

วารสารเกษตรหัตตรา

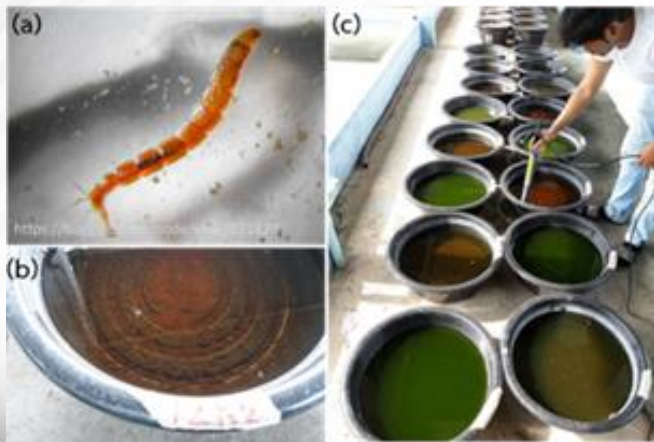


ปีที่ 5 ฉบับที่ 1

ประจำเดือน มกราคม - เมษายน 2562

ISSN 2651-1320

Kaset Huntra Gazette



ขอแสดงความยินดีกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัยวิท เฉลิมบนนท์
ที่ได้รับการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง **คณบดี**
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา
60 หมู่ 3 ถนนสายเอเชีย ตำบลหันตรา อำเภอพระนครศรีอยุธยา
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000



www.facebook.com/agrihuntraa



www.agri.rmutsb.ac.th



0 3570 9096



สารจากคณบดี

วารสารเกษตรหน้าตาเป็นวารสารที่มีวัตถุประสงค์ในการจัดทำเพื่อเป็นแหล่งเผยแพร่ผลงานผลการวิจัย ผลการศึกษาทดลอง และข่าวสารของบุคลากรและนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร โดยผู้ที่อ่านวารสารจะได้รับความรู้และประสบการณ์ ให้เพิ่มพูนขึ้นได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ในวารสารยังรวบรวมกิจกรรมที่น่าสนใจของบุคลากร และนักศึกษา ที่ได้ออกไปทำคุณประโยชน์ให้กับคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ทำให้เป็นที่รู้จักต่อบุคคลภายนอกมากขึ้น

ขอแสดงความชื่นชมผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนในการสร้างและเผยแพร่องค์ความรู้ที่มีประโยชน์ต่อสาธารณะ ขอขอบคุณบุคลากรทุกท่านที่มีความเสียสละ ในการออกไปแสดงความสามารถ การสร้างผลงานและทำคุณประโยชน์ด้านต่างๆ ทำให้คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรเป็นที่รู้จักและยอมรับจากสังคมภายนอกมากยิ่งขึ้น

ขออำนาจคุณพระศรีรัตนตรัย และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ทุกท่านเคารพศรัทธาให้ท่านและครอบครัวมีความสุขความเจริญในชีวิต มีสุขภาพแข็งแรง มีความสุขกายสุขใจและสมหวังดังใจปรารถนาทุกประการ ตลอดไปเทอญ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัยวิท เฉลิมนันท
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

สารบัญ

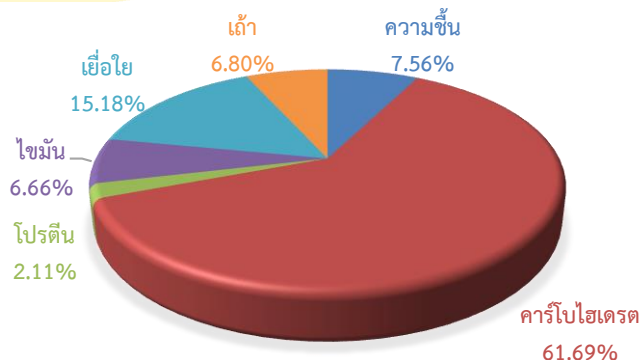
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงน้ำชุบกล้วยเดี่ยวเรือ.....	2
เกร็ดความรู้ไขไก่.....	3-4
ผลของอาหารที่แตกต่างกันต่อผลผลิต หนอนแดง.....	5
การใช้น้ำหมักมูลไส้เดือนเพาะเลี้ยงสาหร่าย สไปรูลินา.....	6
Link Paper.....	7
ข่าวสารเกษตรอยุธยา.....	8-14

ทีมผู้บริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

ผศ.ดร.นัยวิท เฉลิมนันท
อาจารย์เสน่ห์ บัวสนธิ
ดร.ธวัชชัย งามศิริ
อาจารย์สุภัทรา วิลามาศ
ผศ.ดร.ทัศนีย์ นวลชัย
อาจารย์จันทร์เพ็ญ บุตรใส
อาจารย์วิเชียร ดวงสีเสน
อาจารย์สาโรจน์ ยิ้มถิ่น
อาจารย์ณัฐกิตติ์ โตอ่อน
ผศ.วชิรา สารฤทธิ์
อาจารย์สนทยา มูลศรีแก้ว
อาจารย์วรภา วงษ์แสงธรรม
นายชูชาติ เฉลิมถ้อย
นางสาวเฉลิมขวัญ อริยะวงศ์
ผศ.สุภาวดี โกยคุลย์
ผศ.ละอองศรี ศิริเกษร
อาจารย์ชูศักดิ์ พูลมา
รศ.ดร.สุชาติ บุญเลิศนรินทร์
นางสาวณลิลาญจน์ สายเสมภักดิ์

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
รองคณบดี
รองคณบดี
รองคณบดี
ผู้ช่วยคณบดี
ผู้ช่วยคณบดี
ผู้ช่วยคณบดี
หัวหน้าสาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร
หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์การประมง
หัวหน้าสาขาวิชาพืชศาสตร์
หัวหน้าสาขาวิชาสัตวศาสตร์
หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร
ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตรและอาหาร
ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตพืช
ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์
ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร
หัวหน้าสำนักงานคณบดี

การพัฒนาผลิตภัณฑ์พวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือ



ภาพที่ 1 คุณค่าทางโภชนาการของพวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือ

กล้วยเดี่ยวเรือเป็นหนึ่งในอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาด้วยรสชาติที่เข้มข้นทำให้กล้วยเดี่ยวเรือเป็นที่นิยมบริโภคอย่างกว้างขวาง อย่างไรก็ตามน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือมีส่วนผสมหลายอย่างและมีความยุ่งยากในการเตรียมน้ำชูป ดังนั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์พวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือ เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมปรุง (Ready-to-cook) ทำให้สะดวกในการทำน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือ และยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น จากการศึกษาส่วนผสมของพวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือประกอบด้วย อบเชยผง โป๊ยกั๊กผง ขวงเจียงอบแห้ง เค้าหุ้ยผง เค้าเจียวผง น้ำตาลทราย พริกแดงป่น พริกไทยป่น เมล็ดผักชีป่น รากผักชีผง และกระเทียมผง โดยนำส่วนผสมมาผสมให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน นำไปทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ [1] และทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า ผลิตภัณฑ์พวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือที่ผู้บริโภครับมากที่สุดเป็นไปตามที่แสดงในตารางที่ 1 พวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือ 100 กรัมให้พลังงาน 315.15 กิโลแคลอรี และมีปริมาณคาร์โบไฮเดรตและใยอาหารในปริมาณค่อนข้างสูง (ร้อยละ 61.69 และ 15.18 ตามลำดับ) ตามภาพที่ 1

ในปัจจุบันผู้บริโภคต้องการความสะดวกในการปรุงอาหารและการบริโภค ดังนั้นการพัฒนาพวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือ (ภาพที่ 2) จึงเป็นทางเลือกใหม่ของผู้บริโภคได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานที่อุณหภูมิห้อง โดยพบว่าเมื่อเก็บรักษาพวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือนาน 6 เดือน ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดจะเพิ่มขึ้นจาก 2.30×10^2 CFU/g



ภาพที่ 2 พวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือ

เป็น 7.14×10^3 CFU/g ซึ่งยังอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่อง ผงปรุงรสอาหาร [2] สำหรับค่าปริมาณน้ำอิสระ (water activity, aw) ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อคุณภาพอันจะนำไปสู่การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของผลิตภัณฑ์ [3] เมื่อเก็บรักษานาน 6 เดือนพบว่า ปริมาณน้ำอิสระของพวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือเพิ่มขึ้นเล็กน้อยจาก 0.50 เป็น 0.55 ซึ่งยังอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานกำหนดเนื่องจากผลิตภัณฑ์ทำจากส่วนผสมที่เป็นผงแห้งทั้งหมด จึงเป็นผลิตภัณฑ์แห้ง (dry food) ที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน

ตารางที่ 1 ส่วนผสมพวงน้ำชูปกล้วยเดี่ยวเรือที่พัฒนาได้

ส่วนผสม	ปริมาณ (ร้อยละ)
อบเชยผง	11.51
โป๊ยกั๊กผง	11.51
ขวงเจียงอบแห้ง	11.51
ผงเค้าหุ้ย	11.51
ผงเค้าเจียว	11.51
น้ำตาลทราย	11.51
พริกแดงป่น	9.67
พริกไทยป่น	5.75
เมล็ดผักชีป่น	5.75
รากผักชีผง	5.75
กระเทียมผง	4.02

ผู้เขียนบทความวิจัย: ดร. วิจิตรา เหลียวตระกูล

E-mail: L_wijitra@hotmail.com เบอร์โทรศัพท์: 09 2765 4788

เอกสารอ้างอิง

- [1] AOAC. 2000. Official methods of analysis of the association of the official analysis chemists. Arlington: Association of Official Analytical Chemists.
- [2] สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่อง ผงปรุงรสอาหาร มาตรฐานเลขที่ มผช. 494/2547. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.
- [3] Maltini E., Torreggiani D., Venir E and Bertolo G. 2003. Water activity and the preservation of plant foods. Food Chemistry 82; 79-86.

เกร็ดความรู้ไข่ไก่



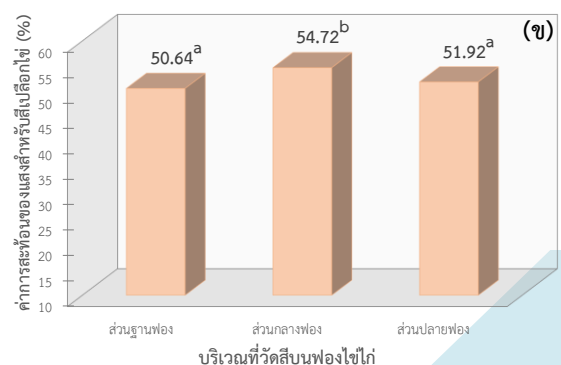
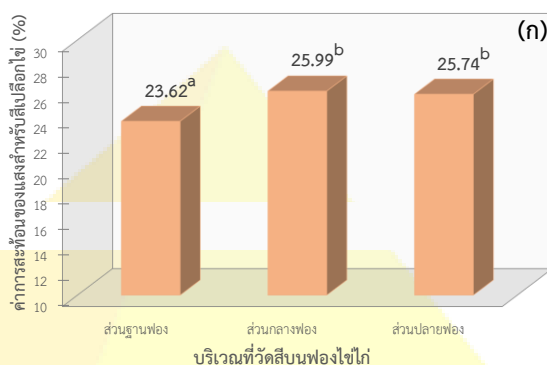
“ไข่ไก่” เป็นผลผลิตจากไก่ที่สามารถหาซื้อได้ง่าย มีคุณประโยชน์สูง แต่ด้วยรูปร่างหน้าตาของไข่ไก่ที่เหมือนกัน ทุกคนรู้หรือไม่ว่าไข่ไก่นั้นมีรายละเอียดมากกว่าที่ทุกคนคิด ดังนั้นบทความนี้ถือว่าเป็นโอกาสที่ทุกคนจะมาเรียนรู้รายละเอียดของไข่ไก่กัน...

ไข่ไก่ เป็นแหล่งโปรตีน อุดมไปด้วยวิตามิน สารอาหาร และกรดอะมิโนที่สำคัญหลายชนิด [1] ซึ่งมีส่วนช่วยในกระบวนการทำงานของร่างกาย อย่างไรก็ตาม ในบทความนี้จะไม่กล่าวถึงคุณประโยชน์ต่างๆ ซึ่งทุกคนคงทราบกันเป็นอย่างดีแล้ว ดังนั้น ในบทความนี้จะกล่าวถึงลักษณะของรูปลักษณ์ภายนอกของไข่ไก่ (Physical characteristics of eggs) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สีของเปลือกไข่ไก่และความหนาของเปลือกไข่ไก่

สีของเปลือกไข่ไก่ถูกนำมาใช้ในการพิจารณาเลือกซื้อของผู้บริโภค แม้ว่าสีของเปลือกไข่ไก่นั้นไม่มีผลต่อคุณภาพและสารอาหารภายในเนื้อไข่ไก่แต่อย่างใด โดยผู้บริโภคทั่วโลกนิยมบริโภคไข่ไก่ที่มีเปลือกสีน้ำตาลมากกว่าไข่ไก่ที่มีเปลือกสีขาว [2] หรือแม้กระทั่งนิยมบริโภคไข่ไก่ที่มีเปลือกสีน้ำตาลเข้มมากกว่าไข่ไก่ที่มีเปลือกสีน้ำตาลอ่อน [3] ทั้งนี้ สีของเปลือกไข่ไก่นั้นอาจขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น สายพันธุ์ [4] อายุของแม่ไก่ [2] และสารอาหารที่ได้รับ [5] เป็นต้น นอกจากนี้ความหนาของเปลือกไข่ไก่ และลักษณะผิวของเปลือกไข่ไก่นั้นยังถูกนำมาเป็นลักษณะที่ผู้บริโภคพิจารณาในการเลือกซื้อไข่ไก่ด้วยเช่นเดียวกัน ทั้งนี้ การพิจารณาเลือกซื้อของผู้บริโภคที่กล่าวมานั้น เป็นเพียงการพิจารณาในภาพรวมของฟองไข่ไก่ แต่ในไข่ไก่ 1 ฟองนั้นมีสีของเปลือกไข่ไก่และความหนาของเปลือกไข่ไก่ที่แตกต่างกันด้วย ซึ่งสามารถจำแนกได้เป็น

- 1) บริเวณส่วนปลายของฟองไข่ไก่ (ส่วนบนที่เป็นด้านแหลม)
- 2) บริเวณส่วนกลางของฟองไข่ไก่
- 3) บริเวณส่วนฐานของฟองไข่ไก่ (ส่วนด้านที่เป็นด้านป้าน)

จากการทดสอบสีของเปลือกไข่ไก่โดยใช้เครื่อง QCR - shell colour reflectometer (TSS, England) ที่อาศัยหลักการสะท้อนของแสงในการวัดระดับความเข้มของสีน้ำตาลบนเปลือกไข่ไก่ พบว่าไข่ไก่ที่มีสีของเปลือกในภาพรวมสีน้ำตาลเข้มนั้น มีค่าการสะท้อนของแสงในบริเวณฐานฟองน้อยกว่าบริเวณกลางฟอง และปลายฟองไข่ไก่ ($P < 0.05$) เท่ากับ 2.37 % และ 2.12 % ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่า สีของเปลือกไข่ไก่บริเวณส่วนฐานฟองมีสีเข้มกว่าบริเวณส่วนกลางฟองและส่วนปลายฟองไข่ไก่ อย่างไรก็ตาม ไข่ไก่ที่มีสีของเปลือกในภาพรวมสีน้ำตาลอ่อนนั้น มีค่าการสะท้อนของแสงในบริเวณส่วนฐานฟองและส่วนปลายฟองไข่ไก่น้อยกว่าบริเวณส่วนกลางฟองไข่ไก่ ($P < 0.05$) เท่ากับ 4.08 % และ 2.8 % ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่า สีของเปลือกไข่ไก่บริเวณส่วนฐานฟองและส่วนปลายฟองนั้นมีสีเข้มกว่าบริเวณส่วนกลางฟอง จากผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า การที่ผู้บริโภคพิจารณาเลือกซื้อไข่ไก่จากสีของไข่ไก่ในภาพรวมของทั้งฟองไข่ไก่นั้น ไม่อาจยืนยันได้ว่าสีในแต่ละบริเวณจะมีสีที่อยู่ในระดับเดียวกัน แต่ทั้งนี้ การเลือกซื้อไข่ไก่โดยพิจารณาที่สีของเปลือกนั้น ยังคงเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคยังมีความเข้าใจที่คลาดเคลื่อน เนื่องจากสีของเปลือกไข่ไก่เกิดขึ้นจากการสะสมของเม็ดสี และกระบวนการสร้างเม็ดสีในเปลือกนี้ ไม่มีความสัมพันธ์กับคุณภาพของเนื้อไข่ไก่แต่อย่างใด [6] (ภาพที่ 1)

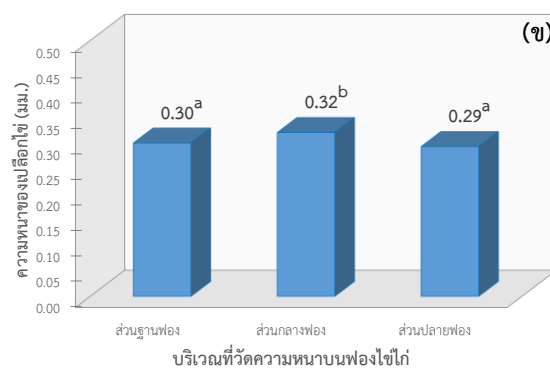
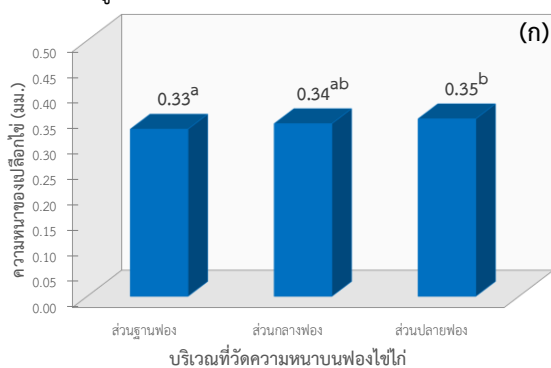


ภาพที่ 1 ค่าการสะท้อนของแสงสำหรับสีของเปลือกไข่ไก่ที่มีสีน้ำตาลเข้ม (ก) และสีน้ำตาลอ่อน (ข)

จากการวัดความหนาของเปลือกไข่ไก่ด้วยเครื่อง QCT - shell thickness micrometers (TSS, England) พบว่า ไข่ไก่ที่มีสีของเปลือกในภาพรวมสีน้ำตาลเข้มนั้น มีความหนาของเปลือกไข่ไก่บริเวณส่วนฐานฟองน้อยที่สุด ซึ่งน้อยกว่าบริเวณส่วนปลายฟองไข่ไก่ที่มีความหนาของเปลือกไข่ไก่มากที่สุด เท่ากับ 0.02 มิลลิเมตร ($P < 0.05$) ในขณะที่จากการทดสอบความหนาของเปลือกไข่ไก่ที่มีสีของเปลือกในภาพรวมสีน้ำตาลอ่อนนั้นพบว่า ความหนาของเปลือกไข่ไก่บริเวณส่วนฐานฟองและส่วนปลายฟองไข่ไก่ มีความหนาน้อยกว่าบริเวณส่วนกลางฟองไข่ไก่อีกอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ เท่ากับ 0.02 มิลลิเมตร และ 0.03 มิลลิเมตร ตามลำดับ (ภาพที่ 2) ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า บริเวณฐานฟอง (ด้านป้าน) เป็นส่วนที่มีความหนาของเปลือกไข่ไก่น้อยที่สุด ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะทางสรีรวิทยาของไข่ไก่ที่ส่วนนี้จะมีช่องว่างเพื่อแลกเปลี่ยนก๊าซโดยผ่านทางเยื่อหุ้มไข่ไก่ ดังนั้น ผลการทดสอบนี้จึงเป็นการยืนยันว่าการเก็บรักษาไข่ไก่ที่ถูกต้องจึงควรนำบริเวณส่วนปลายของไข่ไก่อยู่นานและให้บริเวณส่วนฐานของไข่ไก่อยู่นาน นอกจากนั้นผลการทดสอบนี้ ยังเป็นการยืนยันว่าการรับรู้ทางการสัมผัสจากภายนอกของเปลือกไข่ไก่

อาจไม่สามารถระบุถึงความหนาของเปลือกไข่ไก่ในแต่ละตำแหน่งหรือในภาพรวมของทั้งฟองได้ หากแต่ต้องใช้เครื่องมือที่มีความจำเพาะเท่านั้น

การรายงานผลการทดสอบครั้งนี้เป็นการยืนยันแก่ผู้บริโภคที่สามารถเลือกซื้อไข่ไก่ที่มีสีของเปลือกไข่ไก่น้ำตาลเข้ม ซึ่งไข่ไก่อาจจะมีสีน้ำตาลเข้ม สีน้ำตาลอ่อน หรือสีขาวนวล แต่สีของเปลือกไข่ไก่นี้ไม่พบว่ามีรายงานถึงความสัมพันธ์กับคุณภาพของสารอาหารแต่อย่างใด และความหนาของเปลือกไข่ไก่นั้นไม่สามารถเลือกได้จากการสัมผัสผิวของไข่ไก่จากภายนอกได้ ดังนั้น การพิจารณาเลือกซื้อไข่ไก่ที่มีเปลือกหนาจึงทำได้ยาก อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคอาจพิจารณาเลือกซื้อไข่ไก่จากลักษณะอื่นๆ ในบริเวณเปลือกไข่ไก่น้ำตาลเข้ม โดยพิจารณาจากเปลือกไข่ไก่ที่เรียบเนียน มีสีสม่ำเสมอทั้งฟอง และมีรูปทรงปกติ เนื่องจากเปลือกไข่ไก่อาจบ่งบอกถึงสุขภาพของแม่ไก่ เช่น ถ้าแม่ไก่มีสุขภาพแข็งแรงจะให้ไข่ไก่ที่มีลักษณะภายนอกเป็นปกติ



ภาพที่ 2 ความหนาของเปลือกไข่ในแต่ละส่วนของฟองไข่ไก่ที่ต่างกันสำหรับเปลือกไข่ที่มีสีน้ำตาลเข้ม (ก) และสีน้ำตาลอ่อน (ข)

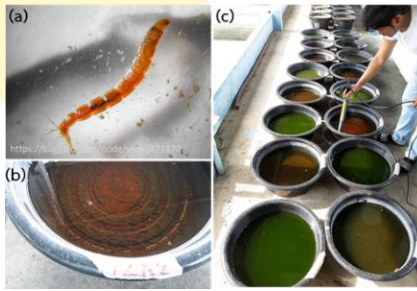
ผู้เขียนบทความวิจัย: ดร.ธีรพงษ์ ใจชาญสุขกิจ

E-mail: teerapong.j@rmutsb.ac.th เบอร์โทรศัพท์: 08 6357 2709

เอกสารอ้างอิง

- [1] Nimalaratne, C. and J. Wu. 2015. Hen Egg as an Antioxidant Food Commodity: A Review. *Nutrients* 7(10): 8274-8293.
- [2] Odabasi, A.Z., R.D. Miles, M.O. Balaban and K.M. Portier. 2007. Changes in brown eggshell color as the hen ages. *Poult. Sci.* 86: 356-363.
- [3] Arthur, J.A. and N. O'Sullivan. 2005. Breeding chickens to meet egg quality needs. *Int. Hatchery Pract.* 19: 7-9.
- [4] Zita, L., E. Tumova and L. Stolc. 2009. Effects of genotype, age and their interaction on egg quality in brown-egg laying hens. *Acta Vet. Brno* 78: 85-91.
- [5] Roberts, J.R. 2004. Factors affecting egg internal quality and egg shell quality in laying hens. *J. Poult. Sci.* 41: 161-177.
- [6] Nys, Y., J. Zawadzki, J. Gaultron and A.D. Mills. 1991. Whitening of brown-shelled eggs: Mineral composition of uterine fluid and rate of protoporphyrin deposition. *Poult. Sci.* 70: 1236-1245.

พลของอาหารที่แตกต่างกันต่อพลผลิตหนอนแดง



ภาพที่ 1
(a) ลักษณะของหนอนแดง
(b) การสร้างปลอกของ
หนอนแดงในภาชนะทดลอง
(c) การทดลองเพาะเลี้ยง
หนอนแดง

หนอนแดง (Chironomid larvae, bloodworm) เป็นตัวอ่อนของแมลงวันน้ำจืดในอันดับ (Order) Diptera วงศ์ (Family) Chironomidae สกุล (Genus) Chironomus หนอนแดงมีลำตัวยาว 8-10 มิลลิเมตร แบ่งเป็นปล้องประกอบด้วยหัว ออก และท้อง ส่วนหัวมีตาเป็นจุดสีดำเล็กจำนวน 1 คู่ ลำตัวมี 12 ปล้อง 3 ปล้องแรกเป็นส่วนอกซึ่งปล้องใกล้หัวจะมีขาเทียม 1 คู่ และอวัยวะหายใจยื่นยาวออกมาเป็นท่อเล็กๆ 1 คู่ ส่วนปล้องที่เหลือเป็นส่วนท้องที่ปลายของส่วนท้องมีขาเทียม 1 คู่ [2] ภาพที่ 1 (a) ตัวของหนอนแดงมีรงควัตถุสีแดงของฮีโมโกลบิน (Hemoglobin) ที่สามารถดึงออกซิเจนจากน้ำเพื่อช่วยในการหายใจทำให้สามารถพบหนอนแดงในน้ำที่มีคุณภาพต่ำ เช่น คูคลองหรือแอ่งน้ำที่มีการระบายน้ำทิ้งจากบ้านเรือนหรือฟาร์มเลี้ยงสัตว์ลงในแหล่งน้ำ หนอนแดงอาศัยอยู่ในปลอกที่สร้างขึ้นตามพื้นหน้าดินและกินอินทรีย์วัตถุเป็นอาหาร

หนอนแดงเป็นอาหารสัตว์น้ำมีชีวิตที่นิยมใช้อาบน้ำลูกสัตว์น้ำหรือเป็นอาหารปลาสวยงามพวกปลาหางนกยูง ปลาทอง ซึ่งช่วยให้การเจริญเติบโตและอัตราการตายของสัตว์น้ำสูงขึ้นเนื่องจากหนอนแดงมีคุณค่าทางอาหารสูงทั้งโปรตีนและพลังงาน และช่วยเร่งสีในพวกกุ้งหรือปลาสวยงามอีกด้วย ปัจจุบันราคาของหนอนแดงค่อนข้างสูง หนอนแดงสดราคากิโลกรัมละ 100-200 บาท ส่วนหนอนแดงแช่แข็งกิโลกรัมละ 300-400 บาท สามารถส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศเช่นสหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ฮองกงและสิงคโปร์ ทำให้ความต้องการหนอนแดงเพิ่มมากขึ้นในขณะที่ยังเก็บผลผลิตจากธรรมชาติลดลง [1] การเพาะเลี้ยงหนอนแดงจึงมีความสำคัญเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของธุรกิจฟาร์มเลี้ยงสัตว์น้ำ

เอกสารอ้างอิง

[1] ประภาส โฉลกพันธุ์รัตน์ . 2554. การเพาะเลี้ยงหนอน. [Online] Available

<http://home.kku.ac.th/pracha/Bloodworm%20Culture.htm>. [21 กันยายน 2561].

[2] สุทธิ สมบูรณ์ชัยและประจวบ ฉายบุญ. 2553. การเก็บรักษาหนอนแดงมีชีวิตเพื่อเป็นอาหารปลาสวยงามเชิงพาณิชย์. รายงานผลงานวิจัยมหาวิทยาลัยแม่โจ้.

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของวัสดุอาหารที่แตกต่างกันต่อผลผลิตหนอนแดงและวิธีการเพิ่มผลผลิตหนอนแดง ดังแสดงในภาพที่ 1 (b, c) ประกอบด้วย 2 การทดลอง ได้แก่ (1) การทดลองที่ 1 การศึกษาวัสดุที่เหมาะสมต่อการผลิตหนอนแดง โดยทำการเพาะเลี้ยงหนอนแดงด้วยมูลสุกร มูลวัว รำละเอียดและอาหารปลาอย่างละ 100 กรัม ทำการทดลองจำนวน 4 ซ้ำ ในภาชนะขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 38 เซนติเมตร เต็มน้ำสูง 15 เซนติเมตร เมื่อสิ้นสุดการทดลอง 15 วัน พบว่าจำนวนตัวของหนอนแดงมีความแตกต่างกันทางสถิติ ($p < 0.05$) โดยการใช้มูลสุกรให้ผลผลิตจำนวนตัวและน้ำหนักหนอนแดงเฉลี่ยสูงสุด 2,181 ตัว และ 29.31 กรัม ตามลำดับ ขณะที่การใช้มูลวัวและอาหารปลาให้ผลผลิตจำนวนตัวหนอนแดง 767 และ 310 ตัว ตามลำดับ และน้ำหนักหนอนแดง 2.42 และ 1.10 กรัม ตามลำดับ การใช้มูลสุกรเป็นวัสดุเพาะเลี้ยงให้ผลผลิตหนอนแดงมากกว่าการใช้วัสดุอื่นเนื่องจากมูลสุกรมีคุณค่าทางอาหารสูงและมีกลิ่นที่สามารถดึงดูดให้แมลงวันน้ำจืดลงมาวางไข่ ส่วนการใช้รำละเอียดไม่มีผลผลิตหนอนแดงเกิดขึ้น อาจเนื่องจากการใช้รำละเอียดเป็นวัสดุเพาะเลี้ยงเกิดฝ้าขึ้นบนผิวน้ำทำให้รินน้ำจืดลงมาวางไข่ไม่ได้

(2) การทดลองที่ 2 การเพิ่มผลผลิตของหนอนแดงจากวัสดุที่ให้ผลผลิตหนอนแดงสูงสุดด้วยการเพิ่มพื้นที่อาศัย โดยการใช้มูลสุกรซึ่งให้ผลผลิตหนอนแดงมากที่สุดจากการทดลองที่ 1 เป็นวัสดุเพาะเลี้ยงแล้วทำการเพิ่มดินลงในภาชนะทดลอง การทดลองนี้มี 5 ชุดทดลองได้แก่ มูลสุกรเพียงอย่างเดียว มูลสุกรผสมดิน 50, 100, 150 และ 200 กรัม ทำการทดลองจำนวน 3 ซ้ำ เมื่อสิ้นสุดการทดลอง 15 วัน พบว่าผลผลิตหนอนแดงมีความแตกต่างกันทางสถิติ ($p < 0.05$) การใช้มูลสุกรผสมดิน 200 กรัม ให้ผลผลิตจำนวนตัวและน้ำหนักหนอนแดงเฉลี่ยสูงสุดและมากกว่าการใช้มูลสุกรเป็นวัสดุเพาะเลี้ยงเพียงอย่างเดียวถึง 5 เท่า แสดงให้เห็นว่าการเพิ่มที่อยู่อาศัยด้วยการเติมดินมีผลต่อการเพิ่มผลผลิตจำนวนและน้ำหนักของหนอนแดง ผลการทดลองนี้เป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปใช้เพื่อเพิ่มผลผลิตหนอนแดง

ผู้เขียนบทความ: นายภัทรพนธ์ สุขสะอาด

อาจารย์ที่ปรึกษา: ดร. ณัฐกิตติ์ โตอ่อน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การประมง

การใช้น้ำหมักมูลไส้เดือนเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา

การเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา (*Spirulina* sp.) ที่ใช้น้ำหมักมูลไส้เดือน เพื่อศึกษารูปแบบการใช้น้ำหมักมูลไส้เดือน และศึกษาปริมาณการใช้น้ำหมักมูลไส้เดือนทดแทนสารเคมีในการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา โดยใช้น้ำหมักมูลไส้เดือนแบบนึ่งฆ่าเชื้อ และแบบไม่นึ่งฆ่าเชื้อ ใช้น้ำหมักมูลไส้เดือนทดแทนสารเคมีในสูตรอาหาร Zarrouk ในอัตรา 75%, 50%, 25% และ 0% พบว่า การใช้น้ำหมักมูลไส้เดือนแบบนึ่งฆ่าเชื้อ 25% + Zarrouk 75% มีจำนวนเซลล์สาหร่ายสูงสุด $6.88 \pm 0.57 \times 10^4$ เซลล์ต่อมิลลิลิตรที่ระยะเวลาการเพาะเลี้ยง 10 วัน ส่วนการใช้น้ำหมักมูลไส้เดือนแบบไม่นึ่งฆ่าเชื้อ ในระยะเวลา 10 และ 15 วัน สูตรอาหาร Zarrouk มีจำนวนเซลล์สาหร่ายสูงสุด $9.92 \pm 0.47 \times 10^4$ และ $12.42 \pm 0.52 \times 10^4$ เซลล์ต่อมิลลิลิตร ค่าความหนาแน่นของเซลล์ (OD) น้ำหมักมูลไส้เดือนแบบนึ่งฆ่าเชื้อสูตรอาหาร Zarrouk มีความหนาแน่นของเซลล์ 0.53 ± 0.00 และน้ำหมักมูลไส้เดือน แบบไม่นึ่งฆ่าเชื้อ สูตรอาหาร Zarrouk มีความหนาแน่นของเซลล์ 1.07 ± 0.14

ส่วนอัตราการเจริญเติบโตจำเพาะ น้ำหมักมูลไส้เดือนแบบนึ่งฆ่าเชื้อที่ใช้ทดแทนอาหาร Zarrouk ในอัตรา 75% มีการเจริญเติบโตเฉลี่ยสูงที่สุดที่ 0.21 ± 0.07 เซลล์ต่อมิลลิลิตรต่อวัน ส่วนการใช้น้ำหมักมูลไส้เดือนแบบไม่นึ่งฆ่าเชื้อ อาหาร Zarrouk และน้ำหมักมูลไส้เดือนแบบไม่นึ่งฆ่าเชื้อที่ใช้ทดแทนอาหาร Zarrouk ในอัตรา 50% มีอัตราการเจริญเติบโตจำเพาะเฉลี่ยสูงที่ 0.24 ± 0.02 และ 0.19 ± 0.03 เซลล์ต่อมิลลิลิตรต่อวัน จากการศึกษาครั้งนี้ แสดงให้เห็นว่าสามารถใช้ น้ำหมักมูลไส้เดือนทั้งแบบนึ่งและไม่นึ่งฆ่าเชื้อ [2] โดยน้ำหมักมูลไส้เดือนแบบนึ่งฆ่าเชื้อใช้ในปริมาณ 25%-75% และแบบไม่นึ่งฆ่าเชื้อใช้ในปริมาณ 25%-50% [1] ใช้ทดแทนสารเคมีในการเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาได้



ภาพที่ 1 (a) ไส้เดือนดิน (b) มูลไส้เดือน (c) น้ำหมักมูลไส้เดือน (d) สาหร่ายสไปรูลินา

ผู้เขียนบทความ: นางสาวจิตติยา พวงมะลิ

อาจารย์ที่ปรึกษา: ผศ.ฐิติมา จิโนวัฒน์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การประมง

เอกสารอ้างอิง

- [1] ญัฐพร จันทรฉาย และจุฑารัตน์ สนธิรอด. 2561. การเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินาในน้ำหมักเศษเหลือข้าวโพดอาหารสัตว์. [Online] Available <https://th.wikipedia.org/wiki/>. [2561, ตุลาคม 19].
- [2] ศิริพร ชูเชิด ขจรเกียรติ ศรีนวลสม สิทธิชัย พัฒนเกียรติชิน จงกล พรหมยะ บัญญัติ มนเทียรอาสน์ และศิริเพ็ญ ตรีไชยาพร. 2553. การเพาะเลี้ยงสาหร่ายสไปรูลินา (*Spirulina platensis*) ในสูตรอาหารน้ำหมักดินทนต์ดำ. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่ [Online] Available <https://th.wikipedia.org/wiki/>. [2561, ตุลาคม 19].

สนใจอ่านบทความวิชาการ/งานวิจัย Online

สแกน QR Code ได้เลยจ้า



- Influence of dry- and wet-milling processes on physicochemical properties, syneresis, pasting profile and microbial count of job's tear flour



- Impact of roasting on the changes in composition and quality of cashew nut (*Anacardium occidentale*) oil



- การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดเต้าในน้ำเกลือบรรจุขวดแก้วของตำบลสามเรือน อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



- Influence of drying process on total phenolics, antioxidative activity and selected physical properties of edible bolete (*Phlebopus colossus* (R. Heim) Singer) and changes during storage



- ผลของอุณหภูมิในการทำแห้งต่ออัตราการทำแห้ง คุณภาพทางกายภาพและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของดอกโสน



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ขอแสดงความยินดี กับ



รองศาสตราจารย์อำนาจยศ ทองคำ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิตติมา จิโนวัฒน์

เนื่องในโอกาสได้รับคัดเลือกเป็น

ข้าราชการพลเรือนดีเด่น ประจำปี พ.ศ.๒๕๖๑



พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี เป็นประธานในพิธีกล่าวให้โอวาทแก่ข้าราชการพลเรือนดีเด่นประจำปี พ.ศ.2561 และนายวิชณุ เครืองาม รองนายกรัฐมนตรี เป็นผู้มอบเกียรติบัตรและเข็มเชิดชูเกียรติแก่ข้าราชการพลเรือนดีเด่น ประจำปี พ.ศ.2561 จำนวน 619 คน ซึ่งมีบุคลากรของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ได้รับรางวัลดังกล่าวจำนวน 2 คน ได้แก่ รศ.อำนาจยศ ทองคำ และ ผศ.จิตติมา จิโนวัฒน์ ในวันที่ 1 เมษายน พ.ศ.2562 ณ โรงแรมเซ็นทาราบายเซ็นทาราศูนย์ราชการและคอนเวนชันเซ็นเตอร์ แจ้งวัฒนะ







ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา

ที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันโครงการแข่งขันทักษะวิชาการเกษตรราชมณฑล ครั้งที่ 4
ระหว่างวันที่ 25-26 มกราคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



น.ส.นิธา บอนศิริ
รางวัลชนะเลิศ
การออกแบบสวน



น.ส.นิธา บอนศิริ
รางวัลชนะเลิศ
การออกแบบสวน



น.ส.นิธา บอนศิริ
รางวัลชนะเลิศ
การออกแบบสวน



นายอนุช สอนัด
รางวัลชนะเลิศ
การออกแบบสวน



น.ส.กุลธิดา ศิลมณี
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1
การออกแบบสวน



น.ส.ปวีณา สันบุญงาม
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1
การออกแบบสวน



น.ส.ศศิญา ศรีสิงห์
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1
การออกแบบสวน



น.ส.สุนันท์ กิ่งแก้ว
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1
การออกแบบสวน



นายชยวัฒน์ อินทร์
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2
การออกแบบสวน



นายภูษิต พึ่งจัน
รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2
การออกแบบสวน

เกษตรอาสา



ผศ.ต่อวุฒิ จ้ามั่น รองคณบดีด้านกิจการนักศึกษาและกิจการพิเศษ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ นำนักศึกษาเข้าร่วมจัดกิจกรรมโครงการเกษตรอาสา ลงพื้นที่ทำความสะอาดและปรับภูมิทัศน์บริเวณโดยรอบโรงเรียน ทำแปลงปลูกผักสวนครัว ทำอาหารกลางวัน และจัดกิจกรรมสันทนาการ เพื่อให้นักศึกษามีส่วนร่วมกับชุมชน ในการพัฒนาปรับปรุงและช่วยเหลือนักเรียนในถิ่นทุรกันดาร รวมถึงเพื่อให้นักศึกษามีคุณภาพและทำให้นักเรียนเกิดทัศนคติที่ดีต่อโรงเรียนของตนเอง เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2562 ณ โรงเรียนวัดไผ่ (เหว่ย-บุญช่วย โสมนรินทร์ อุปถัมภ์) จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

รางวัลแข่งขันกีฬา “รัตนโกสินทร์เกมส์”

นายณฤเบศ รอดช้าง นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1 ประเภทกีฬา หมากรุกชายเดี่ยว และรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ประเภทกีฬา หมากรุกชายคู่ และ **นายชานู จันทบุญ** นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 ประเภทกีฬา หมากรุกชายคู่ ในการแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 35 “รัตนโกสินทร์เกมส์” ระหว่างวันที่ 3-10 กุมภาพันธ์ 2562 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ จังหวัดนครปฐม





ค่ายสร้างคน คนสร้างค่าย



ชมรม Food Tech อาสาเกษตรอยุธยา จัดกิจกรรมออกค่ายอาสาพัฒนาชนบทในโครงการค่ายสร้างคน คนสร้างค่าย มทร.ส. ครั้งที่ 4 ณ โรงเรียนบ้านห้วยเขย่ง อำเภอลำลูกเกด จังหวัดกาญจนบุรี ระหว่างวันที่ 22-24 กุมภาพันธ์ 2562 กิจกรรมประกอบด้วย ฐานการเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ภาษาอังกฤษ ศิลปะ และฐานฝึกอาชีพการแปรรูปกล้วยให้กับผู้ปกครองนักเรียน เพื่อสร้างจิตสำนึกในการเป็นผู้ให้เสียสละเพื่อสังคม รวมทั้งเสริมสร้างทักษะในการอยู่ร่วมกัน การทำงานเป็นทีม การแก้ไขสถานการณ์เฉพาะหน้า เป็นการสร้างโอกาสในการเรียนรู้ให้กับนักเรียนที่ด้อยโอกาสในชนบท ซึ่งการจัดกิจกรรมครั้งนี้ มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 70 คน โดยมี ผศ.พาขวัญ ทองรักษ์ และ ดร.ปวิษฐา โกษมงคล อาจารย์ที่ปรึกษาชมรม เป็นผู้ดูแลและควบคุมนักศึกษาในการจัดกิจกรรม

โครงการประกวดผลงานสหกิจศึกษา



ขอแสดงความยินดีกับ นางสาวณัฐภรณ์ สุภิเษ นางสาวอรนุช บุญล้ำ และนายอิทธิพล วงษ์เบาะ นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 1 โครงการประกวดผลงานสหกิจศึกษาดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2561 เรื่อง การลดการสูญเสียในสายการผลิตปลาของ บริษัท เอส.เค. ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) โดยมี ผศ.พาขวัญ ทองรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2562 ณ ห้องประชุมใหญ่ บุรณการ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

สถานฝึกการศึกษา



คุณยงค์ยุทธ ปานสูง ผู้จัดการฝ่ายการตลาด บริษัท แปซิฟิค เมลิตีฟันด์ จำกัด เข้ามอบทุนการศึกษาให้แก่นักศึกษา เรียนดี ประพฤติดี แต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ จำนวน 10 ทุน ทุนละ 5,000.- บาท รวมทั้งสิ้น 50,000.- บาท โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพศาล บุรินทร์วัฒนา อธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ รับมอบทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร จำนวน 10 ราย ได้แก่ นายชัยวัฒน์ อินทร์ศรี นายอดิเทพ หมั่นท้าวพงษ์ นางสาวเพชรเมณี บุญพูล นางสาวศศิธยา วงษ์นาค นางสาวสุภาพร จาตุวรรณ์ นางสาวณัฐณิชา วงษ์ทา นางสาวณัฐจิราภรณ์ รัตนวรรณ นางสาวกิตตินันท์ เปรมปรี นางสาวปาริสา ถนอมผล นางสาวกนกวรรณ อยู่ปรางค์ เมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2562 เวลา 10.00 น. ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ





มอบรางวัล “คนดีศรีเกษตร” และ รางวัลประกวดผลงานสหกิจศึกษาดีเด่น



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัยวิท เถลิมนนท์ คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มอบโล่รางวัล “คนดีศรีเกษตร” ประจำปีการศึกษา 2561 ให้กับ นางสาวสุภาพร จาตุวรรณ์ และมอบเกียรติบัตรรางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 1 โครงการประกวดผลงานสหกิจศึกษาดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2561 เรื่อง การลดการสูญเสียในสายการผลิตปลาของ บริษัท เอส.เค. ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ให้กับ นางสาวณัฐภรณ์ สุกิจ นางสาวอรนุช บุญล้ำ และนายอิทธิพล วงษ์เบา เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2562 เวลา 13.30 น. ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคาร 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

CP เข้ารับสมัครและสัมภาษณ์งาน



บริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์(CP) เข้ารับสมัครและสัมภาษณ์งานนักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์ ในตำแหน่ง สัตวบาล และรับสมัครนักศึกษาฝึกสหกิจศึกษา โดยมีอาจารย์วิเชียร ดวงสีเสน ผู้ช่วยคณบดี และอาจารย์สนทยา มูลศรีแก้ว หัวหน้าสาขาวิชาสัตวศาสตร์ ให้การต้อนรับ เมื่อวันที่ 10 เมษายน 2562 เวลา 10.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคาร 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

เส้นทางสู่ความฝัน



อาจารย์สุภัทรา วิลามาต รองคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการส่งเสริมศักยภาพบัณฑิต (เส้นทางสู่ความฝัน) และบรรยายถึงความสำคัญของภารกิจด้านตลาดแรงงาน พร้อมร่วมรับฟังบรรยายจากบริษัทผู้ประกอบการกว่า 10 บริษัท โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้สมัครงานและสัมภาษณ์งานกับบริษัทที่นักศึกษาสนใจ เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2562 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุมมนทรี ชั้น 8 อาคารเทคโนโลยีสารสนเทศ (อาคาร 24) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

อบรมการประกันคุณภาพนักศึกษา



อาจารย์สุภัทรา วิลามาต รองคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการอบรมการประกันคุณภาพนักศึกษา โดยมี ดร.วิจิตรา เทลิยวตระกูล อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ในหัวข้อ การประกันคุณภาพการศึกษาสำหรับสโมสรนักศึกษาและนักศึกษา เมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2562 เวลา 14.00 น. ณ ห้องประชุม 320319 ชั้น 3 อาคารบริหารจัดการเชิงบูรณาการ (อาคาร 32) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



แลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมนักศึกษา



สโมสรนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มทร.สุวรรณภูมิ จัดโครงการศึกษาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมนักศึกษา เพื่อเรียนรู้การจัดกิจกรรมนักศึกษาและนำไปพัฒนาปรับปรุง วางแผนกิจกรรมสโมสรนักศึกษา ในปีการศึกษา 2562 โดยมี อาจารย์สุภัทรา วิลาสินี รองคณบดี พร้อมด้วยอาจารย์ที่ปรึกษาสโมสรนักศึกษาคอยกำกับดูแลและให้คำปรึกษานักศึกษาตลอดการจัดโครงการ ระหว่างวันที่ 24-26 เมษายน 2562 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา

จิตอาสาพัฒนาคณะ



คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ร่วมกิจกรรมจิตอาสาพัฒนาคณะ ด้วยการร่วมกันทำความสะอาด กำจัดวัชพืช ตัดแต่งกิ่งไม้ รวมทั้งปรับปรุงภูมิทัศน์บริเวณอาคารเรียนให้สวยงาม เพื่อเสริมสร้างคุณลักษณะของนักศึกษาให้มีจิตสาธารณะ และมีส่วนร่วมในการพัฒนาพื้นที่ของคณะให้สะอาดน่าอยู่ยิ่งขึ้น เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2562 ณ แปลง 2 อาคาร 25 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

รับรางวัลงานประกวดสหกิจศึกษาดีเด่น



ขอแสดงความยินดีกับ นายธนวันต์ เอี่ยมอาจ นายใบหยก นุ่นคง และนายพีระพงษ์ ญาณะคำ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร ที่ได้รับรางวัลชมเชย ประเภทผลงานสหกิจศึกษาดีเด่นด้านนวัตกรรม โดยมีอาจารย์วิเชียร ดวงสีเสน และอาจารย์พริณ ชมศรี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา และขอแสดงความยินดีกับ นางสาวณัฐภรณ์ สุทธิเจ นางสาวอรนุช บุญล้ำ และนายอิทธิพล วงษ์เบาะ นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ได้รับรางวัลชมเชย ประเภทผลงานสหกิจศึกษาดีเด่นด้านวิทยาศาสตร์ โดยมี ผศ.พาขวัญ ทองรักษ์ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ในงานการประกวดสหกิจศึกษาดีเด่น พ.ศ.2562 ในเครือข่ายอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาสหกิจศึกษา ของเครือข่ายอุดมศึกษาภาคกลางตอนบน เมื่อวันที่ 2 เมษายน 2562 ณ อาคาร 40 ปี มหาวิทยาลัยศรีปทุม กรุงเทพฯ



กิจกรรมฐานการเรียนรู้

ข่าวสารเกษตรอยุธยา



ผศ.ดร.อำนาจ ศิลวัตร คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร เป็นประธานในพิธีเปิดโครงการจัดกิจกรรมต่อยอดจากการลงนามความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) “กิจกรรมฐานการเรียนรู้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านเกษตรและอาหาร” เป็นการบูรณาการร่วมกับการจัดการเรียนการสอน มีการถ่ายทอดองค์ความรู้และสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านเกษตรและอาหารร่วมกับหน่วยงานและสถาบันการศึกษาภายใต้การลงนามความร่วมมือ ภายในงานได้รับเกียรติจาก ผศ.ไพศาล บุรินทร์วัฒนา อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ เข้าเยี่ยมชมและพูดคุยกับนักเรียน นักศึกษา ที่เข้าร่วมกิจกรรม โดยมีนักเรียนจากโรงเรียนจอมสุรางค์อุปถัมภ์ เข้าร่วม จำนวน 174 คน โรงเรียนปทุมวิทยุ จำนวน 30 คน และโรงเรียนบางปะหัน จำนวน 50 คน เมื่อวันเสาร์ที่ 2 กุมภาพันธ์ 2562 ณ อาคารพืชศาสตร์ (อาคาร 2) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



อบรมเชิงปฏิบัติการ

กลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ โรงเรียนอยุธยาวิทยาลัย นำนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 30 คน เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การวิเคราะห์สารเคมีในอาหาร เพื่อเป็นการพัฒนาผู้เรียนให้คิดเป็นทำเป็น ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเป็นการพัฒนาศักยภาพของผู้เรียน โดยมีอาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร เป็นวิทยากรในการฝึกอบรม เมื่อวันเสาร์ที่ 2 กุมภาพันธ์ 2562 ณ อาคาร 25 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



ค่ายคุณธรรม จริยธรรม นำความสุข



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ จัดโครงการเข้าค่ายคุณธรรม จริยธรรม นำความสุข เพื่อนำนักเรียน นักศึกษา และอาจารย์เข้ารับการอบรมจิตใจ อบรมคุณธรรม ศีลธรรม และการวิปัสสนากรรมฐาน ทำให้ผู้เข้าร่วมอบรม อธิฐานจิตอันเป็นการยกระดับจิตใจให้ผ่องใส สามารถปรับเปลี่ยนพฤติกรรมอันไม่พึงประสงค์ ให้อยู่ในศีลธรรม จริยธรรม อันนำไปสู่สังคมที่สงบสุขต่อไป เมื่อวันศุกร์ที่ 22 กุมภาพันธ์ 2562 ณ วัดไร่(เหว-บุญช่วยโสมนรินทร์อุปถัมภ์) จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ต้อนรับคณะศึกษาดูงานศูนย์วิจัยพืชไร่



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นัยวิท เกลินนันทน์ คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร เป็นประธานกล่าวต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากศูนย์วิจัยพืชไร่ชัยนาท และได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติ บุญเลิศสินรัตน์ รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ บรรยายสรุปโครงการปรับปรุงพันธุ์ข้าวโพดเทียน พร้อมนำเยี่ยมชมการแปรรูปนํ้ามันข้าวโพด ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดแปรรูป ตลอดจนฟาร์มสาขาวิชาพืชศาสตร์ และแปลงเพาะเลี้ยงแมลง เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 4 เมษายน 2562 ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



รับรางวัลเข็มเงิน "พระพลหัตสดี" ระดับภาค



ขอแสดงความยินดีกับ รศ.อำนวยการยศ ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร ที่ได้รับรางวัลเข็มเงิน "พระพลหัตสดี" ระดับภาค มอบโดย ศึกษาธิการจังหวัด เมื่อวันศุกร์ที่ 22 กุมภาพันธ์ 2562 ณ สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมสวัสดิการและสวัสดิภาพครูและบุคลากรทางการศึกษา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ทางวิชาการ (MOU)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.นัยวิท เกลินนันทน์ คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ กับ นายจิระชัย อินทรโชติ สหกรณ์จังหวัดอ่างทอง เพื่อประโยชน์ในการแลกเปลี่ยนความรู้ด้านวิชาการ ด้านวิจัย ด้านการบริการวิชาการแก่สังคม และพัฒนาเสริมสร้างความเข้มแข็งเกษตรกรให้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้นร่วมกันในด้านต่างๆ โดยมี คณบดี รองคณบดี หัวหน้าสาขาวิชา คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ ให้การต้อนรับ เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 21 กุมภาพันธ์ 2562 ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคาร 1 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา



ทอ.รับรางวัลเชิดชูเกียรติ



ผศ.ดร.อำนาจ ศิลวัตร คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร รับรางวัลเชิดชูเกียรติที่เกิดจากความร่วมมือร่วมใจในการดำเนินงานประกันคุณภาพภายในตามระบบและกลไกที่สถาบันกำหนด ประเภทหน่วยงานสายวิชาการ ดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2560 โดย ผศ.ไพศาล บุรินทร์วัฒนา อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ให้เกียรติมอบรางวัล เนื่องในโอกาสวันสถาปนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ พร้อมกันนี้คณะขอแสดงความยินดีกับ นายมนัส ก้อนแก้ว ที่ได้รับรางวัลคนดีศรีสุวรรณภูมิ ประเภทศิษย์เก่าดีเด่น และ ผศ.รุติมา จิโนวัฒน์ ได้รับรางวัลคนดีศรีสุวรรณภูมิ ประเภทบุคลากร เมื่อวันศุกร์ที่ 18 มกราคม 2562 ณ หอประชุมพระพิรุณ รัชสีกโปรดเกล้ามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ





คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

Faculty of Agricultural Technology and Agro - Industry
Rajamangala University of Technology Suvarnabhumi

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติการ
ทางด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี และนวัตกรรมทางการเกษตร ที่เป็นคนดี
มีความรู้ และรักสุ้งาน

ผลิตบัณฑิตในหลักสูตร

- » วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตรและอาหาร
ว.บ. (เทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตรและอาหาร)
Bachelor of Science (Agricultural and Food Machinery Technology)
- » วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตพืช
ว.บ. (เทคโนโลยีการผลิตพืช)
Bachelor of Science (Plant Production Technology)
- » วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
ว.บ. (เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ)
Bachelor of Science (Aquaculture)
- » วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ว.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
Bachelor of Science (Food Science and Technology)
- » วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์
ว.บ. (สัตวศาสตร์)
Bachelor of Science (Animal Science)
- » วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร
ว.ม. (เทคโนโลยีการเกษตร)
Master of Science (Agricultural Technology)

ติดต่อสอบถาม สำนักงานคณบดี
โทรศัพท์, โทรสาร : 0 3570 9096



www.agri.rmutsb.ac.th



agrihuntraa



agrihuntra@hotmail.com



60 หมู่ 3 ถนนสายเอเชีย ตำบลหินตรา อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

คณะกรรมการจัดทำวารสารเกษตรหินตรา

ที่ปรึกษา

บรรณาธิการ

ผู้ช่วยบรรณาธิการ

กองบรรณาธิการ

ผศ.ดร.นัยวิท เกลิมนันท์

นางสาวเสน่ห์ บัวสนธิ์

นางสาวสุชาดา ปัทมะศิริ

ดร.ณัฐกิตติ์ ไตรอ่อน

ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล

รศ.อานวยพร ทองคำ

ผศ.ดร.ละอองศรี ศิริเกษร

นายสนทยา มูลศรีแก้ว

พิธีกรอักษร

ออกแบบและจัดทำรูปเล่ม

วารสารอิเล็กทรอนิกส์ : <http://www.agri.rmutsb.ac.th/website/page.php?id=114>

รศ.ดร.สุชาดา บุญเลิศนรินทร์ และคณะ

นางสาวสุชาดา ปัทมะศิริ

พิมพ์ที่

โรงพิมพ์เทียนวัฒนา

93 หมู่ 6 ถนนโรจนะ ตำบลไผ่ลิง

อำเภอมะนัง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์ 0 3533 5527

โทรสาร 0 3533 5878