จดหมายข่าวงานวิจัยและบริการวิชาการแม่โจ้

สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ฉบับที่ 27 ประจำเดือนมีนาคม 2564

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารป้องกันผมร่วงจากธรรมชาติ

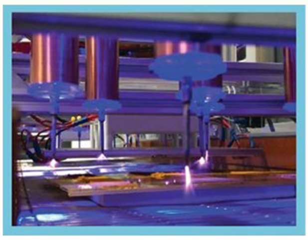
ที่มีส่วนผสมของขมิ้นชันที่ผ่านกระบวนการพลาสมา

นักวิจัย : 1) อาจารย์ ดร.กีรติญา จันทร์ผง
2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรีย์พร สราภิรมย์
3) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นลิน วงศ์ขัตติยะ
4) รองศาสตราจารย์ ดร.ดลฤดี สงวนเสริมศรี
5) ดร.กานดา แจ่มจำรัส
6) คุณปณิชา ภูหัสพงศ์

หน่วยงาน : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารป้องกันผมร่วงจากธรรมชาติ ที่มีส่วนผสมของขมิ้นชันที่ผ่านกระบวนการพลาสมา (Natural supplement for hair loss with plasma-treated turmeric)

เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร ประกอบด้วยส่วนผสมจากธรรมชาติ 100 เปอร์เซ็นต์ ขมิ้นชันผ่านกระบวนการพลาสมา สมอไทย สมอพิเภก มะขามป้อม กระชาย กระชาย และข่า เป็นแคปซูลอยู่ในขวดพลาสติกฝาเกลียวใช้รับประทานวันละ 2 ครั้ง ผลิตภัณฑ์นี้มีขมิ้นชันเป็นส่วนผสมหลักที่ใช้ในการปรับธาตุเพื่อแก้ปัญหาผมร่วง ขมิ้นชันที่ใช้นี้ผ่านกระบวนการพลาสมาทำให้ขมิ้นชันมีการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และช่วยเพิ่มความสามารถในการนำสารสำคัญจากขมิ้นชันไปใช้ในร่างกายได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและมีภาคเอกชนร่วมมือในการนำไปผลิตและจำหน่าย



รางวัลที่ได้รับ

4.1 รางวัลเหรียญทอง (Gold Prize) จากการประกวดผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมของนักวิจัยสตรี ในงาน Korea International Women's Invention Exposition 2020 (KIWIE 2020) ระหว่างวันที่ 23 - 25 ตุลาคม 2563 ณ กรุงโซล ประเทศเกาหลีใต้

4.2 รางวัลพิเศษ (Special Prize) จาก Korea Trade-Investment Promotion Agency ประเทศเกาหลีใต้

ปฎิทินกิจกรรมอบรม/เสวนา

01 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 : 2017

วันที่ 5-6 เมษายน 2564 คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ขอเชิญชวนน้องๆ นักศึกษา และผู้ที่สนใจเข้าร่วม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐานสากล ISO/IEC 17025 : 2017 ณ ศูนย์ประชุมและบริการฝึกอบรมนานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

>> ผู้ที่สนใจสามารถดูรายละเอียดหรือสมัครผ่านทางเว็บไซต์โครงการตามลิ้งค์นี้ได้เลย : https://sciencebase.mju.ac.th/isoiec

02 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการความรู้ด้านทรัพย์สินทางปัญญา "เมื่องานออกแบบและสร้างสรรค์ต้องได้รับการปกป้อง"

วันที่ 7 เมษายน 2564 อุทยานวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ขอเรียนเชิญ บุคลากร อาจารย์ นักวิจัย และผู้ที่สนใจ สมัครเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการความรู้ด้านทรัพย์สินทางปัญญา“เมื่องานออกแบบและสร้างสรรค์ต้องได้รับการปกป้อง” ณ ห้องประชุมอาคม กาญจนประโชติ ชั้น 4 อาคารอำนวยยศสุข มหาวิทยาลัยแม่โจ้

>> ลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม : shorturl.asia/T4INO สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม : โทร 081-8832696, 053-875635 (นางสาวศุภธาดา ฉัตรแก้วสืบ)

จดหมายข่าวงานวิจัยและบริการวิชาการแม่โจ้
สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ฉบับที่ 27 ประจำเดือนมีนาคม 2564

การเพาะเลี้ยงปลานิลอินทรีย์ต้นแบบเพื่อชุมชน

ข้อมูลโดย : รองศาสตราจารย์ ดร.จงกล พรมยะ สังกัด : คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

>> องค์ความรู้ด้านงานวิจัย /บริการวิชาการ

เตรียมบ่อเพาะพันธุ์ปลานิลอินทรีย์ โดยใช้บ่อซีเมนต์ ใช้ผลิตลูกปลานิล บ่อรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า หรือทรงกลม มีความลึกของน้ำประมาณ 0.6 เมตร พื้นที่ผิวน้ำตั้งแต่ 10 ตารางเมตรขึ้นไป พื้นบ่อควรมีความลาดชัน 30-60 องศา เป็นการเลียนแบบในบ่อดินตามธรรมชาติ ทำให้ปลาวางไข่ได้ดี สามารถผลิตลูกปลาได้ทุกอาทิตย์


ภาพที่ 1 บ่อเพาะพันธุ์ปลานิล

อัตราการปล่อยพ่อ : แม่พันธุ์ 1:3 ตัว/ตารางเมตร ให้อาหารพ่อ-แม่พันธุ์ปลา 3% ต่อน้ำหนักตัว/วัน สมมุติมี 12 ตัว x 100 กรัม/ตัว = 1,200 /1,000 = 1.2 กก. X3%=0.036 กก./วัน ๆ ให้ 2 มื้อ = 0.018 x1,000 กรัม=18 กรัม/มื้อ เมื่อเลี้ยงพ่อ-แม่พันธุ์ ครบ 1 เดือน จะสามารถเคาะไข่จากปากทุกๆ 7 วัน

ระบบการฟักไข่ปลา และการอนุบาลลูกปลา เริ่มจากการเคาะไข่จากปากทุกๆ 7 วัน แต่ในช่วงฤดูหนาว ทุก 9 วัน นำไข่มาล้างด่างทับทิมก่อนฟักในกรวยฟักไข่ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 ซม. สูง 30 ซม.บรรจุไข่ได้ 5,000-30,000 ฟอง อนุบาลลูกปลาในถาดจนกว่าถุงไข่แดงยุบ นำลูกปลาไปอนุบาลในบ่อซีเมนต์ประมาณ 2-3 อาทิตย์ และอนุบาลในกระชังแขวนในบ่อซีเมนต์ ประมาณ 4 อาทิตย์ และนำไปเลี้ยงต่อไป


ภาพที่ 2 กรวยฟักไข่


ภาพที่ 3 กระชังแขวนในบ่อซีเมนต์

การผลิตอาหารปลา และปลานิลอินทรีย์

อาหารปลานิลอินทรีย์ ใช้ได้กับปลากินพืชทุกชนิด อาหารปลากินพืชจะใส่พืชค่อนข้างมาก อาหารปลากินเนื้อจะใช้อาหารเสริมโปรตีนหรือใช้เนื้อค่อนข้างมากตามธรรมชาติของปลา สูตรอาหารปลานิลอินทรีย์จงกล 01 ปริมาณโปรตีน 26% มีส่วนผสมดังตาราง

ตาราง ที่ 1 สูตรอาหารปลานิลอินทรีย์ชนิดลอยน้ำ (จงกล 01) >>>

สูตรอาหารปลานิลอินทรีย์ โปรตีน 26%

วัตถุดิบ	(กก.)
ปลายข้าว	22
เปลือกถั่วดาวอินคา	27
รำละเอียด	28
ปลาป่น	15
สไปรูลิน่าผง	5
น้ำมันจากพืช	3

การเลี้ยงปลานิล นำลูกปลาอายุ 2 เดือน ไปเลี้ยงในระบบ biofloc อัตราการปล่อย 30 ตัว/ตารางเมตร และเลี้ยงในบ่อดิน อัตราการปล่อย 3 ตัว/ตารางเมตร


ภาพที่ 4 การเลี้ยงปลาในระบบไบโอฟลอค


ภาพที่ 5 การเลี้ยงปลาในบ่อดิน

การเพาะเลี้ยงปลานิลอินทรีย์ต้นแบบเพื่อชุมชน

ข้อมูลโดย : รองศาสตราจารย์ ดร.จงกล พรมยะ สังกัด : คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ

>> องค์ความรู้ด้านงานวิจัย /บริการวิชาการ

การทำผลิตภัณฑ์จากปลานิลอินทรีย์

ปลานิลเส้นปรุงรส

<u>วัตถุดิบ</u>

ปลานิลหั่นเป็นเส้น	1 กิโลกรัม	ซีอิ๊วญี่ปุ่น (kikoman)	40 กรัม
น้ำตาลทราย	25 กรัม	พริกไทยป่น	7.5 กรัม
งาคั่ว	15 กรัม	น้ำเกลือ	4 %

<u>อุปกรณ์ - เครื่องมือ</u>

1. มีด 2. เขียง 3. กะละมัง 4. เครื่องชั่ง 5. ทัพพี
6. ถุงสุญญากาศ 7. เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ 8. ถุงมือยาง
9. ตะแกรงหรือมุ้งลวดตากปลา 10. ตู้อบหรือลานกลางแจ้ง

<u>วิธีทำมีดังนี้</u>

1. ขอดเกล็ดปลานิลแล้วล้างน้ำให้สะอาด แล่เอาเฉพาะเนื้อ แล้วล้างเนื้อปลาด้วยน้ำสะอาด
2. หั่นเนื้อปลาเป็นเส้นตามความยาวของตัวปลาแช่เนื้อปลาด้วยน้ำเกลือ 4% ล้างผ่านน้ำสะอาดอีกครั้ง แล้วผึ่งแดดให้สะเด็ดน้ำ
3. ผสมเครื่องปรุงให้เป็นเนื้อเดียวกันแล้วนำเนื้อปลาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้ 15 นาที เรียงปลาเส้นบนตะแกรงตากแดดจัด 1วัน บรรจุถุงสุญญากาศและปิดผนึก

เนื้อปลา และคางนิลปลาแดดเดียว

<u>วัตถุดิบ</u>

คางปลานิล 1 กิโลกรัม
น้ำเกลือ 10 % (น้ำ 100 ซีซี ต่อเกลือ 10 กรัม)

<u>อุปกรณ์ - เครื่องมือ</u>

1. มีด 2. เขียง 3. กะละมัง 4. เครื่องชั่ง 5. ทัพพี
6. ถุงสุญญากาศ 7. เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ 8. ถุงมือยาง
9. ตะแกรงหรือมุ้งลวดตากปลา 10. ตู้อบหรือลานกลางแจ้ง

<u>วิธีทำมีดังนี้</u>

1. ขอดเกล็ดปลานิลแล้วล้างน้ำให้สะอาด แล่เอาเฉพาะเนื้อ แล้วล้างเนื้อปลาด้วยน้ำสะอาด
2. ตัดใต้คางไปจนถึงส่วนท้อง แล้วควักอวัยวะออกล้างน้ำให้สะอาด
3. แช่คาง และเนื้อปลาในน้ำเกลือ 10% นาน 10-15 นาที ล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้ง
4. ใส่ตะแกรงผึ่งแดดจัด 3-6 ชั่วโมง บรรจุถุงสุญญากาศและปิดผนึก

ประกาศรับข้อเสนอชุดโครงการวิจัย ปีงบประมาณ พ.ศ.2564

PROGRAM 15 การพัฒนาเมืองน่าอยู่และการกระจายศูนย์กลางความเจริญ

แผนงานริเริ่มสำคัญ การพัฒนาเมืองและกลไกการเติบโตใหม่ กรอบการวิจัย : การพัฒนาเมืองแห่งการเรียนรู้ [Learning City]

เปิดรับข้อเสนอ 4 มีนาคม 2564 - 2 เมษายน 2564 ปิดรับเวลา 17.00 น.

สถาบันต้นสังกัด กดรับรองข้อเสนอ ภายในวันที่ 6 เมษายน 2564 เวลา 17.00 น.

บพข. ประกาศรับข้อเสนอโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (Full proposal) ปี 2564

โครงการพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือนานาชาติเพื่อการพัฒนาวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมของประเทศ (Global partnership)

ปิดรับข้อเสนอโครงการในระบบ NRIIS ภายในวันพุธที่ 28 เมษายน 2564 (ปิดรับข้อเสนอฉบับสมบูรณ์ เวลา 17.00 น.)

ติดต่อสอบถามได้ที่ : 02-109-5432 Ext. 871-875 Email. pitcha.sin@nxpo.or.th

>> ข่าวประชาสัมพันธ์

รายชื่อหนังสือใหม่ห้องสมุดงานวิจัย มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ห้องสมุดงานวิจัย กองบริหารงานวิจัย สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ให้บริการสำหรับ นักวิจัย อาจารย์ นักศึกษา บุคลากรทั้งภายในและภายนอก และบุคคลทั่วไปที่สนใจด้านงานวิจัยและบริการวิชาการ

รายงานผลการวิจัย / รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์

1. การคัดเลือก ศึกษาพันธุ์และทดสอบผลผลิตของสายพันธุ์ข้าวหอมมะลิแดงไม่ไวต่อช่วงแสง ต้นเตี้ยข้าวเจ้าหอม ต้านทางต่อโรคแมลง ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อนุชิดา วงศ์ชื่น รายงานผลการวิจัย.มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เลขเรียกหนังสือ 2563 / ช63. 03
   Selection, Observation and Yield Trials of Non-photoperion Sensitive, Semi dwarf, Aromatic Non-Glutinous, Rrsistant to Diseases and Insect and High Nutritional Balue of Hom Mali Dang Rice Lines.
   Anuchida Wongchuen; Maejo University.

2. การปรับปรุงพันธุ์ข้าวเพื่อเพิ่มปริมาณลูทีนหรือซีแซนทีนโดยใช้เครื่องหมายดีเอนเอจำเพาะยีนช่วยในการคัดเลือก แสงทอง พงษ์เจริญกิต รายงานผลการวิจัย.มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เลขเรียกหนังสือ 2563 / ช73. 05
   Improvement of rice varieties to increase lutein of zeaxanthin by gene specific DNA marker selection.
   Saentong Pongjaroenkit; Maejo University.

3. การพัฒนาระบบการจัดการการผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทองด้วยเครือข่ายดิจิตอลและสมาร์ทฟาร์มมิ่ง ศิวรัตน์ กุศล รายงานผลการวิจัยมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เลขเรียกหนังสือ 2563 /ช76. 01
   Development of Golden Dried Longan Production System Management with digital Network and Smart Farming.
   Siwarat Kuson; Maejo University.

4. การตลาดยุคดิจิทัลของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง นิศาชล ลีรัตนากร รายงานผลการวิจัยมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เลขเรียกหนังสือ 2563 /ช76. 02
   Digital Marketing of Golden Dried Longan.
   Nisachon Leerattanakorn; Maejo University.

5. ระบบสนับสนุนการตัดสินใจแบบอัจฉริยะเพื่อคัดเลือกวิสาหกิจเข้าสู่คลัสเตอร์อุตสาหกรรมลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง ชนิตา พันธุ์มณี รายงานผลการวิจัยมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เลขเรียกหนังสือ 2563 /ช76. 03
   Smart Decision Support Systems for Selecting Enterprises into Golden Dried Longan Industrial Cluster.
   Chanita Panmanee; Maejo Univesity.

6. การบูรณาการระบบการผลิตและการตลาดของวิสาหกิจชุมชนลำไยอบแห้งเนื้อสีทองด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ อำนาจ ชิดทอง รายงานผลการวิจัย.มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เลขเรียกหนังสือ 2563 / ช76. 04
   System Integration of Golden Dried Longan Production and Marketing by using Information Technology.
   Umnarj Chittong; Maejo University.