



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

ตามที่ท่านได้เสนอโครงการวิจัยเพื่อขอรับการสนับสนุนทุนจากงานบริหารงานวิจัย
คณะฯ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๕ นั้น ตามมติที่ประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๕๕ เมื่อวันที่ ๑๘
มกราคม ๒๕๕๕ นั้น คณะกรรมการบริหารงานวิจัยคณะฯ ได้รับความอนุเคราะห์จากผู้ทรงคุณวุฒิ
ภายนอกพิจารณาข้อเสนอโครงการวิจัยของท่านได้เสร็จสิ้นลงแล้ว

คณะกรรมการบริหารงานวิจัยคณะฯ ขอประกาศผู้ที่ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัย
จากกองทุนวิจัยคณะฯ ดังนี้

ลำดับ ที่	ชื่อหัวหน้าโครงการ	ชื่อโครงการ	จำนวนเงินที่ ขอรับทุน (บาท)
๑	อาจารย์ ดร.โชติพงศ์ กาญ จนประโชติ ๘๐% อาจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัคร ราชันย์ ๑๐% ผศ.ดร.จาดุพงศ์ วาฤทธิ์ ๑๐%	การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ ผลผลิตมะเขว่นหลังจากการอบแห้ง	๓๐,๐๐๐
๒	ผศ.ดร.ฐิตินันท์ รัตนพรหม ๑๐๐% อาจารย์ ดร.นภัสส์ จันทร์มี และนักศึกษา ปริญญาตรี	การศึกษาอิทธิพลของสารตัวเติมชนิดดูดซับ กลิ่นต่อสมบัติเชิงกลของยางคงรูป	๓๐,๐๐๐
๓	ผศ.ดร.สุนทร สืบคำ ๑๐๐% นายประพัฒน์ ทอง จันทร์	การออกแบบและพัฒนาเครื่องนวดเมล็ดพันธุ์ ผักชีฝรั่ง	๓๐,๐๐๐
๔	รศ.ดร.สิทธิสิน บวร สมบัติ ๑๐๐%	การใช้ข้าวเป็นสับสเตรทเพื่อผลิตเอนไซม์อะ ไมเลสและโปรติเอสด้วยAspergillus oryzae สำหรับการหมักมิโซะ	๓๐,๐๐๐

ลำดับ ที่	ชื่อหัวหน้าโครงการ	ชื่อโครงการ	จำนวนเงินที่ ขอรับทุน (บาท)
๕	อาจารย์ ดร.ปริญญา มุลชัย ๑๐๐% อาจารย์ ดร.สมภพ มุล ชัย	การหาค่าเหมาะที่สุดของสมบัติเชิงกลของ ยางธรรมชาติที่ใช้ร่าสกัดน้ำมันผสมแคลเซียม คาร์บอเนตเป็นสารตัวเติมโดยใช้เจ เนติกอัลกอริทึม	๓๐,๐๐๐
๖	อาจารย์ ดร.วรวรรณ เพชรอุไร ๑๐๐%	อิทธิพลของสารก่อฟองต่อลักษณะการวัลคา ไนซ์และสมบัติเชิงกลของยางธรรมชาติวัลคา ไนซ์	๓๐,๐๐๐
๗	ผศ.ดร.ชนวัฒน์ นิต์ศน์ วิจิตร ๑๐๐% น.ส.พอฤทัย คำแสง (น.ศ.)	การศึกษาเปรียบเทียบการใช้พลังงานและ คุณสมบัติทางกายภาพของผักกาดหอมห่อ โดยใช้การทำความเย็นด้วยห้องเย็น น้ำเย็น และสุญญากาศ	๓๐,๐๐๐
๘	ผศ.ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย ๑๐๐%	การตรวจจับและระบุตำแหน่งทางของกึ่งซุชิ ด้วยระบบคอมพิวเตอร์วิสัยทัศน์ใน กระบวนการผลิตกึ่งแข่งเยือกแข็ง	๓๐,๐๐๐
๙	อาจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์ ๑๐๐%	การพัฒนาอุปกรณ์วัดค่าการนำไฟฟ้าสำหรับ น้ำผลไม้ในระหว่างการให้ความร้อนด้วยวิธี โอห์มมิลิค	๓๐,๐๐๐
๑๐	หน่วยวิจัยเทคโนโลยีการ อบแห้งและการลด ความชื้น อาจารย์ ดร.ฤทธิชัย อัศวราชันย์ อาจารย์ ดร.ชนันท์ ราษฎร์นิยม	การพัฒนาชุดอุปกรณ์สำหรับการศึกษาระบบ การอบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟภายใต้สภาวะ สุญญากาศ : กรณีศึกษา จลนพลศาสตร์การ อบแห้งสาหร่ายเกลียวทอง ในระหว่างการ อบแห้งด้วยคลื่นไมโครเวฟภายใต้สภาวะ สุญญากาศ(อ.ฤทธิชัย แก้วไข)	๕๐,๐๐๐
รวม			๓๒๐,๐๐๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

วิจิตร นนท

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตร นนท)
ประธานคณะกรรมการบริหารงานวิจัย
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร