

การประชุมวิชาการประจำปี 2556 สวทช. (NAC2013)

การสัมมนาเรื่อง

ความก้าวหน้าผลการดำเนินงานวิจัยมุ่งเป้าเพื่อตอบสนองความต้องการของประเทศเร่งด่วน
ประจำปีงบประมาณ 2555 ด้านมันสำปะหลัง : ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอุตสาหกรรมมันสำปะหลัง

วันอังคารที่ 2 เมษายน 2556 เวลา 09:00 – 16:30 น.

ห้องประชุม CC-308 อาคารศูนย์ประชุมอุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย (CC) จ.ปทุมธานี

วัตถุประสงค์

นำเสนอความก้าวหน้าของโครงการวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยมุ่งเป้าเพื่อตอบสนองความต้องการในการพัฒนาประเทศ ประจำปีงบประมาณ 2555 ซึ่งสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ได้รับมอบหมายจากหน่วยงานร่วม 5ส. วช. ให้บริหารจัดการการวิจัยกลุ่มเรื่องเร่งด่วนด้านมันสำปะหลัง ด้านการปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลัง ด้านเขตกรรมมันสำปะหลัง ด้านวิจัยและพัฒนาเครื่องจักรกลการเกษตร และด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลัง

วิทยากร

1.ดร.กฤตติ์ แสงสีทอง	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
2.ดร. อุดมลักษณ์ สุขอัติตะ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3.ศ.ดร.บุษบา ยงสมิทธิ์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
4.ศ.ดร.เปี่ยมสุข พงษ์สวัสดิ์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
5.รศ.ดร.ทิพาพร ลิ้มปเสนีย์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
6.ดร.จารุณี ควรรพิบูลย์	มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
7.ดร.ชัยวุฒิ กมลพิลาส	ศูนย์โลหะและวัสดุแห่งชาติ
8.ดร.สุนีย์ โชติธีรนาท	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
9.ดร.นันท สุพรรณธริกา	มหาวิทยาลัยมหิดล
10.ดร.วีระศักดิ์ เลิศสิริโยธิน	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
11.ดร.กิตติวุฒิ เกษมวงศ์	ศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ
12.ดร.ธนีสร์ ปทุมานนท์	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
13.ดร.ศุมาพร เกษมสำราญ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
14.ดร.ณัฐภรณ์ สุทธิวิจิตรภักดี	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
15.ดร.ปิติพร ฤทธิเรืองเดช	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กำหนดการ

ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอุตสาหกรรมมันสำปะหลัง

ประธาน: ดร.เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ

9.00-9.20 น. การพัฒนาการผลิตและสมบัติของไฮโดรเจลจากแป้งมันสำปะหลังเพื่อใช้ในงานด้านเภสัชกรรม
โดย ดร.กฤตติ์ แสงสีทอง ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ

การประชุมวิชาการประจำปี 2556 สวทช. (NAC2013)

- 9.20-9.40 น. การพัฒนาแผ่นปิดแผลต้านเชื้อจุลินทรีย์จากไฮโดรเจลของแป้งมันสำปะหลังผสมสารสกัดจากสมุนไพร
โดย ดร. อุดมลักษณ์ สุขอัสตะ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 9.40-10.00 น. การวิจัยและพัฒนาการผลิต “ มันก่ำ ” (มันสำปะหลังหมักแข็ง ด้วยเชื้อราโมแนสคัส)
โดย ศ.ดร.บุษบา ยงสมิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 10.00-10.10 น. รับประทานอาหารว่าง
- 10.10-10.30 น. การผลิตไซโคลเด็กซ์ทรินวงใหญ่และแป้งมันสำปะหลังดัดแปรด้วยเอนไซม์แอมิโลมอลเทสและการนำไปใช้ในอาหาร
โดย ศ.ดร.เปี่ยมสุข พงษ์สวัสดิ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 10.30-10.50 น. การใช้เอนไซม์กลุ่มเมแทบอลิซึมในการดัดแปรแป้งมันสำปะหลัง
โดย รศ.ดร.ทิพาพร ลิมปเสนีย์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- 10.50-11.10 น. การผลิตพรีไบโอติกมอลโทออลิโกแซ็กคาไรด์และไอโซมอลโทออลิโกแซ็กคาไรด์จากแป้งมันสำปะหลัง
โดย รศ.ดร.จรรุณี ควรรพิบูลย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- 11.10-11.30 น. การพัฒนาขนมปังปราศจากกลูเตนจากฟลาวมันสำปะหลัง
โดย ดร.ชัยวุฒิ กมลพิลาส ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ
- 11.30-11.50 น. การใช้ฟลาวมันสำปะหลังเพื่อผลิตฟิล์มย่อยสลายได้เพื่อการใช้งานทางการเกษตร
โดย ดร.สุนีย์ โชติณีนานา ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
- 11.50-13.30น. รับประทานอาหารกลางวัน

ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอุตสาหกรรมมันสำปะหลัง

ประธาน: ดร.เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ

- 13.30-13.50 น. การดัดแปรแป้งมันสำปะหลังชนิดครอสลิงค์โดยไม่ใช้สารเคมีเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร
โดย รศ.ดร.มานพ สุพรรณธริกา มหาวิทยาลัยมหิดล
- 13.50-14.10 น. กระบวนการผลิตโฟมเม็ดจากคอมปาวนด์พอลิแลกติก
โดย ผศ.ดร.วีระศักดิ์ เลิศสิริโยธิน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
- 14.10-14.30 น. การพัฒนากระบวนการผลิตอนุภาคนาโนของแป้งจากมันสำปะหลังและการดัดแปรพื้นผิวของอนุภาคเพื่อเพิ่มคุณสมบัติเชิงหน้าที่
โดย ดร.กิตติวุฒิ เกษมวงศ์ ศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ
- 14.30-14.50 น. การศึกษาลายพิมพ์โครมาโทกราฟี ลายพิมพ์ดีเอ็นเอและการพัฒนาวิธีสกัดโปรตีน และการลดไซยาไนด์เพื่อควบคุมคุณภาพไบโอมันสำปะหลัง
โดย ดร.ธนีสร ปทุมานนท์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- 14.50-15.00 น. รับประทานอาหารว่าง
- 15.00-15.20 น. การพัฒนาวิธีการวิเคราะห์ปริมาณไซยาไนด์ในมันสำปะหลังด้วยเทคนิคเนียร์ อินฟราเรดสเปกโตรสโกปี

การประชุมวิชาการประจำปี 2556 สวทช. (NAC2013)

โดย ดร.ศุมาพร เกษมสำราญ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

15.20-15.40 น. การวิเคราะห์ปริมาณองค์ประกอบทางเคมีในมันเส้นด้วยวิธีอินฟราเรดสเปกโทรสโกปี

โดย ดร.ณัฐภรณ์ สุทธิวิจิตรภักดี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

15.40-16.00 น. การวิเคราะห์คุณภาพแป้งมันสำปะหลังแบบรวดเร็วและไม่ทำลายตัวอย่างโดยใช้เทคนิคสเปกโตรสโกปีอินฟราเรดย่านใกล้

โดย ดร.ปิติพร ฤทธิเรืองเดช มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จุดน่าสนใจของหัวข้อวิชาการ

การสัมมนาในครั้งนี้มุ่งเน้นเผยแพร่ผลงานวิจัยทางด้านการปรับปรุงพันธุ์มันสำปะหลัง ด้านเขตกรรม มันสำปะหลัง ด้านวิจัยและพัฒนาเครื่องจักรกลการเกษตร และด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลัง สู่ภาค การเกษตรและภาคอุตสาหกรรม เพื่อนำไปใช้ในปรับปรุงงานด้านการเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิตมันสำปะหลัง และเพิ่ม มูลค่าของผลผลิตมันสำปะหลังต่อไป