

การนำเสนอผลงานวิจัย (ปัญหาพิเศษ/โครงการสหกิจศึกษา) ระดับปริญญาตรี ผ่านระบบออนไลน์

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ วันที่ 5 พฤษภาคม 2565

ภาคเช้า			
เวลา	รหัส	มหาวิทยาลัย	ชื่อเรื่อง
08.30-08.45	เปิดระบบลงทะเบียน		
08.50-09.00	พิธีเปิดโดยคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่		
09.00-09.10	FS01	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	การพัฒนาผลิตภัณฑ์วิปิงครีมน้ำปลาหวาน
09.10-09.20	FS02	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และศึกษากิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของข้าวหมากเสริมข้าวเหนียวแดงหางอกเพื่อเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ
09.20-09.30	FS03	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	การสกัดโปรตีนไฮโดรไลเซตจากหน่อไม้ฝรั่งด้วยเอนไซม์อัลคาเลสและฟลาโวไซม์
09.40-09.50	FS04	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	การเพิ่มประสิทธิภาพการคัดแยกเศษชิ้นเสี้ยวออกจากผลิตภัณฑ์หมักกวางโดยวิธีการร่อนผ่านตะกร้า
09.50-10.00	FS06	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	การศึกษาคุณภาพแป้งข้าวโพดข้าวเหนียวสีม่วงและการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร
10.00-10.10	FS09	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์วุ้นเห็ดกรอบ
10.10-10.20	FS08	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	การพัฒนาผลิตภัณฑ์วาฟเฟิลเบลเยียมโดยใช้แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลีบางส่วน
10.20-10.30	FS07	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	การศึกษาเนื้อสัมผัส และฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของน้ำจิ้มมะแขว่นเชียงใหม่
10.30-10.40	พัก		
10.40-10.50	ANSC01	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	ผลของระดับความสูงในอาหารไก่ไข่ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่
10.50-11.00	ANSC03	มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์	ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บต่อคุณภาพไข่ไก่อินทรีย์
11.00-11.10	ANSC04	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์	ผลของการใช้เนื้อในเมล็ดยางพาราในอาหารต่อประสิทธิภาพการเจริญเติบโตและลักษณะซากของไก่เนื้อ
11.10-11.20	ANSC05	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	การศึกษาความถี่ที่เหมาะสมในการให้ยารักษาเชื้อราบนหัวไก่
11.20-11.30	ANSC02	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	การเปรียบเทียบสมรรถภาพการเจริญเติบโตของไก่เนื้อ ไก่ประดู่หางดำ ไก่แม่ฮ่องสอน และไก่ไข่อายุผู้
11.30-11.40	ANSC06	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	ผลการใช้กากมะพร้าวคั้นกะทิสกัดหมักยีสต์ในสูตรอาหารต่อสมรรถนะการเจริญเติบโตของไก่เบตง
11.40-11.50	ANSC07	มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์	ผลการเสริมสารสกัดหยาบจากกากชาเขียวในอาหารไก่ไข่ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่
11.50-12.00			
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		

ภาคบ่าย

เวลา	รหัส	มหาวิทยาลัย	ชื่อเรื่อง
13.00-13.10	AG01	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์	ผลของการล้างน้ำไอโซนต่อคุณภาพผักสลัดกรีนโอ๊คระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
13.10-13.20	AG03	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	ผลของเชื้อแบคทีเรีย Bacillus megaterium ต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตของถั่วพุ่มพันธุ์คัด-ราชภัฏสงขลา
13.20-13.30	AG10	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	การใช้หญ้าเนเปียร์และชังข้าวโพดในการผลิตเห็ดคนางรม
13.30-13.40	AG05	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม	ประสิทธิภาพของเชื้อแบคทีเรีย Bacillus subtilis ในการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราสาเหตุโรคแอนแทรกโนสพริก
13.40-13.50	AG06	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา	การศึกษาการใช้สารสกัดหยาบจากเปลือกมังคุดเพื่อยับยั้งเชื้อราสาเหตุโรคกุ้งแห้งในพริก
13.50-14.00	AG07	มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์	ผลของการใช้สารเร่งรากที่ต่างกันต่ออัตราการรอดและเจริญเติบโตของกิ่งชำมัลเบอร์รี่พันธุ์เชียงใหม่ 60
14.00-14.10	AG08	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	ผลของผักตบชวาหมักร่วมกับของเสียเหลือใช้ต่อการงอกและการเจริญเติบโตของผักกาดหอมพันธุ์กรีนโอ๊ค
14.10-14.20	AG09	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	ผลของผักตบชวาแห้งต่อการผลิตต้นอ่อนข้าวสาลี
14.20-14.30	AG04	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	ประสิทธิภาพของสารโคโตซานจากเปลือกกุ้งต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตของผักกวางตุ้ง
14.30-14.40	พัก		
14.40-14.50	FSH01	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์	การอนุบาลลูกปลาตะเพียนด้วยอาหารสำเร็จรูปร่วมกับไขน้ำเพื่อลดต้นทุนอาหารปลา
14.50-15.00	FSH02	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	การเปรียบเทียบอัตราการรอดตาย และระยะเวลาการลอกคราบระหว่างปูดำ (Scylla serrata) และปูม้า (Portunus pelagicus) ในสภาวะปกติ
15.00-15.10	FSH03	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	ความหลากหลายชนิดของปลาเศรษฐกิจและรูปแบบการทำประมงพื้นบ้านชุมชนเกาะมะพร้าว จังหวัดภูเก็ต
15.10-15.20	FSH04	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	ผลของระยะเวลาเจริญเติบโตต่อคุณค่าทางโภชนาการของ Chlorella vulgaris
15.20-15.30	FSH05	มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	การศึกษาเปรียบเทียบการเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นในน้ำทะเล และน้ำนาเกลือ
15.30-15.40	พัก		
15.40-15.50	RFAG01	มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	ผลการจัดการเรียนรู้แบบ Active learning โดยใช้ Application Glide เรื่องคู่มือการตอนกิ่งของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนแม่อนวิทยาลัย จังหวัดเชียงใหม่
15.50-16.00	RFAG02	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	การออกแบบและปรับปรุงชิ้นตะแกรงตากข้าว
16.00-16.10	RFAG03	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	The Development of Natural Deep Cleansing oil Product
16.10-16.20	RFAG04	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	การศึกษาการพัฒนาคุกกี้ช็อกโกแลตลาวาเพื่อการจำหน่าย
16.20-16.30	RFAG05	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	การเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือจากกระบวนการผลิตปลาแมคเคอเรลทอดราดพริกบรรจุกระป๋อง
16.30-16.40			