



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร โทร ๕๘๖๙-๓/๑

ที่ ศธ ๐๕๒๓.๕.๑.๔/ว.๕๒

วันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๕๕

เรื่อง ประกาศผลการพิจารณาโครงการวิจัยที่ขอรับการสนับสนุนจากงานบริหารงานวิจัยคณะฯ
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๕

เรียน หัวหน้าโครงการ

ตามที่ท่านได้เสนอโครงการวิจัยเพื่อขอรับการสนับสนุนทุนจากงานบริหารงานวิจัยคณะฯ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๕ นั้น ตามมติที่ประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๕ เมื่อวันที่ ๑๘ มกราคม ๒๕๕๕ นั้น คณะกรรมการบริหารงานวิจัยคณะฯ ได้รับความอนุเคราะห์จากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกพิจารณาข้อเสนอโครงการวิจัยของท่านได้เสร็จสิ้นลงแล้ว

คณะกรรมการบริหารงานวิจัยคณะฯ ขอประกาศผู้ที่ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากกองทุนวิจัยคณะฯ ดังนี้

ลำดับ ที่	ชื่อหัวหน้าโครงการ	ชื่อโครงการ	จำนวนเงินที่ ขอรับทุน (บาท)
๑	อาจารย์ ดร.โชติพงศ์ กาญจนประโชติ ๘๐% อาจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัครราชันย์ ๑๐% ผศ.ดร.จาดุพงศ์ วาฤทธิ์ ๑๐%	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลผลิตมะเขว่นหลังจากการอบแห้ง	๓๐,๐๐๐
๒	ผศ.ดร.ฐิตินันท์ รัตนพรหม ๑๐๐% อาจารย์ ดร.นภัสส์ จันทรมี และนักศึกษาปริญญาตรี	การศึกษาอิทธิพลของสารตัวเติมชนิดดูดซับกลิ่นต่อสมบัติเชิงกลของยางคงรูป	๓๐,๐๐๐
๓	ผศ.ดร.สุเนตร สืบคำ ๑๐๐% นายประพัฒน์ ทองจันทร์	การออกแบบและพัฒนาเครื่องนวดเมล็ดพันธุ์ผักชีฝรั่ง	๓๐,๐๐๐
๔	รศ.ดร.สิทธิสิน บวรสมบัติ ๑๐๐%	การใช้ข้าวเป็นสับสเตรทเพื่อผลิตเอนไซม์อะไมเลสและโปรติเอสด้วย <i>Aspergillus oryzae</i> สำหรับใช้ในการหมักมิโซะ	๓๐,๐๐๐

ลำดับ ที่	ชื่อหัวหน้าโครงการ	ชื่อโครงการ	จำนวนเงินที่ ขอรับทุน (บาท)
๕	อาจารย์ ดร.วิญญา มูลชัย ๑๐๐% อาจารย์ ดร.สมภาพ มูล ชัย	การหาค่าเหมาะที่สุดของสมบัติเชิงกลของ ยางธรรมชาติที่ใช้ร่าสกัดน้ำมันผสมแคลเซียม คาร์บอเนตเป็นสารตัวเติมโดยใช้เจ เนติกอัลกอริทึม	๓๐,๐๐๐
๖	อาจารย์ ดร.วรวรรณ เพชรอุไร ๑๐๐%	อิทธิพลของสารก่อฟองต่อลักษณะการวัลคา ไนซ์และสมบัติเชิงกลของยางธรรมชาติวัลคา ไนซ์	๓๐,๐๐๐
๗	ผศ.ดร.ชนวิวัฒน์ นิทัศน์ วิจิตร ๑๐๐% น.ส.พอฤทัย คำแสง (น.ศ.)	การศึกษาเปรียบเทียบการใช้พลังงานและ คุณสมบัติทางกายภาพของผักกาดหอมห่อ โดยใช้การทำความเย็นด้วยห้องเย็น น้ำเย็น และสุญญากาศ	๓๐,๐๐๐
๘	ผศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย ๑๐๐%	การตรวจจับและระบุตำแหน่งทางของกุ้งชูชิ ด้วยระบบคอมพิวเตอร์วิสัยทัศน์ใน กระบวนการผลิตกุ้งแช่เยือกแข็ง	๓๐,๐๐๐
๙	อาจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์ ๑๐๐%	การพัฒนาอุปกรณ์วัดค่าการนำไฟฟ้าสำหรับ น้ำผลไม้ในระหว่างการให้ความร้อนด้วยวิธี โอห์มมิก	๓๐,๐๐๐
๑๐	หน่วยวิจัยเทคโนโลยีการ อบแห้งและการลด ความชื้น อาจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์ อาจารย์ ดร.ชนันท์ ราษฎร์นิยม	การพัฒนาชุดอุปกรณ์สำหรับการศึกษาระบบ การอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟภายใต้สภาวะ สุญญากาศ : กรณีศึกษา จลนพลศาสตร์การ อบแห้งสำหรับกล้วยทองในระหว่างการ อบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟภายใต้สภาวะ สุญญากาศ	๕๐,๐๐๐
รวม			๓๒๐,๐๐๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

วิภากร แสงนที

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา แดงปรก)

ประธานคณะกรรมการบริหารงานวิจัย

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร