

ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

- 1 เพื่อให้เป็นหลักสูตรหลักที่มีเอกภาพที่จะรองรับโครงการพัฒนาบัณฑิตศึกษาและวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว ซึ่งเป็นโครงการที่ทบวงมหาวิทยาลัยคัดเลือกให้เป็นโครงการย่อยใน 7 โครงการของโครงการบัณฑิตศึกษาและวิจัยสาขาวิทยาศาสตร์ของทบวงมหาวิทยาลัยโดยอาศัยเงินกู้ธนาคารพัฒนาเอเชีย
- 2 เพื่อเร่งสร้างมหาบัณฑิต ในสาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อตอบสนองต่อปัญหาการขาดแคลนบุคลากรด้านนี้ของประเทศ
- 3 เพื่อประสานงานบัณฑิตศึกษากับการวิจัยทางเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อแก้ปัญหาที่กำลังบั่นทอนความยั่งยืนของระบบเกษตรกรรมไทยที่เผชิญปัญหาการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวจำนวนมาก
- 4 เพื่อให้เป็นกลไกก่อให้เกิดมววิฤติ ที่จะอำนวยความสะดวกในการประสานงานและการทำกิจกรรมร่วมกันระหว่าง ภาควิชา/สาขาวิชา คณะวิชาที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อเสริมประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรในการแก้ปัญหาของประเทศ

หลักสูตรที่เปิดสอน : ระดับปริญญาโท-เอก สาขาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว

ระดับปริญญาโท

ชื่อปริญญา ปริญญาที่ได้รับวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)

หลักสูตรแผน ก แบบ ก (1) ทำวิทยานิพนธ์อย่างเดียว โดยไม่มีกระบวนวิชาเรียน ซึ่ง จำนวนหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต ประกอบด้วยวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

ระดับปริญญาเอก

ชื่อปริญญา ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)

หลักสูตร แบบ 1(2) ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 48 หน่วยกิต

คณาจารย์ประจำหลักสูตร

คณาจารย์ที่ร่วมสอนในหลักสูตรมาจากคณะต่างๆ 3 คณะ คือ คณะเกษตรศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ และคณะอุตสาหกรรมเกษตร

1. ศาสตราจารย์ ดร. สายชล เกตุษา
สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของผลิตผลสดพืชสวน
2. รศ. ดร. จริ่งแท้ ศิริพานิช
สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวไม้ผล และผัก/สรีรวิทยาพืชสวน
3. รศ.ดร. บัณฑิต จริโมภาส
สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ Postharvest Machinery and Packaging of Fruits & Vegetables;

Physical Properties of Agricultural, Materials; Research Management/Information System of Agricultural Engineering & Machinery; Agricultural Electrification

4. รศ.ดร. สมศิริ แสงโชติ

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ โรคพืชที่เกิดจากเชื้อรา/โรคพืชหลังการเก็บเกี่ยวและโรคของเมล็ดพันธุ์

5. ผศ. ดร. กมลวรรณ แจ่มชัด

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ การประเมินคุณภาพทางเคมีและทางโภชนาการ เทคโนโลยีอาหารขบเคี้ยว การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบอุตสาหกรรมเกษตร/การพัฒนาอาหารขบเคี้ยว ขนมไทย และอาหารโภชนาการ

6. ดร. ธนะบุญย์ สัจจาอนันตกุล

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ Fruits and Vegetable Processing, Polysaccharides Chemistry/Postharvest Technology, Thermal Processing, Polysaccharides, Phytochemicals

7. ผศ. ดร. รังสิณี โสธรวิทย์

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ Biodegradable and Edible Films and Coatings/Extrusion Process, Development of Food Technology

8. ผศ. ดร. วาณี ชนเห็นชอบ

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ การบรรจุอาหารและผลิตผลสด การบรรจุเพื่อการขนส่ง

9. ผศ. ดร. อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ Non-destructive evaluation of fruit quality

10. ผศ. ดร. อนุวัตร แจ่มชัด

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ Statistical Technique in Product Development, Modelling in Product Development, การวางแผนการตลาดทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ ,การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและมีโซ่อาหาร/Biodegradable Film and Coating, Fruit Leather Development

11. ดร. ชัยณรงค์ รัตนกริษากุล

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ Physiogy of Pathology ความสัมพันธ์ระดับโมเลกุลของพืชและเชื้อสาเหตุโรคพืช การจำแนกเชื้อราโดยเชื้อโมเลกุล สารสกัดจากพืช ระบบการตรวจสอบคุณภาพทางการเกษตร/Host-Parasite Interaction การจำแนกความแตกต่างระดับพันธุกรรมของเชื้อรา เทคนิคทางชีวโมเลกุล สำหรับการสร้าง c DNA Libroy ระบบการจัดการทางการเกษตร

12. ดร. พุทธพร ส่องศรี

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ Applied Biochemistry, Biological Physics Atmospheric Science

13. อ. วชิรญา อิมสบาย

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผลไม้ ดอกไม้และผัก/เทคโนโลยีชีวภาพของผลิตผลสดพืชสวนหลังการเก็บเกี่ยว

14. ดร. วราภา มหากาญจนกุล

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ Food Microbiology, Food Sanitation/Food Safety

15. ดร. ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์

สาขาที่เชี่ยวชาญ/สาขาที่สนใจ วิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้/วิศวกรรมแบบไม่ทำลายในวัสดุเกษตร

ทิศทางการวิจัย

เน้นการศึกษาทางด้านสรีรวิทยา ชีวโมเลกุล คุณสมบัติทางด้านเคมี และฟิสิกส์ ของ ผัก ผลไม้ ไม้ดอก ไม้ประดับทางพืชสวน

ตัวอย่างหัวข้องานวิจัย

- การลดความเสียหายของผลมะม่วงระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
- ความสัมพันธ์ระหว่างอาการสะท้อนหนวากับ antioxidant ในมะม่วงพันธุ์ต่างๆ
- การศึกษามะม่วงตัดแต่งที่ผ่านกระบวนการแปรรูปที่น้อยที่สุด
- ผลของสารระเหยธรรมชาติและฟิล์มบางชนิดที่มีต่อการสะท้อนหนวและคุณภาพของมะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโภค
- ผลของแสงต่อการเกิดโรคและความรุนแรงของโรคแอนแทรคโนสของมะม่วง
- การจำแนกและการแสดงออก cinnamyl alcohol dehydrogenase cDNA clones ที่สัมพันธ์กับการสร้างลิกนินในเปลือกผลมังคุดหลังการตกกระทบ
- Identification and gene expression of cinnamyl alcohol dehydrogenase cDNA clones involved in lignification in damaged pericarp of mangosteen fruit after impact
- Development of young coconut fruit peeling machine