์ตซ์สเปกโทรสโกปีในการตรวจหาไบโอฟิล์มบนพื้นผิวของผักเคล ผู้นำเสนอ: ลภัสรดา อำนวยโกชน, พงษ์บัณฑิต ประสานพันธ์, ณรงค์วัฒน์ มูลศรีแก้ว และ วีระศักดิ์ เลิศสิริโยธิน	FE-O11

กำหนดการนำเสนอผลงานวิชาการ ภาคบรรยาย

การประชุมวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 11

The 11Th National Food Engineering Conference (FENETT 2025)

คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน

วันศุกร์ที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568

ระดับชาติ (นำเสนอ 12 นาที ตอบคำถาม 3 นาที)

สถานที่ : ห้องประชุม ตาลกิ่ง

จำนวน 4 เรื่อง

เวลา : 10.15 – 12.00 น.

ประธาน : รศ. ดร.เชาว์ อินทร์ประสิทธิ์

กรรมการ :

เวลา	เรื่อง	รหัส ผลงาน
10.15 - 10.30 น.	การออกแบบห้องแปรรูปเครื่องในแดงสุกร ผู้นำเสนอ: ชญาดา ปุราถานัง และ สมัคร รักแม่	FE-N01
10.30 - 10.45 น.	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตซูปพว้อมบริโภคสู่เชิงพาณิชย์ ผู้นำเสนอ: ชมเพลิน เลิศโสภาเจริญ, ปาลิน ชูใจ, ลภัสวรรณ ชาวโพธิ์พวง และ สมัคร รักแม่	FE-N02
10.45 - 11.00 น.	ความเป็นไปได้ของการคัดแยกเนื้อน้อยหน้าพันธุ์เพชรปากช่อง ผู้นำเสนอ: บุศราภรณ์ ดีสวน, ธนพร นอกพุดชา, วีรกุล มีกลางแสน, เพ็ญพิณ เพียรภูมิพงศ์, จันทนา สันต์พร้อม, ปิยะมาศ จานนอก, นัยวัฒน์ สุขทั้ง และ นาฏชนก ปรางปรุ	FE-N03
11.00 - 11.15 น.	ผลของการปรับสภาพต่อสมบัติทางเคมีกายภาพ และลักษณะทางประสาทสัมผัสของ ผลิตภัณฑ์ไวน์มะม่วงหาวมะนาวโห่ ผู้นำเสนอ: ชุติกา แก้วระวัง, กิตติยาพร ทับสกุล และ ญัฐพร ชัชวาลชาติรี	FE-N04