



Proceedings

การประชุมวิชาการระดับชาติ
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4
“วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อบูรณาการท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”

NSCIC 2019

7-8 กุมภาพันธ์ 2562

ณ หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



ชื่อหนังสือ รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4

จัดทำโดย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
เลขที่ 160 หมู่ 4 ถนนกาญจนวนิช ตำบลเขารูปช้าง
อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา รหัสไปรษณีย์ 90000
โทร 0-7426-0200-4 โทรสาร 0-7426-0230
E-mail: sciencewebmaster@skru.ac.th

พิมพ์ครั้งที่ 1

จัดพิมพ์จำนวน E-Book

เว็บไซต์ <http://nscic2019.skru.ac.th/>

ปีที่พิมพ์ พ.ศ. 2562

ISBN: 978-616-8018-10-1



บทความฉบับเต็ม : การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4

ผู้จัดทำ	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	
ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิวัต กลิ่นงาม	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
	อาจารย์ ดร.อัจฉรา วงศ์พัฒนามงคล	รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทัศนาศิริโชติ	รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
	อาจารย์ ดร.พิพัฒน์ ลิ้มปะนะพิทยาธร	รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
	อาจารย์พิเศษฐ์ จันทร์วี	รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
	อาจารย์จิรภา คงเขียว	รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

คณะกรรมการดำเนินงาน

ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกมหาวิทยาลัย	จำนวน	33	คน
ผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในมหาวิทยาลัย	จำนวน	15	คน
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา			

ฝ่ายดำเนินงาน

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
เลขที่ 160 ม.4 ถ.กาญจนวนิช ต.เขารูปช้าง อ.เมืองสงขลา จ.สงขลา 90000
โทรศัพท์ติดต่อ (074)260260 และ (074)260-200 ต่อ 1530
อีเมลล์ : sciencewebmaster@skru.ac.th



สารจากคณบดี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา และกลุ่มภาคีเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีภาคใต้ ได้ริเริ่มการจัดงานประชุมวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในระดับชาติต่อเนื่องมาเป็นครั้งที่ 4 ด้วยความสำคัญของงานวิจัยต่อการขับเคลื่อนประเทศประเทศ พร้อมการนำความรู้ใหม่มาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และเผยแพร่กับนักวิจัย และบุคลากรทางการศึกษา ให้เกิดการพัฒนาคอยอดอย่างยั่งยืน โดยถือเป็นหน้าที่หลักของสถาบันการศึกษาที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อท้องถิ่น

ดังนั้นใน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จึงได้รับหน้าที่เป็นเจ้าภาพในการจัดงานประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4 จากมหาวิทยาลัยกลุ่มภาคีด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ โดยมีผู้เข้าร่วมจากมหาวิทยาลัยกลุ่มภาคีด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ และสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาต่างๆ นำผลงานวิจัย ณ หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

การนำเสนอผลงานวิจัยทั้งภาคโปสเตอร์ และภาคบรรยาย ถูกนำมารวบรวมเป็นบทความวิจัยฉบับเต็ม โดยทางคณะผู้จัดงานหวังอย่างยิ่งว่าองค์ความรู้ในการประชุมวิชาการในครั้งนี้ จะได้รับการพัฒนาต่อยอดให้เกิดประโยชน์ต่อประเทศชาติต่อไป และสร้างความยั่งยืนให้กับการวิจัยของประเทศต่อไป

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุมัติ เดชณะ)

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



คำนำ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จัดโครงการประชุมวิชาการร่วมกับกลุ่มเครือข่ายคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคใต้ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของงานวิจัย และงานสร้างสรรค์นวัตกรรมทางเทคโนโลยีในปัจจุบัน พร้อมด้วยนโยบายของภาครัฐ เพื่อผลักดันการวิจัยที่สามารถถ่ายทอดและนำไปใช้งานจริงสู่ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน จากผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ และนวัตกรรม ของนักศึกษา คณาจารย์ และนักวิจัย ในระดับอุดมศึกษา ทั้งภายในเครือข่ายคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และมหาวิทยาลัยภายนอก เพื่อเผยแพร่และบูรณาการกลับสู่ชุมชนอย่างต่อเนื่อง และนับว่าเป็นสิ่งสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ในการนี้ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้รับมอบหมายหน้าที่เป็นผู้ดำเนินการหลักในการจัดประชุมวิชาการฯ จากมหาวิทยาลัยกลุ่มภาคใต้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เครือข่ายภาคใต้ โดยถือเป็นโอกาสสำคัญในการรับหน้าที่เจ้าบ้านที่ดีในการต้อนรับ กลุ่มนักวิจัย คณาจารย์ นิสิต/นักศึกษา จากมหาวิทยาลัยกลุ่มภาคใต้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ และสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาต่างๆ นำผลงานวิจัยเข้าร่วมนำเสนอ ณ หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านงานวิจัย ร่วมกันเรียนรู้เพื่อพัฒนางานวิจัยในสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ด้วยเวทีวิชาการในระดับชาติครั้งนี้ ให้การวิจัยทั้งหมด เป็นคำตอบของโจทย์วิจัยหลักของชาติ เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสังคมและท้องถิ่นอย่างแท้จริง

เอกสารประกอบการประชุมฉบับนี้ประกอบด้วย บทคัดย่อจากผลงานวิจัยในสาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์ / วิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงานสร้างสรรค์ และ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยจัดเรียงตามกำหนดการนำเสนอในวัน 7 – 8 กุมภาพันธ์ 2562 แบ่งเป็นการนำเสนอภาคบรรยาย และภาคโปสเตอร์ตามลำดับ

สำหรับการจัดทำเอกสารประกอบการประชุมวิชาการระดับชาติครั้งนี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดีจากความร่วมมือจากหลายฝ่าย ขอขอบคุณนักวิจัย คณะทำงาน ตลอดจนผู้บริหารมหาวิทยาลัยที่ให้การสนับสนุนเป็นอย่างดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้คงอำนวยประโยชน์ต่อผู้เกี่ยวข้องตามสมควร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



โครงการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4

(The 4th Nation Science and Technology Conference)

“วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อบูรณาการท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”

วันที่ 7 – 8 กุมภาพันธ์ 2562

ณ หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

หลักการและเหตุผล

กลุ่มเครือข่ายคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศไทย ได้ตระหนักถึงความสำคัญของงานวิจัย และงานสร้างสรรค์นวัตกรรมทางเทคโนโลยีในปัจจุบัน พร้อมด้วยนโยบายของภาครัฐ เพื่อผลักดันการวิจัยที่สามารถถ่ายทอดและนำไปใช้งานจริงสู่ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน จากผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ และนวัตกรรม ของนักศึกษา คณาจารย์ และนักวิจัย ในระดับอุดมศึกษา ทั้งภายในเครือข่ายคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและมหาวิทยาลัยภายนอก เพื่อเผยแพร่และบูรณาการกลับสู่ชุมชนอย่างต่อเนื่อง และนับว่าเป็นสิ่งสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ในการนี้ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ได้รับมอบหมายหน้าที่เป็นผู้ดำเนินการหลักในการจัดประชุมวิชาการฯ จากมหาวิทยาลัยกลุ่มภาคใต้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ โดยถือเป็นโอกาสสำคัญในการรับหน้าที่เจ้าบ้านที่ดีในการต้อนรับ กลุ่มนักวิจัย คณาจารย์ นิสิต/นักศึกษา จากมหาวิทยาลัยกลุ่มภาคใต้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ และสถาบันการศึกษา ระดับอุดมศึกษาต่างๆ นำผลงานวิจัยเข้าร่วมนำเสนอ ณ หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ด้านงานวิจัย ร่วมกันเรียนรู้เพื่อพัฒนางานวิจัยในสาขาต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ด้วยเวทีวิชาการในระดับชาติครั้งนี้ ให้การวิจัยทั้งหมด เป็นคำตอบของโจทย์วิจัยหลักของชาติ เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสังคมและท้องถิ่นอย่างแท้จริง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นเวทีทางวิชาการให้นักวิจัย นิสิต นักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษาได้มีโอกาสเผยแพร่และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลงานวิจัย
2. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการวิจัยระหว่างนักวิจัยด้วยกันและหน่วยงาน รวมทั้งเครือข่ายการวิจัยระดับอุดมศึกษาและเป็นการพัฒนาศักยภาพการวิจัยของเครือข่ายด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
3. เพื่อนำเสนองานวิจัยทางการศึกษาและผลงานสร้างสรรค์ นวัตกรรม ซึ่งมีคุณค่าทางวิชาการเพื่อนำไปบูรณาการสู่ท้องถิ่น

เป้าหมาย

1. นำเสนอผลงานวิจัยที่มีคุณค่าทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสาขาที่เกี่ยวข้อง ในรูปแบบบรรยาย และโปสเตอร์ ประมาณ 80 เรื่อง
2. อาจารย์ นักวิจัย นักวิชาการ นิสิต/นักศึกษา และผู้สนใจเข้าร่วมประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประมาณ 250 คน ทั้งภายในเครือข่ายคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษาภายนอก



ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

รูปแบบการจัดประชุมวิชาการ

1. การบรรยายพิเศษจากผู้ทรงคุณวุฒิในด้านต่าง ๆ
2. การนำเสนอผลงานวิจัยภาคบรรยาย (Oral presentations)
3. การนำเสนอผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์ (Poster presentations)
4. การจัดนิทรรศการแสดงผลงานวิจัย (Research exhibitions)

หมายเหตุ สำหรับผู้นำเสนอทั้งภาคบรรยาย และภาคโปสเตอร์ ในระดับปริญญาตรีจะได้รับการพิจารณาเข้าร่วมการแข่งขันทักษะวิชาการด้านการนำเสนอผลงาน

วันและสถานที่จัดประชุม

วันที่ 7 – 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562 ณ หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

กำหนดการรับบทความวิจัย

- | | |
|---------------------------------------|--|
| วันที่ 1 ตุลาคม – 15 พฤศจิกายน 2561 | เปิดรับบทความวิจัยฉบับเต็ม (Full Paper) รอบที่ 1 ผ่านระบบออนไลน์เท่านั้น
http://nscic2019.skru.ac.th/ |
| วันที่ 5 ธันวาคม 2561 | ประกาศผลการพิจารณาบทความโดยผู้ทรงคุณวุฒิตรวจประเมิน รอบที่ 1 |
| วันที่ 16 พฤศจิกายน - 15 ธันวาคม 2561 | เปิดรับบทความวิจัยฉบับเต็ม (Full Paper) รอบที่ 2 ผ่านระบบออนไลน์เท่านั้น
http://nscic2019.skru.ac.th/ |
| วันที่ 15 ธันวาคม 2561 | นักวิจัยปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ นักวิจัยส่งบทความแก้ไขและไฟล์ รอบที่ 1 |
| วันที่ 13 มกราคม 2562 | นักวิจัยปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ นักวิจัยส่งบทความแก้ไขและไฟล์ รอบที่ 2 |
| วันที่ 13 มกราคม 2562 | กำหนดลงทะเบียนและชำระเงินวันสุดท้ายสำหรับผู้นำเสนอบทความและผู้เข้าร่วมงานประชุมวันประชุมวิชาการวันประชุมวิชาการและนำเสนอผลงาน ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา |

สาขาการนำเสนอผลงานทางวิชาการ

เป็นการนำเสนอ ผลงานวิจัย วิทยานิพนธ์ หรือการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาที่ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว หรืออยู่ระหว่างดำเนินการ) ของคณาจารย์ นักวิชาการ นักวิจัย และบุคคลทั่วไป จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ใน 6 สาขา ดังนี้

1. วิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ
2. วิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ
3. วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์
4. การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
5. นวัตกรรมและงานสร้างสรรค์
6. อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง



โดยบทความที่มีคุณภาพดีมากจะได้รับการเสนอให้พิจารณาเพื่อนำเสนอและตีพิมพ์ใน วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช วารสารซึ่งอยู่ในฐานข้อมูล TCI กลุ่ม ๒

หมายเหตุ : ผลงานวิจัยฉบับเต็มที่ผู้นำเสนอผลงานได้ปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอของผู้ทรงคุณวุฒิ (Paper review) จะได้รับการตีพิมพ์เป็น Proceedings ของการประชุมและส่งให้เจ้าของ ผลงานวิจัยในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ หรือสามารถดาวน์โหลดได้ผ่านเว็บไซต์ <http://nscic2019.skru.ac.th>

รางวัลการนำเสนอ และบทความวิจัย

นำเสนอบทความ โดยการจัดงานประชุมได้มีการจัดแข่งขันการนำเสนอเฉพาะนักศึกษาที่เข้าร่วมในระดับปริญญาตรีเท่านั้น แบ่งเป็นประเภทต่างๆ ไว้ดังนี้

1. การนำเสนอผลงานวิจัยภาคบรรยาย (Oral presentations) แยกตามกลุ่มสาขา 6 สาขา
 - รางวัลนำเสนอดีเด่น ได้รับเกียรติบัตรพร้อมเงินรางวัล จำนวน 1,000 บาท
 - รางวัลนำเสนอดี ได้รับเกียรติบัตรพร้อมเงินรางวัล จำนวน 500 บาท
2. การนำเสนอผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์ (Poster presentations) แยกตามกลุ่มสาขา 6 สาขา
 - รางวัลนำเสนอดีเด่น ได้รับเกียรติบัตรพร้อมเงินรางวัล จำนวน 1,000 บาท
 - รางวัลนำเสนอดี ได้รับเกียรติบัตรพร้อมเงินรางวัล จำนวน 500 บาท

สิทธิของคณะกรรมการ ในกรณีเกิดข้อคิดเห็นที่ขัดแย้งใด ๆ เกี่ยวข้องกับการตัดสินของผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผลการพิจารณาของ รางวัลนำเสนอบทความ หรือ รางวัลบทความวิจัย ทางคณะกรรมการดำเนินโครงการฯ ขอให้ขึ้นกับดุลพินิจของผู้ทรงคุณวุฒิแต่ละกลุ่มสาขาพิจารณาถือว่าสิ้นสุด

การส่งบทความ

บทความวิจัยที่นำเสนอต้องเป็นผลงานที่ไม่เคยเผยแพร่มาก่อน และเป็นบทความที่สมบูรณ์แล้ว ความยาวประมาณ 6 - 8 หน้า ขนาดกระดาษ A4 จัดทำตามรูปแบบการเขียนบทความวิจัยที่คณะกรรมการกำหนดไว้โดยลงทะเบียน และส่งบทความฉบับเต็มที่เพิ่มข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ในรูปแบบ “.doc” หรือ “.docx” สามารถส่งบทความได้ทาง <http://nscic2019.skru.ac.th/download.php> (ดูรายละเอียดจากเว็บไซต์)

อัตราค่าลงทะเบียน

อัตราค่าลงทะเบียนผู้เข้าร่วมประชุม	
ประเภทผู้เข้าร่วมประชุม	อัตราค่าลงทะเบียน
ผู้นำเสนอ(อาจารย์ นักวิจัย นักวิชาการ นิสิต/นักศึกษา) มหาวิทยาลัยกลุ่มภาคใต้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้	1,000 บาท
ผู้นำเสนอบุคคลทั่วไป(อาจารย์ นักวิจัย นักวิชาการ นิสิต/นักศึกษา)	2,500 บาท
ผู้สนใจเข้าร่วมการประชุมวิชาการ	600 บาท

หมายเหตุ : มหาวิทยาลัยกลุ่มภาคใต้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ (มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา / มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา / มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช / มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี /



มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต / มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช / วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี นครศรีธรรมราช)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลงานวิจัยและวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาได้รับการเผยแพร่ในที่ประชุมวิชาการระดับชาติ
2. นักศึกษา คณาจารย์ และผู้เข้าร่วมการประชุมได้แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ในการวิจัย เพื่อนำไปสู่การสร้างเครือข่ายงานวิจัยร่วมกัน
3. งานวิจัยทางการศึกษาที่ผลิตขึ้นใหม่ จะสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้งานวิจัยในการพัฒนา

ติดต่อสอบถามได้ที่

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

เลขที่ 160 ม.4 ถ.กาญจนวนิช ต.เขารูปช้าง อ.เมืองสงขลา จ.สงขลา 90000

โทรศัพท์ติดต่อ (074)260260 และ (074)260-200 ต่อ 1530

อีเมล : sciencewebmaster@skru.ac.th



รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความวิจัยจากภายนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

รองศาสตราจารย์เทพกร พิทยาภินันท์	มหาวิทยาลัยหาดใหญ่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จรรยา ยี่แสง	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนส์ นนทพุด	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วสุ ปฐมอารีย์	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภรัตน์ ทัศนเจริญ	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุชีรา ธนนิมิตร	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรศักดิ์ มั่งสิงห์	สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยศรีปทุม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรียา สุขจันทร์	คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธรรมสันต์ สุวรรณโรจน์	คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์เทพ เกิดเนตร	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
ดร.กิตติกร สุนทรานุรักษ์	คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ดร.ทัตพร คุณประดิษฐ์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ดร.ธิดาภัทร อนุชาญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตสงขลา
ดร.บุษราคัม ทองเพชร	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ดร.พันธุ์ศักดิ์ เกิดทองมี	คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ดร.ปฐมมาตี ทองแก้ว	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ดร.พงศ์สุภา เณลิภักดิ์	คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ดร.พัชรี หลุ่มหม่าน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
ดร.พันธิการ์ วัฒนกุล	คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ดร.รุ่งนภา ทากัน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ดร.วิษณุภา ถาวโรจน์	คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ดร.วิสิทธิ์ บุญชุม	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ
ดร.ศรัณย์ จินะเจริญ	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
ดร.สุนิสา คงประสิทธิ์	คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ
ดร.เสาวณีย์ สิงห์สโรทัย	คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง
ดร.อนิดา เพ็ชรแก้ว	คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง
ดร.อุราภรณ์ เรืองวัชรินทร์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
ดร.อุษณีย์ ภักดีตระกูลวงศ์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
นางสาวสุภาวดี มากอัน	สาขาวิชาวิศวกรรมคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาลัยรัตภูมิ
นางสาวสุรรัตน์ แก้วศรี	คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์



นายเฉลิมชนม์ วรรณทอง

นายอนุวัตร จิรวัดนพานิข

นายอัครสิทธิ์ บุญส่งแท้

หอดูดาวเฉลิมพระเกียรติฯ สงขลา สถาบันวิจัยดาราศาสตร์แห่งชาติ

(องค์การมหาชน) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่



รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความวิจัยจากภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุมัติ เดชชนะ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จารุวรรณ คำแก้ว

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ ชุมทอง

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤษณ์วรา รัตนโอภาส

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิกุล สมจิตต์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สารภี จุลแก้ว

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลยุทธ บุญแข็ง

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ดร.เกศินี บุญช่วย

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

นายเอกฤกษ์ พุ่มนง

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

นางสาวนรรัตน์ ทองศรีนุ่น

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

นางสาวยุพดี อินทสร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

นายญาณพัฒน์ ชูชื่น

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

นางอมรรัตน์ ชูชื่น

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

นายธีรภัทร มณีเกษร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 1)

สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงาน
สร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กลุ่มที่ 1

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาวนา พุ่มไสว , ดร.บุษราคัม ทองเพชร

ลำดับ	รหัส บทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	65	13.00 – 13.20 น.	การพัฒนาความสามารถในการโต้แย้งทาง วิทยาศาสตร์ และทักษะการตัดสินใจ ของ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนวัดรังสิตา วาส จังหวัดยะลา โดยการจัดการเรียนรู้ตาม แนวทางการสืบเสาะแบบผสมผสานการโต้แย้ง เรื่อง ระบบนิเวศ สิ่งแวดล้อม และ ทรัพยากรธรรมชาติ	มาศสุภา รัตนไทรงาม	1
2	127	13.21 – 13.40 น.	การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชา คณิตศาสตร์ เรื่อง การแจกแจงความถี่ด้วย กราฟ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โดยการบูรณาการ เทคโนโลยีในชั้นเรียนตามแนวคิด TPACK และ SAMR Model	ดร.ลิลลา อุดลยศาสตร์	13
3	128	13.41 – 14.00 น.	การใช้แนวคิด TPACK และ SAMR Model เพื่อพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนคณิตศาสตร์ เรื่อง ค่าสัมบูรณ์ของจำนวนเชิงซ้อนและจำนวน เชิงซ้อนในรูปเชิงขั้ว ของนักเรียนชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 5	ดร.ลิลลา อุดลยศาสตร์	24
4	25	14.01 – 14.20 น.	การเลือกส่วนประกอบบนใบหน้าการ์ตูนแบบ อัตโนมัติโดยใช้มุมมองมนุษย์	จตุรงค์ มีใสวริยะ	35
5	96	14.21 – 14.40 น.	การใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศกับการสืบสาน วัฒนธรรมไทย: กรณีศึกษา อาหารไทยโบราณ	ชวัลรัตน์ ศรีนวลปาน	45
6	109	14.41 – 15.00 น.	การเปรียบเทียบเวลาของการเคลื่อนที่ของวัตถุ ทรงกลมบนเส้นทางไซโคลอยด์และเส้นทางตรง โดยใช้อาดินอไมโครคอนโทรลเลอร์	ดร.ธนพงศ์ พันธุ์ทอง	54
7	49	15.01 – 15.20 น.	ผลการใช้บทเรียนด้วยเทคโนโลยีคิวอาร์โค้ด เรื่อง เครือข่ายคอมพิวเตอร์ วิชา เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสาร สำหรับชั้น มัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนเบตง “วีระราษฎร์ ประสาน”	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรรณี แผงทิพย์	64



หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 1)

สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงาน
สร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กลุ่มที่ 1

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาวนา พุ่มไสว , ดร.บุษราคัม ทองเพชร

ลำดับ	รหัส บทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
8	160	15.21 – 15.40 น.	การสร้างชุดทดลองอย่างง่ายสำหรับการหาค่าคงที่ของแพลงค์	อาอีเสาะ อีซอ	75
9	67	15.41 – 16.00 น.	โรงอบกล้วยตากอัจฉริยะออนไลน์ที่ตรวจสอบสภาพแวดล้อมในโรงอบอัตโนมัติ โดยใช้เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตสำหรับสรรพสิ่งและการประมวลผลแบบกลุ่มเมฆ อ.บางกระพุ่ม จ. พิษณุโลก	วินัย วงษ์ไทย	83
10	39	16.01 – 16.20 น.	การสร้างเครื่องวัดโหลดหม้อแปลงในระบบจำหน่ายแรงดันต่ำ	นิติกร เจริญยศ	91
11	99	16.21 – 16.40 น.	การวิเคราะห์การเปิดประตูระบายน้ำในอ่างเก็บน้ำคลอง กะทูนในจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้เทคนิคเหมืองข้อมูล	พิมพ์ชนก กูเมือง	101
12	50	16.41 – 17.00 น.	การเปรียบเทียบความเร็วอินเทอร์เน็ตโดยการจัดการแบนด์วิดท์ควบคุมผ่านไมโครติก	มงคล ลอเอี่ยม	112
13	43	17.01 – 17.20 น.	การพัฒนาระบบสารสนเทศในการจัดการขยะและบำบัด น้ำเสียแบบครบวงจร	กิตติพัฒน์ ศิริมงคล	121



หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 2)

สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 1

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.ธนพันธุ์ ปัทมานนท์, ดร.นิรัญญา บุญดี

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	9	13.00 – 13.20 น.	การพัฒนาของตัวอ่อนโรติเฟอร์กลุ่มยี่ดเกาะ Limnias novemceras Meksuwan, Jaturapruek & Maiphae, 2018	ดร.อุริพงศ์ เมฆสุวรรณ	131
2	90	13.21 – 13.40 น.	เจลล้างหน้าสครับรังชันโรงสายพันธุ์ Heterotriona itama : ลักษณะทาง กายภาพของอนุภาครังชันโรงและการ ทดลองใช้เบื้องต้น	ดร.ฮาซัน ดอปอ	152
3	94	13.41 – 14.00 น.	ผลของช่วงเวลาการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกัน ต่อปริมาณฟีนอลิกรวม และฤทธิ์ต้านอนุมูล อิสระของสารสกัดพอลิฟีนอลจากฝั่งชันโรง	ดร.อิสรอน มีชัย	161
4	98	14.01 – 14.20 น.	ผลของสมุนไพรท้องถิ่นต่อความเครียดของ ไก่เบตง	นาซีเราะะ ตาเฮ	166
5	102	14.21 – 14.40 น.	ส้มจุก (Citrus reticulata Blanco) ใน พื้นที่ตำบลแค อำเภอยะนะะ จังหวัดสงขลา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ ถาวโรฤทธิ์	172
6	20	14.41 – 15.00 น.	คาพาซิทีฟอิมมูโนเซนเซอร์แบบไม่ติดฉลาก ที่มีความไววิเคราะห์สูง สำหรับตรวจวัดฮีว แมนซีรั่มอัลบูมิน	ดร.อรรวรรณ ทิพย์มณี	141
7	121	15.01 – 15.20 น.	การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อกล้วยหิน (Musa Sapientum)	นุรีฮัน สะนิ	180
8	134	15.21 – 15.40 น.	การศึกษาเรณูวิทยาของพืชและเรณูบนเสื่อ เพื่อสนับสนุนหลักฐานทางนิติวิทยาศาสตร์ : กรณีศึกษาในพื้นที่เกิดเหตุจริงบริเวณ ตำบลระแว้ง อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี	ซารีนกา กาซอ	188
9	136	15.41 – 16.00 น.	ชนิดของพืชอาหารจากกล้วยเก็บเรณูของ ชันโรง (Geniotrionathoracica) ในศูนย์ เรียนรู้ชันโรง อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี	ดร.อิสมะแอ เจ๊ะหลง	199
10	154	16.01 – 16.20 น.	การลดความชื้นขึ้นสัมผัสด้วยเครื่อง อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์อย่างง่าย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อิสึหิยะ สนิโซ	216



หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 2)

สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 1

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.ธนพันธุ์ ปัทมานนท์, ดร.นิรัญญา บุญดี

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
11	173	16.21 – 16.40 น.	ความหลากหลายชนิดของชั้นโรง บ้านพรุหมาก ตำบลเทพา อำเภเทพา จังหวัดสงขลา	วีรยุทธ ทองคง	223
12	142	16.41 – 17.00 น.	การสังเคราะห์พอลิเมอร์ไฮโดรเจลจากเศษข้าวสำหรับใช้เป็นวัสดุปลูกพืช	อัมมาน อาแด	209



หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 3)

สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 2

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรียา สุขจันทร์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิทธิพร แก้วเพ็ง

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	44	13.00 – 13.20 น.	ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาकुของพายสังขยา	กฤตยา บุญสุวรรณ	233
2	47	13.21 – 13.40 น.	ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาकुในผลิตภัณฑ์หมั่นโถว	สุทธิดา โพธิ์โพ้น	243
3	52	13.41 – 14.00 น.	ผลการเสริมใยอาหารจากผงเปลือกกล้วยน้ำว่าต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของบราวนี่ จากแป้งสาकु	วาฮิตะห์ อารง	251
4	57	14.01 – 14.20 น.	ผลการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพและความคงตัวของผลิตภัณฑ์ทอดมันไก่	เกศรา รัตนบรรเทิง	261
5	58	14.21 – 14.40 น.	การใช้ปลานิลทดแทนปลาฝักกล้วยในผลิตภัณฑ์ทอดมัน	นฤมล ธรฤทธิ์	268
6	73	14.41 – 15.00 น.	การประยุกต์ใช้แป้งเมล็ดจำปาตะทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์บัตเตอร์เค้ก	กิชรา น้อยโฉน	275
7	152	15.01 – 15.20 น.	ผลของการใช้แป้งสาकुทดแทนแป้งมันสำปะหลังและการใช้สารสกัดจากหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ขนมบ้าปิ่นเพื่อสุขภาพ	ชญญา วงศ์ประเมษฐ์	286
8	186	15.21 – 15.40 น.	ความหมายและองค์ประกอบของความฉลาดรู้ทางอาหารเพื่อการเรียนรู้ในมุมมองของคหกรรมศาสตร์	สุวิมล อุไกรษา	296



สาขากลุ่มวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 3

ผู้ทรงคุณวุฒิ : อาจารย์วิชรพันธ์ พัฒนโชติ, อาจารย์รัฐพงษ์ หนูหมาก

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	117	15.41 – 16.00 น.	วัสดุฉลาดจากยางธรรมชาติผสมแกรไฟต์จากแบตเตอรี่เสื่อมสภาพ	ชูไวเบษฐ์ กาแข็ง	305
2	161	16.01 – 16.20 น.	การทดแทนเขม่าดำบางส่วนด้วยซิลิกาเพื่อให้มีพลังงานสูญหายในระดับเดียวกันของยางธรรมชาติวัลคาไนซ์	สุไพลหมาน เบญจฤทธิ์	327
3	131	16.21 – 16.40 น.	ฉนวนกันความร้อนจากเส้นใยธรรมชาติ	อานิส แมะระกาณิง	316

หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 4)

สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 4

ผู้ทรงคุณวุฒิ : อาจารย์เสรี เรืองดิษฐ์, ดร. ปุรินทร จันทร์เลิศ

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	61	13.00 – 13.20 น.	แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการผลิตก๊าซชีวภาพจากการหมักร่วมผักตบชวากับมูลวัว	อุไรวรรณ บัวทอง	335
2	148	13.21 – 13.40 น.	การประเมินค่ากัมมันตภาพรังสีธรรมชาติในตัวอย่างดินบริเวณตำบลลำใหม่ อำเภอเมืองจังหวัดยะลา	ปัทมา พิศภักดิ์	348
3	150	13.41 – 14.00 น.	การตรวจวัดปริมาณนิวไคลด์กัมมันตรังสีในตัวอย่างปลาทะเล ตำบลเกาะแก้ว อำเภอเมืองจังหวัดสงขลา ประเทศไทย	ธารทิพย์ บุตรฤทธิ์	359
4	162	14.01 – 14.20 น.	ความสามารถในการปกป้องผลแอปเปิ้ลของวัสดุกันกระแทกจากกระดาษเปลือกข้าวโพด	นวรรตน์ สีตะพงษ์	366
5	185	14.41 – 15.00 น.	การศึกษาต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์ดูดซับกลิ่นจากขานอ้อยที่ผ่านการแปรสภาพ	อดุลย์สมาน สุขแก้ว	374



สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 5

ผู้ทรงคุณวุฒิ : รองศาสตราจารย์เทพกร พิทยาภินันท์, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมเกียรติยศ วรเดช, ดร.เพ็ญมาศ สุนทรจิตต์

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	45	15.41 – 16.00 น.	ประสิทธิผลของการใช้สื่อภาพสอนแปรงฟัน ในผู้ป่วยกลุ่มอาการออทิสติก	ทิพวรรณ เครือเตียว	380
2	55	16.01 – 16.20 น.	พฤติกรรมกรรมการบริโภคผักพื้นบ้านของ ประชาชนในเขตเมืองและชนบท	อรอุมา ชื่นชม	389
3	56	16.21 – 16.40 น.	การศึกษาพฤติกรรมการขับชี่รถจักรยานยนต์ รับจ้างที่มีผลต่อการเกิดอุบัติเหตุ กรณีศึกษา จักรยานยนต์รับจ้าง อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	เกศินี สือณี	399
4	63	16.41 – 17.00 น.	ประสิทธิผลของการใช้สื่อการสอนด้วยภาพใน การตรวจฟันผู้ป่วยกลุ่มอาการออทิสติก	ศศิธร ธรรมสืบศิลป์	410
5	70	17.01 – 17.20 น.	การประเมินประสิทธิภาพการยึดติดของสาร เคลือบหลุมร่องฟันในฟันกรามแท้ที่ปกติ และ ฟันกรามแท้ที่ผุบนด้านบดเคี้ยว	พรไพลิน เกษมคุณ	419
6	184	17.21 – 17.40 น.	การเตรียมความพร้อมประชาชนผู้สังคม ผู้สูงอายุ เพื่อวัยสูงอายุที่มีคุณภาพ จังหวัด นครศรีธรรมราช	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศุภมาทร อิศสระพันธ์ุ	427

หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 1)

สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงาน
สร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กลุ่มที่ 2

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.อัจฉรา เรืองประทุม, ดร.ธิดาภัทร อนุชาญ

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	32	08.40 – 09.00 น.	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคิวอาร์โค้ดในการ พัฒนาหนังสือ รายวิชาเทคโนโลยี สารสนเทศ และการสื่อสารสำหรับนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5	ดร.มุนีเร้าะ ผดุง	446
2	14	09.01 – 09.20 น.	การพัฒนาแอปพลิเคชันบนโทรศัพท์มือถือ ระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์เรื่อง รู้จัก อุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับ นักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1	ดร.ณฤดี เนตรโสภา	439



หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 1)

สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงาน
สร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กลุ่มที่ 2

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.อัจฉรา เรืองประทุม, ดร.ธิดาภัทร อนุชาญ

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
3	51	09.21 – 09.40 น.	สารสนเทศเพื่อการป้องกันและควบคุมโรค ไข้เลือดออกในตำบลเครื่อง อำเภอลำดวน จังหวัดนครศรีธรรมราช	หยดฟ้า ราชมณี	454
4	170	09.41 – 10.00 น.	การประยุกต์ใช้ไอโอทีสำหรับระบบควบคุม อุณหภูมิและความชื้นในโรงเรือนเพาะเห็ด แครง	ดร.สุวดี ชูวานิชย์	493
5	119	10.01 – 10.20 น.	ระบบทำนายผลผลิตของพืชเศรษฐกิจ ภาคใต้ จังหวัดนครศรีธรรมราชโดย Case- Based-Reasoning กรณีศึกษา ยางพารา และปาล์มน้ำ มัน อำเภอลิขิต จังหวัดนครศรีธรรมราช	ศศิธร อีสโร	484
5	76	10.21 – 10.40 น.	การประยุกต์ใช้ Mangrove Index เพื่อ จำแนกพื้นที่ป่าชายเลนด้วยข้อมูล ภาพถ่าย จากดาวเทียม LANDSAT 8 กรณีศึกษา อ่าวทุ่งคา-สวี จังหวัดชุมพร	วรวิทย์ ศุภวิมุตติ	468
7	92	10.41 – 11.00 น.	การวิเคราะห์ปัจจัยในการเลือกทำเลที่ตั้ง ของฟาร์มไก่ ด้วยวิธีการตัดสินใจหลาย หลักเกณฑ์ กรณีศึกษา อำเภอสรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง	เบญญทิพย์ ชังคสุวรรณ	476



หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 2)

สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงาน

สร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กลุ่มที่ 3

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาวนา พุ่มไสว, อาจารย์นุชจิเรศ แก้วสกุล

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	34	08.40 – 09.00 น.	สื่อโมชันกราฟิก เรื่องการเสียดินแดนไทยสมัยกรุงรัตนโกสินทร์	ศิวกกร แผงเมือง	504
2	42	09.01 – 09.20 น.	การพัฒนาแอปพลิเคชันคู่มือสำหรับผู้สอบใบขับขี่บนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์	โสมนัส ศิริยามัน	518
3	60	09.21 – 09.40 น.	การพัฒนาเว็บไซต์ของสาขาวิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ ด้วยระบบจัดการเนื้อหาเว็บไซต์	อรอุมา เมฆหิต	526
4	64	09.41 – 10.00 น.	พัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการทุนการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	ดร.อัจฉราพร ยกขุน	536
5	93	10.01 – 10.20 น.	การพัฒนาวินโดวส์แอปพลิเคชันสำหรับจัดการหอพักปิงพันธุ์ไม้	ชญลักษณ์ เฟื่องแก้ว	558
6	85	10.21 – 10.40 น.	ระบบสืบค้นข้อมูลเชิงความหมายข้อกำหนดการใช้สารเคมีของสีย้อมเอโซในผลิตภัณฑ์สิ่งทอของบริษัทแม็กซ์ ดีเวลลอปเม้นท์ อินเตอร์เนชันแนล จำกัด โดยใช้เทคนิคออนโทโลยี	อภิรุณ พรหมฝาย	547
7	100	10.41 – 11.00 น.	การออกแบบและพัฒนาสื่อแอนิเมชัน เรื่อง นครศรีฯ สุขใจ	สินีนากู รัตนมณี	568
8	110	11.01 – 11.20 น.	สื่อแอนิเมชันเรื่องการป้องกันและควบคุมโรคไข้เลือดออก	ปรเมศวร์ อินทองปาน	577
9	156	11.21 – 11.40 น.	การ์ตูนแอนิเมชัน 2 มิติ “อยู่อย่างไรให้พอเพียง”	อัจฉราพร สุดสะอาด	585



หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา (ห้องบรรยาย 3)

สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงาน
สร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กลุ่มที่ 4

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.สุชีวรรณ ยอยรู้รอบ, ดร.สายสิริ ไชยชนะ

ลำดับ	รหัสบทความ	เวลานำเสนอ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	89	09.01 – 09.20 น.	การวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในการก่อสร้างสะพานข้ามแยกกรณีศึกษา แยกบ้านน้ำกระจาย อ.เมือง จ.สงขลา ด้วยวิธีการวิเคราะห์เชิงลำดับชั้น	เฉลิมพร ศรีมณี	592
2	101	09.21 – 09.40 น.	การบำบัดน้ำเสียจากโรงงานน้ำยางข้น โดยใช้เถ้าลอยจากโรงไฟฟ้าชีวมวล	จุฑามาศ แก้วมณี	597
3	104	09.41 – 10.00 น.	ผลของนมเหลือทิ้งและน้ำขี้ขาวต่อการผลิตปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพ	ฟาติละห์ นิดิง	607
4	106	10.01 – 10.20 น.	การพัฒนาโพลีเมอร์ดูดซับเสียงโดยใช้ซิลโฟนิลไฮโดรไรเซต	รอฮานีย์ เปาะเยะ	617
5	145	10.21 – 10.40 น.	ประสิทธิภาพของระบบเครื่องกรองน้ำประดิษฐ์โดยวิธีการกรอง กรณีศึกษาน้ำประปาหมู่บ้านซีโป ตำบลเฉลิม อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส	วารินทร์ ศรีพงษ์พันธุ์กุล	627
6	146	10.41 – 11.00 น.	ปริมาณ ประเภท องค์ประกอบและอัตราการผลิตมูลฝอยชุมชนในเขตเทศบาลนครยะลา กรณีศึกษา ชุมชนตลาดเก่า ซอย 8 ชุมชนจารูพัฒนา และชุมชนร่วมใจพัฒนา	วารินทร์ ศรีพงษ์พันธุ์กุล	636



กำหนดการนำเสนอผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์ (Poster Presentation)

การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4 NSCIC 2019

“วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อบูรณาการท้องถิ่นอย่างยั่งยืน”

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2562

ณ หอประชุมเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา



วันพฤหัสบดี ที่ 7 กุมภาพันธ์ 2562 (13.00 – 16.00 น.)

- สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงานสร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กลุ่มที่ 1
- สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์ กลุ่มที่ 1 - 4



กลุ่มวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 1

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.ปฐมาวดี ทองแก้ว, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐมน เสมือนคิด

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	11	ผลของการเสริมธาตุฟอสฟอรัสต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมกะละแมจากแป้งสาคุ	จุฑามาศ สุกดำ	644
2	12	ผลของการใช้แป้งสาคุต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อทอ้งม้วนกรอบ	รุ่งทิวา เมืองบรรจง	655
3	15	การศึกษาการผลิตจุ่นสาโท : รสชาติไทย และชาเขียว	นลินอร นุ้ยปลอด	663
4	27	ผลของการใช้ประเภทของกะทิต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมฝิงจากแป้งสาคุ	ประภัสสร อ่อนประเสริฐ	671
5	46	ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุและการเสริมงาดำต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อขนมกลีบลำดวน	นุรมา มานู	680
6	78	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมดอกจอกจากแป้งสาคุ	ศาสตรา สุวรรณรัตน์	690
7	81	การพัฒนาขนมเม็ดขนุนจากกากถั่วเหลือง	กมลทิพย์ กรรไพบระ	699
8	84	การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวยาและซอสบูดู	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วิภาวรรณ วงศ์สุศาลักษณ์	709
9	108	การยอมรับและพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบจากถั่วเขียวเพาะงอก	มุฮิมบ๊ะ มะกาแล	720
10	130	การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมปะการังจากแป้งสาคุทดแทนแป้งข้าวเหนียวบางส่วนรสเครื่องแกงมัสมั่น	อาดีกะห์ มูเซะ	729
11	153	ผลของการเสริมน้ำใบย่านางในผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุ	ดีซอน หมาดังะ	738



สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 2

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.สุวิมล ศิริวงษ์, ดร.ไสว บัวแก้ว

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	140	ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของสารสกัดสมุนไพรต่อ Staphylococcus aureus, Escherichia coli และ Pseudomonas aeruginosa	ทัศนสุวรรณ แดวอสนุง	795
2	183	สภาวะที่เหมาะสมของการคาร์บอนไนซ์กากต้นสาธู สำหรับการผลิตถ่านกัมมันต์ Optimum Conditions of Sago Waste Carbonization for Activated Carbon Production	นรารัตน์ ทองศรีนุ่น	1243
3	147	ปริมาณฟลาโวนอยด์ทั้งหมด เอกลักษณ์ที่แอลซี สมรรถนะสูงและการวิเคราะห์ทางที่แอลซีสมรรถนะสูง ของสารสกัดหยาบอะซีโตนจากดอกดาหลา	อาอีเซาะส์ เบ็ญหวาน	803
4	178	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอนโทไซยานินจากกระชายดำ	ดร.ระเบียบ สุวรรณเพ็ชร	857
5	19	การวิเคราะห์เชิงคุณภาพของสารกลุ่มแลคโตนรวมจากใบฟ้าทะลายโจร	เทพศิริรัตน์ นิตยโชติ	750
6	53	ผลของ Vibrio alginolyticus ที่แยกได้จากอาหารทะเล ต่อการยับยั้ง Vibrio parahaemolyticus ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคตับและตับอ่อนวายเฉียบพลันในกุ้ง	ภณิดา เภาประดิษฐ์	769
6	164	ประสิทธิภาพของแผ่นฟองน้ำจากชานอ้อยในการดูดซับเสียง	ดร.สุชีวรรณ ยอยรัฐรอบ	828
7	169	อิทธิพลของระยะเวลาการบดขยาดต่อการพักความเค็มของยางธรรมชาติโดยใช้เครื่องทดสอบความหนืดหมุนนี้	นุสรรา บุญคง	839
8	180	การศึกษาเปรียบเทียบการพักความเค็มของยางดิบด้วยเครื่องทดสอบความหนืดหมุนนี้	ณัฐกานต์ หมั่นนาเกลือ	868
9	28	ฤทธิ์การยับยั้งเชื้อแบคทีเรียของน้ำมันหอมระเหยจากใบดาหลา	อุบล ต้นสม	760
10	139	การแพร่กระจายของแบคทีเรียและรา (Escherichia coli, Staphylococcus aureus Aspergillus sp., Rhizopus sp.) ในหมวกนิรภัยภายในบริเวณมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	นุรีฮัน กอแล	784



สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 2

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.สุวิมล ศิริวงษ์, ดร.ไสว บัวแก้ว

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
11	149	การศึกษาคุณภาพเครื่องสำอางที่ผลิตโดยกลุ่มผลิต เครื่องสำอาง จังหวัดนราธิวาส	ดร.นิสาพร มุหะมัด	812
12	157	การตัดแยกแบคทีเรียผลิตเอนไซม์ไลเปสจากน้ำเสีย โรงงานปลากระป๋องในจังหวัดสงขลา	กฤษณา พันธุ์ช่อ	818
13	171	การตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาในสัมต่าที่ จำหน่ายในอำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา	ดร.นิศากร วิทจิตสมบุญรณ์	1244
14	176	องค์ประกอบทางเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพจากยางของ ชะมวง	ดร.ธีรยุทธ์ ศรียาเทพ	846
15	74	การศึกษาคุณสมบัติสารสกัดเพคตินจากเปลือกกล้วย	กัญฐกา ฉายศรี	777

สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 3

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประสงค์ เกษราธิคุณ, ดร.ธนพงศ์ พันธุ์ทอง

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	24	การพยากรณ์จำนวนนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียที่เดิน ทางเข้ามาในประเทศไทยโดยตัวแบบ SARIMA	ทัศนีย์พร พุ้ยอัน	875
2	26	ตัวแบบทางสถิติสำหรับจำนวนนักศึกษาที่พ้นสภาพการ เป็นนักศึกษา ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	ชานีญา สะอู	886
3	71	การพยากรณ์ยอดขายกรงนกเขาชวาในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านหัวดิน จังหวัดสงขลา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีระชัย แสงฉาย	897
4	132	ภาพของผลต่างสมมาตรระหว่างเซตภายใต้ฟังก์ชัน	ธีรพล บัวทอง	930
5	158	แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ SIOS ของโรคระบาดที่มี การรักษาแบบอิมิตัว	อานีพะห์ หามะ	971
6	126	การสร้างและทดสอบประสิทธิภาพชุดการสอนแบบ บูรณาการเรื่องการใช้งานอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์กำลัง เบื้องต้น วิชาเทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์อุตสาหกรรม	เสกสรร ชะนะ	913
7	129	เปรียบเทียบประสิทธิภาพเตาแก๊สชีวมวลจากขี้เลื่อย	ศราวุฒิ ชูโลก	923
8	135	ความสัมพันธ์ของค่าคงตัวไดอิเล็กทริกกับปริมาณ น้ำตาลของลำไยที่อายุต่างกัน	กาญจนา สิริกุลรัตน์	936



สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 3

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประสงค์ เกษราธิคุณ, ดร.ธนพงศ์ พันธุ์ทอง

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
9	143	สมบัติทางกายภาพของระบบดาวคู่ V1848 Orion	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิระภรณ์ ไหมทอง	952
10	141	อิฐบล็อกประสานที่มีส่วนผสมของเถ้ากะลามะพร้าว	สุกรี เจริญสุข	943
11	172	การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตถ่านอัดแท่งจากเปลือกถั่วลิสง	นัตตา ปอดำ	981
12	122	การพัฒนารูปแบบการจำลองแบบใหม่สำหรับศึกษาคุณสมบัติของสายส่งเชื่อมต่อคู่ขนาน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรัณย์ ฌรงศ์กุล	904
13	151	การพัฒนาอุปกรณ์จัดเก็บข้อมูลการใช้พลังงานไฟฟ้าในสำนักงานด้วยไมโครคอนโทรลเลอร์ตระกูลอาร์ดูโน ร่วมกับการเขียนโปรแกรมด้วยภาษาแล็ปวิว	ลัญจกร นิลรัตน์	961

สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 4

ผู้ทรงคุณวุฒิ : รองศาสตราจารย์ลัดดา เอกสมทราเมษฐ์, ดร.สุวรรณณี พรหมศิริ

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	7	ฤทธิ์ต้านจุลชีพจากสารสกัดหยาบใบพลูต่อเชื้อ Streptococcus salivarius	พुरुกอนนี สาและ	988
2	18	การทดสอบประสิทธิภาพการไล่ยุงจากกลอย (Dioscorea hispida Dennst)	ดร.ศศิธร พังสุบรรณ	994
3	95	จุลพยาธิวิทยาของเนื้อเยื่อสืบพันธุ์ในหอยพอก (Geloina erosa) ในป่าชายเลนยะหริ่ง อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี	นุรฟาน มะดีเยาะ	1012
4	123	ความหลากหลายของนกกินผลไม้ พืชอาหาร และประสิทธิภาพการรอกของเมล็ดที่ผ่านทางเดินอาหารของนกในพื้นที่สวนสัตว์สงขลา	มารีนา ดือราแม	1041
5	137	ความหลากหลายของแมลงน้ำในลำธารน้ำตกโตนหญ่าปล้อง จังหวัดสงขลา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ศทาวุธ ไชยเทพ	1055
6	166	การพัฒนาการผลิตปุ๋ยหมักจากฟางข้าวของกลุ่มเกษตรกรตำบลบางเขียด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เสาวนิตย์ ชอบบุญ	1245



สาขาวิทยาศาสตร์ / วิทยาศาสตร์ประยุกต์ / วิทยาศาสตร์สุขภาพ / วิทยาศาสตร์ชีวภาพ / เกษตรศาสตร์

กลุ่มที่ 4

ผู้ทรงคุณวุฒิ : รองศาสตราจารย์ลัดดา เอกสมทราเมษฐ์, ดร.สุวรรณี พรหมศิริ

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
7	97	ปัจจัยทางประชากร ความสามารถของตนเองและความฉลาดทางสุขภาพในการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชกลุ่มเกษตรกรปลูกข้าวโพดในจังหวัดพะเยา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทวิวรรณ ศรีสุขคำ	1022
8	118	การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณของเชื้อเลปโตสไปราในปัสสาวะ กับการเกิดภาวะล้มเหลวของระบบอวัยวะต่างๆ ในผู้ป่วยโรคเลปโตสไปโรซิส	เกศรินทร์ ศรีรุ่งเรือง	1032
9	182	ประสิทธิภาพของสารสกัดจากใบสาบเสือและใบเสม็ดขาว ในการกำจัดปลวกกินเนื้อไม้ วรรณะปลวกงาน	หิรัญวดี สุวิบูรณ์	1078
10	68	การตรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาในผักสดพร้อมรับประทาน ในอำเภอหาดใหญ่	ชญชนก ไยชน์	1001
11	155	Predation Network และบทบาทของสัตว์กินแมลง ในสวนผลไม้แบบผสมผสาน ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา	อาริยา หมุดกะเหล็ก	1063

สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและงานสร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง กลุ่มที่ 1

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.ธนาธิป ลิ้มนา, ดร.สหพงศ์ สมวงศ์

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
1	29	มูฟวีแฟนไฮบริดแอปพลิเคชัน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นลินี อินทมะโน	1118
2	30	การพัฒนาและเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียนผ่านสื่อบทเรียนช่วยสอน เรื่อง คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ระดับปวช.1 กรณีศึกษาวิทยาลัยการอาชีพเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี	สายวสันต์ สว่างภาพ	1128
3	31	การพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อการเรียนรู้ วิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1	ดร.มูนี่เราะะ ผดุง	1133
4	66	ระบบสารสนเทศชุมชนนักเรียน กรณีศึกษา : โรงเรียนบ้านนาบอน (อิสลามศึกษา) มุลินี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดินาถ หล้าสุบ	1172



สาขาวิทยาการคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ / การศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / กลุ่มนวัตกรรมและ
งานสร้างสรรค์ / อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับ กลุ่มที่ 1

ผู้ทรงคุณวุฒิ : ดร.ธนาธิป ลิ้มนา, ดร.สหพงศ์ สมวงศ์

ลำดับ	รหัสบทความ	เรื่อง	ผู้นำเสนอ	หน้า
5	17	การทดสอบประสิทธิภาพการให้บริการเว็บด้วยสวอร์ม ต็อกเกอร์ในสภาวะจำนวนโหนดต่างกัน	สหรัตน์ ประุงแก้ว	1110
6	80	ระบบทะเบียนประวัติเด็กปฐมวัย : กรณีศึกษาศูนย์อบรม เด็กก่อนเกณฑ์ประจำมัสยิดบางก	อาแอเชาะ ลือโมะ	1181
7	116	ประสิทธิภาพของการใช้ระบบควบคุมอัตโนมัติเพื่อการ ประหยัดพลังงานในห้องเรียน	ดร.กันตภณ มะหาหมัด	1209
8	37	ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับคุณภาพชีวิตในการทำงานของ พนักงานโรงงานแปรรูปไม้ยางพาราในจังหวัดสงขลา	ชาลิตา พรหมมาตร์	1152
9	10	การพัฒนากระบวนการจัดการขายสินค้า OTOP ชนมลา ชุมชนบ้านหอยราก อำเภอปากพะนัง จังหวัด นครศรีธรรมราช	สุพรรณษา สังข์ดวง	1087
10	16	การจัดการโซ่อุปทานและปัญหาที่เกิดขึ้นของกลุ่มผู้ผลิต สินค้า OTOP จากกะลามาพร้าวจังหวัดพัทลุง	จักรพันธ์ ประมูลทรัพย์	1099
11	82	แนวทางการประยุกต์ระบบนิเวศวิศวกรรมในแปลงนา ข้าวอัลฮัม โดยกรวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วมกับ ชุมชนพญาบังสา จ.สตูล	ดร.วนิดา เพ็ชรลมูล	1191
12	86	ประเมินความเข้มของแสงสว่างในห้องเรียนของ วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธรจังหวัดพิษณุโลก	ปฐม จุจันทร์	1201
13	36	การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตแผ่นอัดจาก กาบมะพร้าวและหญ้าแฝก	กมลนาวิน อินทนูจิตร	1142
14	38	การพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตอาหารฮาลาลในเขต สามจังหวัดชายแดนใต้เพื่อสร้างความสามารถการแข่งขัน ทางการค้าสู่สากล	มนัส สุทธิการ	1164
15	174	ศึกษาการเปลี่ยนแปลงชายฝั่งหาดสมิหลา จังหวัดสงขลา ระหว่างมกราคมถึงธันวาคม พ.ศ.2560 ด้วยภูมิ สารสนเทศ	ศักดิ์ชาย คงนคร	1232
16	175	ศึกษาการเปลี่ยนแปลงชายฝั่งหาดชลาทัศน์ จังหวัดสงขลา ระหว่างเดือนมกราคม ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2560 ด้วย ภูมิสารสนเทศ	ศักดิ์ชาย คงนคร	1221



สารบัญ

รหัสบทความ	เรื่อง	หน้า
นำเสนอภาคบรรยาย		
65	การพัฒนาความสามารถในการโต้แย้งทางวิทยาศาสตร์ และทักษะการตัดสินใจ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนวัดรังสิตาวาส จังหวัดยะลา โดยการจัดการเรียนรู้ตามแนวทางการสืบเสาะแบบผสมผสานการโต้แย้ง เรื่อง ระบบนิเวศ สิ่งแวดล้อม และทรัพยากรธรรมชาติ	1
127	การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนวิชาคณิตศาสตร์ เรื่อง การแจกแจงความถี่ด้วยกราฟ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โดยการบูรณาการเทคโนโลยีในชั้นเรียนตามแนวคิด TPACK และ SAMR Model	13
128	การใช้แนวคิด TPACK และ SAMR Model เพื่อพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนคณิตศาสตร์ เรื่อง ค่าสัมบูรณ์ของจำนวนเชิงซ้อนและจำนวนเชิงซ้อนในรูปเชิงขั้ว ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5	24
25	การเลือกส่วนประกอบบนใบหน้าการตูนแบบอัตโนมัติโดยใช้มุมมองมนุษย์	35
96	การใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศกับการสืบสานวัฒนธรรมไทย: ภูมิศึกษา อาหารไทยโบราณ	45
109	การเปรียบเทียบเวลาของการเคลื่อนที่ของวัตถุทรงกลมบนเส้นทางไซโคลอยด์และเส้นทางตรงโดยใช้อาดิโนไมโครคอนโทรลเลอร์	54
49	ผลการใช้บทเรียนด้วยเทคโนโลยีคิวอาร์โค้ด เรื่อง เครือข่ายคอมพิวเตอร์ วิชา เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร สำหรับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนเบตง “วีระราษฎร์ประสาน”	64
160	การสร้างชุดทดลองอย่างง่ายสำหรับการหาค่าคงที่ของแพลงค์	75
67	โรงอบกล้วยตากอัจฉริยะออนไลน์ที่ตรวจสอบสภาพแวดล้อมในโรงอบอัตโนมัติ โดยใช้เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตสำหรับสรรพสิ่งและการประมวลผลแบบกลุ่มเมฆ อ.บางกระพุ่ม จ.พิษณุโลก	83
39	การสร้างเครื่องวัดไหลดหม้อแปลงในระบบจำหน่ายแรงดันต่ำ	91
99	การวิเคราะห์การเปิดประตูระบายน้ำในอ่างเก็บน้ำคลอง กะทูนในจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้เทคนิคเหมืองข้อมูล	101
50	การเปรียบเทียบความเร็วอินเทอร์เน็ตโดยการจัดการแบนด์วิดท์ควบคุมผ่านไมโครติก	112
43	การพัฒนาระบบสารสนเทศในการจัดการขยะและบำบัด น้ำเสียแบบครบวงจร	121
9	การพัฒนาของตัวอ่อนโรติเฟอร์กลุ่มยี่ดเกาะ <i>Limnias novemceras</i> Meksuwan, Jaturapruek & Maiphae, 2018	131
20	คาพาซิทีฟอิมมูโนเซนเซอร์แบบไม่ติดฉลากที่มีความไววิเคราะห์สูง สำหรับตรวจวัดฮีวแมนซีรีรัมอัลบูมิน	141
90	เจลล้างหน้าสครับรังชันโรงสายพันธุ์ <i>Heterotrigona itama</i> : ลักษณะทางกายภาพของอนุภาครังชันโรงและการทดลองใช้เบื้องต้น	152
94	ผลของช่วงเวลาการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกันต่อปริมาณฟีนอลิกรวม และฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดพรอพอลิสจากผึ้งชันโรง	161
98	ผลของสมุนไพรท้องถิ่นต่อความเครียดของไก่เบตง	166



สารบัญ

รหัสบทความ	เรื่อง	หน้า
102	ส้มจุก (<i>Citrus reticulata</i> Blanco) ในพื้นที่ตำบลแค อำเภोजะนะ จังหวัดสงขลา	172
121	การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อกล้วยหิน (<i>Musa Sapientum</i>)	181
136	ชนิดของพืชอาหารจากถ้วยเก็บเรณูของชันโรง (<i>Geniotrionathoracica</i>) ในศูนย์เรียนรู้ชันโรง อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี	190
134	การศึกษาเรณูวิทยาของพืชและเรณูบนเสื้อเพื่อสนับสนุนหลักฐานทางนิติวิทยาศาสตร์ : กรณีศึกษาในพื้นที่เกิดเหตุจริงบริเวณตำบลระแว้ง อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี	201
142	การสังเคราะห์พอลิเมอร์ไฮโดรเจลจากเศษข้าวสำหรับใช้เป็นวัสดุปลูกพืช	211
154	การลดความชื้นขึ้นส้มแขกด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์อย่างง่าย	218
173	ความหลากหลายชนิดของชันโรง บ้านพรุหมาก ตำบลเทพา อำเภเทพา จังหวัดสงขลา	223
44	ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาकुของพายสังขยา	233
47	ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาकुในผลิตภัณฑ์หมั่นโถว	243
52	ผลการเสริมใยอาหารจากผงเปลือกกล้วยน้ำว้าต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของบราวนี่ จากแป้งสาकु	251
57	ผลการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพและความคงตัวของผลิตภัณฑ์ทอดมันไก่	261
58	การใช้ปลานิลทดแทนปลาฝักแก้วในผลิตภัณฑ์ทอดมัน	268
73	การประยุกต์ใช้แป้งเมล็ดจำปาทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์บัตเตอร์เค้ก	275
152	ผลของการใช้แป้งสาकुทดแทนแป้งมันสำปะหลังและการใช้สารสกัดจากหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ขนมบ้ำบับเพื่อสุขภาพ	286
186	ความหมายและองค์ประกอบของความฉลาดรู้ทางอาหารเพื่อการเรียนรู้ ในมุมมองของคหกรรมศาสตร์	296
117	วัสดุฉลาดจากยางธรรมชาติผสมแกรไฟต์จากแบตเตอรี่เสื่อมสภาพ	305
131	ฉนวนกันความร้อนจากเส้นใยธรรมชาติ	316
161	การทดแทนเขม่าดำบางส่วนด้วยซิลิกาเพื่อให้มีพลังงานสูญหายในระดับเดียวกันของยางธรรมชาติวัลคาไนซ์	327
61	แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการผลิตก๊าซชีวภาพจากการหมักร่วมผักตบชวา กับมูลวัว	335
148	การประเมินค่ากัมมันตภาพรังสีธรรมชาติในตัวอย่างดินบริเวณตำบลลำใหม่ อำเภเมือง จังหวัดยะลา	348
150	การตรวจวัดปริมาณนิโคตินกัมมันตรังสีในตัวอย่างปลาทะเล ตำบลเกาะแก้ว อำเภเมือง จังหวัดสงขลา ประเทศไทย	359
162	ความสามารถในการปกป้องผลแอปเปิ้ลของวัสดุกันกระแทกจากกระดาษเปลือกข้าวโพด	366
185	การศึกษาต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์ดูดซับกลิ่นจากขานอ้อยที่ผ่านการแปรสภาพ	374



สารบัญ

รหัสบทความ	เรื่อง	หน้า
45	ประสิทธิผลของการใช้สื่อภาพสอนแปรงฟันในผู้ช่วยกลุ่มอาการออทิสติก	380
55	พฤติกรรมกรรมการบริโภคผักพื้นบ้านของประชาชนในเขตเมืองและชนบท	389
56	การศึกษาพฤติกรรมกรรมการขับขี่รถจักรยานยนต์รับจ้างที่มีผลต่อการเกิดอุบัติเหตุ กรณีศึกษา จักรยานยนต์รับจ้าง อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	399
63	ประสิทธิผลของการใช้สื่อการสอนด้วยภาพในการตรวจฟันผู้ช่วยกลุ่มอาการออทิสติก	410
70	การประเมินประสิทธิภาพการยึดติดของสารเคลือบหลุมร่องฟันในฟันกรามแท้ที่ปกติ และฟันกรามแท้ที่ผุบนด้านบดเคี้ยว	419
184	การเตรียมความพร้อมประชาชนผู้สูงอายุ เพื่อวัยสูงอายุที่มีคุณภาพ จังหวัดนครศรีธรรมราช	427
14	การพัฒนาแอปพลิเคชันบนโทรศัพท์มือถือระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์เรื่อง รู้จักอุปกรณ์เทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1	439
32	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคิวอาร์โค้ดในการพัฒนาหนังสือ รายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5	446
51	สารสนเทศเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไข้เลือดออกในตำบลเคิ่ง อำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช	454
76	การประยุกต์ใช้ Mangrove Index เพื่อจำแนกพื้นที่ป่าชายเลนด้วยข้อมูลภาพถ่าย จากดาวเทียม LANDSAT 8 กรณีศึกษา อ่าวทุ่งคา-สวี จังหวัดชุมพร	468
119	ระบบทำนายผลผลิตของพืชเศรษฐกิจภาคใต้ จังหวัดนครศรีธรรมราชโดย Case-Based-Reasoning กรณีศึกษา ยางพาราและปาล์มน้ำ มัน อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช	484
92	การวิเคราะห์ปัจจัยในการเลือกทำเลที่ตั้งของฟาร์มไก่ ด้วยวิธีการตัดสินใจหลายหลักเกณฑ์ กรณีศึกษา อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง	476
170	การประยุกต์ใช้ไอโอทีสำหรับระบบควบคุมอุณหภูมิและความชื้นในโรงเรือนเพาะเห็ดแครง	493
34	สื่อโมชันกราฟิก เรื่องการเสียดินแดนไทย สมัยกรุงรัตนโกสินทร์	504
42	การพัฒนาแอปพลิเคชันคู่มือสำหรับผู้สอบใบขับขี่บนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์	518
60	การพัฒนาเว็บไซต์ของสาขาวิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ ด้วยระบบจัดการเนื้อหาเว็บไซต์	526
64	การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการทุนการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	536
85	ระบบสืบค้นข้อมูลเชิงความหมายข้อกำหนดการใช้สารเคมีของสีย้อมเอโซในผลิตภัณฑ์สิ่งทอของบริษัทแม็กซ์ ดีเวลลอปเม้นท์ อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด โดยใช้เทคนิคออนโทโลยี	547
93	การพัฒนานิวโดว์แอปพลิเคชันสำหรับจัดการหอพักพันธุไม้	558
100	การออกแบบและพัฒนาสื่อแอนิเมชัน เรื่องนครศรีฯ สุขใจ	568
110	สื่อแอนิเมชันเรื่องการป้องกันและควบคุมโรคไข้เลือดออก	577
156	การ์ตูนแอนิเมชัน 2 มิติ “อยู่อย่างไรให้พอเพียง”	585



สารบัญ

รหัสบทความ	เรื่อง	หน้า
89	การวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในการก่อสร้างสะพานข้ามแยก กรณีศึกษา แยกบ้านน้ำกระจาย อ.เมือง จ.สงขลา ด้วยวิธีการวิเคราะห์เชิงลำดับชั้น	592
101	การบำบัดน้ำเสียจากโรงงานน้ำยางข้น โดยใช้ถ่านลอยจากโรงไฟฟ้าชีวมวล	597
104	ผลของนมเหลืองที่ึ่งและน้ำข้าวข้าวต่อการผลิตปุ๋ยหมักชีวภาพ	607
106	การพัฒนาโฟมยางดูดซับเสียงโดยใช้ซิลโฟนิลไฮดราไซด์	617
145	ประสิทธิภาพของระบบเครื่องกรองน้ำประติษฐโดยวิธีการกรอง กรณีศึกษาน้ำประปาภูเขาบ้านซีโป ตำบลเฉลิม อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส	627
146	ปริมาณ ประเภท องค์ประกอบและอัตราการผลิตมูลฝอยชุมชนในเขตเทศบาลนครยะลา กรณีศึกษา ชุมชนตลาดเก่า ซอย 8 ชุมชนจารูพัฒนา และชุมชนร่วมใจพัฒนา	636

นำเสนอภาคโปสเตอร์

11	ผลของการเสริมธาตุฟอสฟอรัสต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมกะละแมจากแป้งสาคุ	644
12	ผลของการใช้แป้งสาคุต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อทองม้วนกรอบ	655
15	การศึกษาการผลิตวุ้นสาโท : รสชาติไทย และชาเขียว	663
27	ผลของการใช้ประเภทของกะทิต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมฝิงจากแป้งสาคุ	671
46	ผลของการทดแทนแป้งสาคุด้วยแป้งสาคุและการเสริมงาดำต่อการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อขนมกลีบลำดวน	680
78	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมดอกจอกจากแป้งสาคุ	690
81	การพัฒนาขนมเม็ดขนุนจากกากถั่วเหลือง	699
84	การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวยาและซอสสบู่	709
108	การยอมรับและพฤติกรรมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบจากถั่วเขียวเพาะงอก	720
130	การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมปะการังจากแป้งสาคุทดแทนแป้งข้าวเหนียวบางส่วนรสเครื่องแกงมัสมั่น	729
153	ผลของการเสริมน้ำใบย่านางในผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าทดแทนแป้งสาคุด้วยแป้งสาคุ	738
19	การวิเคราะห์เชิงคุณภาพของสารกลุ่มแอลกอฮอล์รวมจากใบฟ้าทะลายโจร	750
28	ฤทธิ์การยับยั้งเชื้อแบคทีเรียของน้ำมันหอมระเหยจากใบดาหลา	760
53	ผลของ <i>Vibrio alginolyticus</i> ที่แยกได้จากอาหารทะเลต่อการยับยั้ง <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคตับและตับอ่อนวายเฉียบพลันในกุ้ง	769
74	การศึกษาคุณสมบัติสารสกัดเพคตินจากเปลือกกล้วย	777
139	การแพร่กระจายของแบคทีเรียและรา (<i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>)	784



สารบัญ

รหัสบทความ	เรื่อง	หน้า
140	Aspergillus sp., Rhizopus sp.) ในหมวกนिरภัยภายในบริเวณมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ฤทธิ์ต้านแบคทีเรียของสารสกัดสมุนไพรต่อ Staphylococcus aureus, Escherichia coli และ Pseudomonas aeruginosa	795
147	ปริมาณฟลาโวนอยด์ทั้งหมด เอกลักษณ์ที่แอลซีสมรรถนะสูงและการวิเคราะห์ทางที่แอลซีสมรรถนะสูงของสารสกัดหยาบอะซีโตนจากดอกดาหลา	803
149	การศึกษาคุณภาพเครื่องสำอางที่ผลิตโดยกลุ่มผลิตเครื่องสำอาง จังหวัดนราธิวาส	812
157	การคัดแยกแบคทีเรียผลิตเอนไซม์ไลเปสจากน้ำเสียโรงงานปลากระป๋องในจังหวัดสงขลา	818
164	ประสิทธิภาพของแผ่นฟองน้ำจากขานอ้อยในการดูดซับเสียง	828
169	อิทธิพลของระยะเวลาการบดขยงต่อการพักความเค้นของยางธรรมชาติโดยใช้เครื่องทดสอบความเหนียวชนิดนี้	839
176	องค์ประกอบทางเคมีและฤทธิ์ทางชีวภาพจากยางของขมิ้น	846
178	การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดแอนโทไซยานินจากกระชายดำ	857
180	การศึกษาเปรียบเทียบการพักความเค้นของยางดิบด้วยเครื่องทดสอบความเหนียวชนิดนี้	868
24	การพยากรณ์จำนวนนักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยโดยตัวแบบ SARIMA	875
26	ตัวแบบทางสถิติสำหรับจำนวนนักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	886
71	การพยากรณ์ยอดขายกรรณกเขาชาวกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหัวดิน จังหวัดสงขลา	897
122	การพัฒนารูปแบบการจำลองแบบใหม่สำหรับศึกษาคุณสมบัติของสายส่งเชื่อมต่อคู่ขนาน	904
126	การสร้างและทดสอบประสิทธิภาพชุดการสอนแบบบูรณาการเรื่องการใช้งานอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์กำลังเบื้องต้น วิชาเทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์อุตสาหกรรม	913
129	เปรียบเทียบประสิทธิภาพเตาแก๊สชีวมวลจากชี้เลี้ยง	923
132	ภาพของผลต่างสมมาตรระหว่างเซตภายใต้ฟังก์ชัน	930
135	ความสัมพันธ์ของค่าคงตัวไดอิเล็กทริกกับปริมาณน้ำตาลของลำไยที่อายุต่างกัน	936
141	อิฐบล็อกประสานที่มีส่วนผสมของเถ้ากะลามะพร้าว	943
143	สมบัติทางกายภาพของระบบดาวคู่ V1848 Orion	952
151	การพัฒนาอุปกรณ์จัดเก็บข้อมูลการใช้พลังงานไฟฟ้าในสำนักงานด้วยไมโครคอนโทรลเลอร์ตระกูลอาร์ดูโน้ ร่วมกับการเขียนโปรแกรมด้วยภาษาแล็ปวิว	961
158	แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ SIQS ของโรคระบาดที่มีการรักษาแบบอิมมิตัว	971
172	การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตถ่านอัดแท่งจากเปลือกกล้วย	981
7	ฤทธิ์ต้านจุลชีพจากสารสกัดหยาบใบพลูต่อเชื้อ Streptococcus salivarius	988



สารบัญ

รหัส บทความ	เรื่อง	หน้า
18	การทดสอบประสิทธิภาพการไล่ยุงจากกลอย (<i>Dioscorea hispida</i> Dennst)	994
68	การตรวจคุณภาพทางจุลชีววิทยาในผักสดพร้อมรับประทานในอำเภอหาดใหญ่	1001
95	จุลพยาธิวิทยาของเนื้อเยื่อสืบพันธุ์ในหอยพอก (<i>Geloina erosa</i>) ในป่าชายเลนยะหริ่ง อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี	1012
97	ปัจจัยทางประชากร ความสามารถของตนเองและความฉลาดทางสุขภาพในการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชกลุ่มเกษตรกรปลูกข้าวโพดในจังหวัดพะเยา	1022
118	การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณของเชื้อเลปโตสไปราในปัสสาวะ กับการเกิดภาวะล้มเหลวของระบบอวัยวะต่างๆ ในผู้ป่วยโรคเลปโตสไปโรซิส	1032
123	ความหลากหลายของนกกินผลไม้ พืชอาหาร และประสิทธิภาพการรอกของเมลิ็ดที่ผ่านทางเดินอาหารของนกในพื้นที่สวนสัตว์สงขลา	1041
137	ความหลากหลายของแมลงน้ำในลำธารน้ำตกโตนหญ้าปล้อง จังหวัดสงขลา	1055
155	Predation Network และบทบาทของสัตว์กินแมลงในสวนผลไม้แบบผสมผสาน ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา	1063
182	ประสิทธิภาพของสารสกัดจากใบสบเสื่อและใบเสม็ดขาวในการกำจัดปลวกกินเนื้อไม้ วรรณะปลวกงาน	1078
10	การพัฒนากระบวนการจัดการขายสินค้า OTOP ขนมลา ชุมชนบ้านหอยรอก อำเภอปากพะนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช	1087
16	การจัดการโซ่อุปทานและปัญหาที่เกิดขึ้นของกลุ่มผู้ผลิตสินค้า OTOP จากกะลามะพร้าวจังหวัดพัทลุง	1099
17	การทดสอบประสิทธิภาพการให้บริการเว็บด้วยสอว์ม ด็อกเกอร์ในสภาวะจำนวนโหนดต่างกัน	1110
29	มูฟวี่แฟนไฮบริดแอปพลิเคชัน	1118
30	การพัฒนาและเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนเรียนและหลังเรียนผ่านสื่อทเรียนช่วยสอน เรื่อง คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ระดับปวช.1 กรณีศึกษาวิทยาลัยการอาชีพเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี	1128
31	การพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อการเรียนรู้ วิชาการงานอาชีพ และเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1	1133
36	การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตแผ่นอัดจากกาบมะพร้าวและหญ้าแฝก	1142
37	ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับคุณภาพชีวิตในการทำงานของพนักงานโรงงานแปรรูปไม้ยางพาราในจังหวัดสงขลา	1152
38	การพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตอาหารฮาลาลในเขตสามจังหวัดชายแดนใต้เพื่อสร้างความสามารถการแข่งขันทางการค้าสู่สากล	1164



สารบัญ

รหัสบทความ	เรื่อง	หน้า
66	ระบบสารสนเทศชุมชนนักเรียน กรณีศึกษา : โรงเรียนบ้านนาบอน (อิสลามศึกษา) มูลนิธิ	1172
80	ระบบทะเบียนประวัติเด็กปฐมวัย : กรณีศึกษาศูนย์อบรมเด็กก่อนเกณฑ์ประจำมัสยิดบาง	1181
82	แนวทางการประยุกต์ระบบนิเวศวิศวกรรมในแปลงนาข้าวอัลฮัม โดยการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมกับชุมชนพญาบังสา จ.สตูล	1191
86	ประเมินความเข้มของแสงสว่างในห้องเรียนของวิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธรจังหวัดพิษณุโลก	1201
116	ประสิทธิภาพของการใช้ระบบควบคุมอัตโนมัติเพื่อการประหยัดพลังงานในห้องเรียน	1209
175	ศึกษาการเปลี่ยนแปลงชายฝั่งหาดชลาทัศน์ จังหวัดสงขลา ระหว่างเดือนมกราคม ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2560 ด้วยภูมิสารสนเทศ	1221
174	ศึกษาการเปลี่ยนแปลงชายฝั่งหาดสมิหลา จังหวัดสงขลา ระหว่างมกราคมถึงธันวาคม พ.ศ. 2560 ด้วยภูมิสารสนเทศ	1232
183	สภาวะที่เหมาะสมของการคาร์บอนไนซ์กากต้นสาकुสำหรับการผลิตถ่านกัมมันต์ Optimum Conditions of Sago Waste Carbonization for Activated Carbon Production	1243
171	การตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาในสัมด้าที่จำหน่ายในอำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา	1244
166	การพัฒนาการผลิตปุ๋ยหมักจากฟางข้าวของกลุ่มเกษตรกร ตำบลบางเขียด อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา	1245





การพัฒนาขนมเม็ดขนุนจากกากถั่วเหลือง

Development of Thai dessert (Med kanoon) from soybean meal

กมลทิพย์ กรรไพบระ^{1*}, นาซีลา เส้นติระ² และ มะซอฮีดี บราเฮง²

Kamontip Kanpairo^{1*}, Naseela Sentira² and Mahsoheedee Braheg²

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการใช้กากถั่วเหลืองทดแทนถั่วเขียวชีกในถั่วกวน 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0 (สูตรควบคุม), 3.75, 6.25 และ 8.75 (โดยน้ำหนัก) ตรวจสอบคุณสมบัติทางกายภาพและการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ถั่วกวนที่ใช้กากถั่วเหลืองทดแทนถั่วเขียวชีกร้อยละ 6.25 มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสได้แก่ ลักษณะปรากฏ กลิ่น ถั่ว เนื้อสัมผัสและความชอบรวม ไม่แตกต่างกับสูตรพื้นฐาน ($p \geq 0.05$) นำถั่วกวนที่ได้มาผลิตเป็นขนมเม็ดขนุน โดยพบว่า ขนมเม็ดขนุนที่พัฒนาขึ้น ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวมเท่ากับ 7.70, 7.73, 7.56, 7.90, 7.63 และ 7.90 ตามลำดับ คุณลักษณะทางเคมีโดยมีค่าความชื้น (ร้อยละ) โปรตีน (ร้อยละ) ไขมัน (ร้อยละ) โยอาหาร (ร้อยละ) ถั่ว (ร้อยละ) คาร์โบไฮเดรต (ร้อยละ) และพลังงานทั้งหมด (Kcal/g) เท่ากับ 37.02, 7.73, 0.18, 2.11, 1.73, 45.39 และ 3.64 ตามลำดับ การสำรวจการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 100 คน ด้วยวิธี 5 – point hedonic scale พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ในระดับชอบมาก (4.27)

คำสำคัญ: กากถั่วเหลือง, ขนมไทย, ถั่วกวน

Abstract

The main purpose of this research was to study effect of soybean meal substitution on green beans in bean paste. The soybean was replaced by soybean meal at 0% (control), 3.75%, 6.25% and 8.75% (w/w). After testing the soybean in physical and sensory evaluation, it found that bean paste was replaced by 6.25% soybean meal were non - significantly different in terms of sensory attributes such as appearance, odor, texture and overall liking ($p \geq 0.05$). The panalists rated the average acceptance scores of Thai dessert (Med Kanoon) from soybean paste for appearance, color, odor, taste texture and overall liking as 7.70, 7.73, 7.56, 7.90, 7.63 and 7.90, respectively. Chemical properties consisted of the moisture, protein, lipid, fiber, ash, carbohydrate and energy contents were 37.02%, 7.73%, 0.18%, 2.11%, 1.73%, 45.39% and 3.64 (Kcal/g), respectively. The consumer test of Thai dessert (Med Kanoon) was performed by

¹อาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

²นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

*Corresponding author, E-mail: koikamontip.k@gmail.com



100 consumers using 5 – point hedonic scale. The result showed that acceptance score of this product was like very much (4.27).

Keyword: Soybean meal, Thai dessert, bean paste

บทนำ

ถั่วเหลือง (soybean) เป็นพืชที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายในประเทศแถบเอเชีย เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเป็นแหล่งของสารอาหารและแร่ธาตุที่สำคัญหลายชนิดโดยเฉพาะโปรตีน นอกจากนี้ถั่วเหลืองสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิด ทั้งผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านกระบวนการหมัก เช่น นมถั่วเหลือง (soy milk) เต้าหู้ (tofu) แป้งถั่วเหลือง (soy flour) โปรตีนถั่วเหลือง (soy protein) และผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการหมัก เช่น ซอสถั่วเหลือง (soy sauce) เต้าหู้ยี้ (sofufu) เต้าเจี้ยว (meso) และเทมเป้ (tempe) ซึ่งในการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองและเต้าหู้จะมี กากถั่วเหลืองที่เป็นเศษเหลือจากกระบวนการผลิต ส่วนใหญ่มักถูกนำไปใช้ประโยชน์ในการผลิตเป็นอาหารสัตว์ หรืออาจทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ ทั้งที่กากถั่วเหลืองยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นแหล่งของใยอาหารและโปรตีนที่มีคุณภาพ ผู้วิจัยมีความสนใจที่จะนำกากถั่วเหลือง ซึ่งเป็นวัสดุเศษเหลือที่ได้จากการผลิตนมถั่วเหลืองจากบริษัท ตอยฮิบัน ฟู้ดส์ จำกัด มาใช้ประโยชน์โดยพัฒนาเป็นถั่วกวนจากนั้นนำไปผลิตเป็นขนมเม็ดขนุน ซึ่งผู้วิจัยหวังว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้จะเป็นทางเลือกให้กับผู้ประกอบการที่จะนำไปใช้ประโยชน์ ช่วยลดของเสียและเพิ่มมูลค่าของกากถั่วเหลือง อีกทั้งยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์โดยการพัฒนาเป็นขนมไทยได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของกากถั่วเหลือง
2. เพื่อศึกษาปริมาณกากถั่วเหลืองทดแทนในถั่วกวน
3. เพื่อศึกษาการพัฒนาขนมเม็ดขนุนจากถั่วกวนที่ทดแทนด้วยกากถั่วเหลือง
4. เพื่อศึกษารายยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปต่อขนมเม็ดขนุนที่ทดแทนด้วยกากถั่วเหลือง

แนวคิด ทฤษฎี กรอบแนวคิด

ถั่วเหลืองเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศ เป็นวัตถุดิบที่สำคัญในอุตสาหกรรมหลายชนิดเช่น น้ำมันถั่วเหลือง นมถั่วเหลือง และผลิตภัณฑ์จากเต้าหู้ วัสดุเศษเหลือชนิดหนึ่งที่เกิดขึ้นภายหลังกระบวนการผลิตคือ กากถั่วเหลือง กากถั่วเหลืองมีสีขาวอมเหลือง เป็นของแข็งที่ไม่ละลายน้ำ มีปริมาณไขมันต่ำและใยอาหารสูง จึงสามารถดูดซับน้ำได้และไขมันได้ดี องค์ประกอบทางเคมีของกากถั่วเหลืองประกอบด้วยความชื้นร้อยละ 76-84 โปรตีนร้อยละ 3.5-4 ไขมันร้อยละ 8-12 เส้นใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำร้อยละ 40-44 เส้นใยอาหารที่ละลายน้ำร้อยละ 12-15 (ดลฤดี พิษย์รัตน์ และนพรัตน์ มะเห, 2558; ภัสสร ประเสริฐจิตสร และสุทธิลักษณ์ วงศ์กำชัย, 2559) นอกจากนี้กากถั่วเหลืองยังมีวิตามิน แร่ธาตุต่างๆ และสารฟลาโวนอยด์ เช่น ไอโซฟลาโวน ซาโปนิน ที่ให้ประโยชน์ต่อสุขภาพ กากถั่วเหลืองจึงเป็นแหล่งอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ จึงถูกนำไปใช้ประโยชน์ด้านต่างๆ เช่น ใช้เป็นส่วนประกอบในอาหารสัตว์ สกัดโปรตีนหรือสารต่างๆที่มีประโยชน์ และนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ใช้ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบเพื่อเพิ่มปริมาณโปรตีนและใยอาหาร (ยุพร พิกขมูทร และวิญญู ฝิวนิม, 2554) ใช้ทดแทนเนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์เพื่อลดต้นทุนการผลิต ลดปริมาณไขมัน เพิ่มปริมาณใยอาหารและช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ (สวรยา เม็งเกร็ด, 2551) รวมถึงมีงานวิจัยที่นำกากถั่วเหลืองไปใช้ประโยชน์ เช่น พืชราภรณ์ ประพันธ์เทวา (2558) ศึกษาการใช้กากถั่วเหลืองทดแทนการใช้กุ้งแห้งในการผลิตน้ำพริกเผสำหรับผู้ที่รับประทานมังสวิรัต โดยพบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับ



น้ำพริกเผาที่มีส่วนผสมของกากถั่วเหลืองร้อยละ 20 ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมีปริมาณ ใยอาหารและโปรตีนร้อยละ 24.29 และ 11.98 ซึ่งมีค่ามากกว่าน้ำพริกเผาใส่กุ้งอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) และเมื่อนำน้ำพริกเผาสูตรทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองให้ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารมังสวิรัต 10 แห่งในกรุงเทพมหานครได้ทดลองใช้เพื่อวัดความพึงพอใจ ผลการทดสอบพบว่าน้ำพริกเผาสูตรที่ทดแทนด้วยกากถั่วเหลือง ได้รับการยอมรับเป็นอย่างดี

ถั่วกวนเป็นขนมหวานของไทยที่นิยมบริโภคเป็นอาหารว่าง เนื่องจากมีรสชาติดี รับประทานง่ายส่วนประกอบหลักสำหรับการผลิตถั่วกวน ประกอบด้วย ถั่วเขียวกะเทาะเปลือก น้ำกะทิ และน้ำตาลทราย นำมากวนในกระทะทองเหลืองจนกระทั่งมีความชื้นและหอม จากนั้นจึงนำไปวางทิ้งไว้ให้เย็น ถั่วกวนที่ได้มีความแน่นและสีเหลืองอ่อน พร้อมทั้งมีกลิ่นหอมของกะทิ ถั่วกวนที่ดีควรมีเนื้อเนียนละเอียดเป็นมัน แต่ไม่ถึงกับมันเยิ้ม รสออกหวาน มัน แต่ไม่หวานจัดจนเกินไป (สิริการ หนูสิงห์ และบุศราภา ติละวัฒน์, 2559) ถั่วกวนสามารถนำไปทำขนมอื่น ๆ ได้อีกหลายชนิด เช่น โมจิ เม็ดขนุน ลูกชุบ นอกจากนี้ยังนำไปใช้เป็นไส้ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลายชนิด ปัจจุบันมีงานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับถั่วกวนเช่น ศศิธร เรืองโรจน์ และคณะ (2555) ได้ศึกษาสมบัติทางกายภาพและการยอมรับถั่วกวนที่ผลิตจากอัตราส่วนของถั่วเขียวและถั่วขาวที่แตกต่างกัน เทากับ 100 : 0 (MN - 1), 75 : 25 (MN - 2) และ 50 : 50 (MN - 3) ซึ่งถั่วเขียวและถั่วขาวมีองค์ประกอบทางเคมีแตกต่างกันเล็กน้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งปริมาณโปรตีนและใยอาหาร ถั่วกวนที่ผลิตจากอัตราส่วนของถั่วเขียวและถั่วขาวในระดับต่าง ๆ มีองค์ประกอบทางเคมีแตกต่างกัน ($p < 0.05$) เมื่ออัตราส่วนของถั่วขาวเพิ่มขึ้นมีผลต่อปริมาณเถ้าและใยอาหารของถั่วกวน จากการตรวจวัดค่าความแข็ง การเกาะติด ความยืดหยุ่น การยึดเกาะ และการคืนตัวของถั่วกวน พบว่า ค่าความแข็งเพิ่มขึ้นเมื่ออัตราส่วนของถั่วขาวเพิ่มขึ้น ส่วนมัชชลี คมโทเงิน และคณะ (2555) ศึกษาเรื่อง การเพิ่มอายุการเก็บรักษาลูกชุบโดยใช้เทคโนโลยีเฮอริเดิล โดยการลดค่า a_w และการยับยั้งจุลินทรีย์ทำการศึกษผลของน้ำตาลไซลิทอลและแมนนิทอลที่เติมลงในวุ้นต่อปริมาณน้ำอิสระของวุ้นที่ใช้เคลือบลูกชุบที่ระดับ ร้อยละ 20, 25 และ 30 (w/w) พบว่า น้ำตาลไซลิทอล ร้อยละ 30 (w/w) สามารถลดค่า a_w ได้ดีที่สุด คือ 0.963 และเมื่อนำลูกชุบที่เคลือบด้วยวุ้นที่เติมน้ำตาลไซลิทอลและแมนนิทอลไปทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส พบว่า คะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส รสชาติ และความชอบโดยรวมมีความแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) จากนั้นศึกษาประสิทธิภาพของการใช้น้ำตาลไซลิทอล ร้อยละ 30 (w/w) ร่วมกับการใช้น้ำมันหอมระเหยจากกานพลูและอบเชยที่เติมในวุ้นที่ใช้เคลือบลูกชุบที่ระดับความเข้มข้น ร้อยละ 0.025, 0.050, 0.075 และ 0.1 (v/w) โดยใช้เกณฑ์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขนมไทย (มพช.ขนมไทย - 1/2552) ซึ่งระบุว่าจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน 1×10^6 cfu/g พบว่า ลูกชุบเคลือบด้วยวุ้นที่เติมน้ำตาลไซลิทอลที่ระดับความเข้มข้น ร้อยละ 30 (w/w) และน้ำมันหอมระเหยจากอบเชยที่ระดับความเข้มข้น ร้อยละ 0.1 (v/w) ลงในวุ้น สามารถเก็บรักษาได้นานที่สุดเท่ากับ 4 วัน (จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดเฉลี่ย 5.69 log cfu/g) เปรียบเทียบกับลูกชุบเคลือบด้วยวุ้นที่เติมน้ำตาลไซลิทอลที่ระดับความเข้มข้น ร้อยละ 30 (w/w) แต่ไม่เติมน้ำมันหอมระเหยจากอบเชย ซึ่งมีอายุการเก็บรักษาเพียง 2 วัน (จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดเฉลี่ย 5.46 log cfu/g) ที่อุณหภูมิ 8 °C

วิธีดำเนินการวิจัย

1. การพัฒนาสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ถั่วกวนโดยใช้กากถั่วเหลืองทดแทนถั่วเขียวซีก

1.1 เตรียมกากถั่วเหลือง โดยนำกากถั่วเหลืองสด ที่ได้จากการผลิตน้ำมันถั่วเหลืองออกแล้วไม่เกิน 3 ชั่วโมง จากบริษัท ตอยยิบัน ฟู้ดส์ จำกัด อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา มาผ่านกระบวนการแปรรูปโดยนำมาอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 5 ชั่วโมง นำไปตรวจสอบ ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (water activity, a_w) และ ค่าสี $L^* a^* b^*$ จากนั้นทำการผลิตถั่วกวนตามสูตรและวิธีของ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต โดยในสูตรประกอบด้วย ถั่วเขียวซีก กะทิ น้ำตาลทราย และเกลือแกงร้อยละ 41.57, 38.30, 19.91 และ 0.22 ตามลำดับ วิธีการผลิตโดยนำถั่วเขียวซีกไปแช่น้ำ 2 ชั่วโมง นำไปนึ่งเป็นเวลา 30 นาที จากนั้นนำถั่วเขียวที่สุกแล้วไปปั่นผสมกับกะทิและน้ำตาลจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เทส่วนผสมทั้งหมดลงในกระทะทองเหลือง กวนที่



อุณหภูมิ 60-65 องศาเซลเซียส จนถั่วกวนร้อน ไม่ติดกระทะ ยกออกจากเตา แล้วทิ้งไว้ให้เย็น

1.2 ศึกษาอัตราส่วนของถั่วเขียวซีกต่อกากถั่วเหลืองในการผลิตถั่วกวน โดยในงานวิจัยนี้ศึกษาอัตราส่วนของกากถั่วเหลือง 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0 (สูตรพื้นฐาน), 3.75, 6.25 และ 8.75 ของน้ำหนักถั่วเขียวซีกที่ใช้ทำการผลิตถั่วกวนตามกระบวนการข้างต้น จากนั้นนำถั่วกวนที่ได้ไปทดสอบคุณสมบัติด้านต่างๆ ดังนี้ 1) ค่าสี L^* a^* b^* โดยใช้เครื่องวัดค่าสี Hunter lab รุ่น colorflex[®] EZ 2) ค่า a_w โดยใช้เครื่องวอเตอร์แอคทีวิตี Novasina AG รุ่น CH - 8853 3) ทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม ด้วยวิธี 9-point hedonic scale ใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 30 คน

2. การพัฒนาขนมเม็ดขนุนจากถั่วกวน

นำถั่วกวนที่ทดแทนกากถั่วเหลืองในระดับที่ดีที่สุดที่ได้รับการคัดเลือกจากข้อ 1.2 มาผลิตเป็นขนมเม็ดขนุน โดยมีวิธีการดังนี้ นำถั่วกวนปั่นเป็นลักษณะกวมรี น้ำหนัก 4-5 กรัม แล้วนำไปแช่เย็นเป็นเวลา 30 นาที จากนั้นเตรียมไข่แดง (ไข่เปิดแยกไข่ขาวออก) ตั้งกระทะต้มน้ำเชื่อม นำถั่วกวนที่ปั่นไว้แล้วมาชุบไข่แดงหยอดลงในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ ขณะหยอดให้ปิดเตาแก๊ส เมื่อหยอดเสร็จให้เปิดเตาแก๊สจนน้ำเชื่อมเดือดจนไข่แดงสุก ตักเม็ดขนุนขึ้นมาจากกระทะ จากนั้นนำทดสอบคุณสมบัติด้านต่างๆ ดังนี้ 1) ปริมาณความชื้น เถ้า โปรตีน ไขมัน เยื่อใย คาร์โบไฮเดรต ตามวิธีของ (AOAC, 2000) 2) พลังงานทั้งหมด ตามวิธี Gross heating value ด้วยเครื่อง Bomb Calories Meter 3) เนื้อสัมผัสโดยใช้เครื่อง Texture Analyzer รุ่น TA-XT plus (Surry, England) ใช้หัววัดแบบ cylinder probe P/50 กดลงบน ตัวอย่าง 54.5 % ของความสูงเริ่มต้น ด้วยความเร็ว 0.3 มิลลิเมตรต่อวินาที บันทึกค่าแรงที่วัดได้ที่ระยะการกด ต่าง ๆ รายงานค่าเป็น ค่าความแข็ง (hardness) และ อัตราการแตกหัก (factorability) 3) ทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม ด้วยวิธี 9-point hedonic scale ใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 30 คน 4) ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไป จำนวน 100 คน โดยใช้แบบสอบถาม นำผลที่ได้มาหาค่าเฉลี่ยและร้อยละ

3. การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

วางแผนการทดลองแบบสุ่มอย่างสมบูรณ์ (Completely Randomized Design, CRD) ในการวิเคราะห์คุณภาพด้านกายภาพ เคมี และวางแผนการทดลองแบบสุ่มบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) ในการวิเคราะห์คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ข้อมูลทั้งหมดจะนำมาวิเคราะห์ทางสถิติด้วยวิธี Analysis of Variance (ANOVA) และเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างชุดการทดลองโดยใช้วิธี Duncan's Multiple Range Test (DMRT) จากโปรแกรมสำเร็จรูป

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของกากถั่วเหลือง โดยการนำไปอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง พบว่า มีค่า L^* a^* b^* เท่ากับ 72.06, 1.35 และ 16.17 ส่วนค่า a_w และความชื้นมีค่าเท่ากับ 0.45 และร้อยละ 6.29 ตามลำดับ จากนั้นนำกากถั่วเหลืองที่ผ่านการอบแห้งไปทดแทนถั่วเขียวซีกในผลิตภัณฑ์ ถั่วกวนที่ระดับการทดแทนร้อยละ 3.75, 6.25 และ 8.75 พบว่า การทดแทนถั่วเขียวซีกด้วยกากถั่วเหลืองที่ระดับร้อยละ 6.25 ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสสูงสุด โดยได้รับคะแนนด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่นถั่ว รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม เท่ากับ 7.16, 6.76, 6.93, 7.30, 7.23 และ 7.63 ตามลำดับ จากนั้นนำมาพัฒนาเป็นขนมเม็ดขนุน พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนอยู่ในระดับชอบปานกลาง (7 คะแนน) โดยได้คะแนนด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่นถั่ว รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม เท่ากับ 7.70, 7.73, 7.56, 7.90, 7.63 และ 7.90 ตามลำดับ ขนมเม็ดขนุนสูตรพัฒนามีปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า เยื่อใย คาร์โบไฮเดรต และพลังงาน เท่ากับร้อยละ 37.02, 7.73, 0.18, 1.73, 2.11, 45.39 และ 3.64 Kcal/g ตามลำดับ และเมื่อ



ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปต่อขนมเม็ดขนุนทดแทนด้วยกากถั่วเหลือง โดยใช้ผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับขนมเม็ดขนุนสูตรทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองในระดับมากถึงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 93

อภิปรายผลการวิจัย

1. การพัฒนาสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ถั่วกวนโดยใช้กากถั่วเหลืองทดแทนถั่วเขียวชีก

1.1 ผลการศึกษาการเตรียมกากถั่วเหลือง

จากการนำกากถั่วเหลืองของบริษัท ตอยีบี้น ฟู้ดส์ จำกัด มาวิเคราะห์ความชื้น พบว่า มีปริมาณความชื้นร้อยละ 84.56 ± 0.15 ค่าที่ได้สอดคล้องกับการศึกษาของ ดลฤดี พิษย์รัตน์และนพรัตน์ มะเห (2558) ที่รายงานว่า กากถั่วเหลืองสดจะมีความชื้นอยู่ในช่วงร้อยละ 81.7-84.5 โดยน้ำหนัก แต่จากการวิจัยพบปัญหาที่ว่ากากถั่วเหลืองสดจะมีอายุการเก็บรักษาสั้น จึงศึกษากรรมวิธีการเตรียมกากถั่วเหลืองเพื่อนำมาใช้ในงานวิจัย คือนำมาอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง พบว่ากากถั่วเหลืองที่ได้มีค่า L^* a^* b^* เท่ากับ 72.06, 1.35 และ 16.17 ซึ่งมีสีที่เข้มขึ้นและมีกลิ่นถั่วจากปฏิกิริยาสีน้ำตาลโดยไม่ใช้เอนไซม์ (non-enzymatic browning) โดยการใช้อุณหภูมิสูง ส่งผลให้ค่า a^* และ b^* เพิ่มขึ้น ปริมาณความชื้นเท่ากับร้อยละ 6.29 และ a_w เท่ากับ 0.45 ซึ่งการอบทำให้ปริมาณความชื้นและค่า a_w ลดลง ซึ่งความชื้นและ a_w เป็นดัชนีที่บ่งชี้ที่สำคัญของผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารที่มีค่า a_w น้อยกว่า 0.6 และความชื้นต่ำกว่าร้อยละ 10 จัดเป็นช่วงที่ปฏิกิริยาเคมีเกิดได้อย่างช้า ๆ (Goula et al., 2004; กมลทิพย์ กรรไพบระ, 2555) ซึ่งค่าที่ได้สอดคล้องกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของแป้งถั่วเหลือง (มผช. แป้งถั่วเหลือง - 1377/2550) ที่กำหนดไว้ว่าระดับค่า a_w ที่ปลอดภัยคือ น้อยกว่า 0.6 และปริมาณความชื้นน้อยกว่าร้อยละ 8 เมื่อพิจารณาจากปัจจัยต่าง ๆ พบว่า วิธีการอบส่งผลให้กากถั่วเหลืองมีคุณสมบัติที่ดีกว่ากากถั่วเหลืองสด จึงนำกากถั่วเหลืองจากกรรมวิธีนี้ไปใช้ในขั้นตอนต่อไป

1.2 ผลการศึกษาปริมาณกากถั่วเหลืองทดแทนในถั่วกวน

ผลิตถั่วกวนตามสูตรและวิธีของ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต โดยศึกษาระดับการทดแทน กากถั่วเหลือง 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0 (สูตรพื้นฐาน), 3.75, 6.25 และ 8.75 ของน้ำหนักถั่วเขียวชีก จากนั้นนำถั่วกวนที่ได้ไปทดสอบคุณสมบัติต่างๆ พบว่า ปริมาณการทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองที่เพิ่มขึ้นมีผลให้ค่า water activity, (a_w) ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) (ตารางที่ 1) เนื่องจากคุณสมบัติเบื้องต้นของกากถั่วเหลืองซึ่งมีลักษณะเป็นผง ร่วนและแห้ง มีปริมาณความชื้นและค่า a_w เท่ากับร้อยละ 6.29 และ 0.45 ซึ่งการทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์ถั่วกวน ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสแห้งและร่วนซุย สอดคล้องกับงานวิจัยของ ปิยะรัชช กุลเมธี และคณะ (2553) ที่ได้ศึกษาการใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ระดับร้อยละ 0, 10, 20, 30, 40 และ 50 พบว่า ระดับการทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองเพิ่มมากขึ้น ผลิตภัณฑ์ขนมปังมีค่า a_w ลดลง เนื่องจากการเติมสารอาหารจำพวกใยอาหารลงในผลิตภัณฑ์ ซึ่งใยอาหารมีคุณสมบัติในการดูดซับน้ำ จึงทำให้ปริมาณน้ำในผลิตภัณฑ์ลดลง ส่วนการทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองในระดับที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ค่า L^* ลดลง ส่วน a^* และ b^* เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) (ตารางที่ 1) สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุภาวิณี แสนทวีสุข และมาลีน่า สันเต๊ะ, (2557) ที่ได้ศึกษาผลของการใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของบัตเตอร์เค้ก โดยปริมาณการทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ค่า L^* ลดลง ส่วน a^* และ b^* เพิ่มขึ้น เนื่องจากถั่วเหลืองมี โมโนแซคคาไรด์ เช่น กลูโคส จัดอยู่ในกลุ่มรีดิวซิงซูการ์ (reducing sugar) เป็นองค์ประกอบ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีสีที่คล้ำขึ้นจากปฏิกิริยาสีน้ำตาล (maillard reaction) และปฏิกิริยาการเมลเลชัน (Liu et al., 2010 ; Nadeem et al., 2011) รวมทั้ง



ปัจจัยอื่นที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนสีของผลิตภัณฑ์เช่น ปริมาณกะทิและน้ำตาลทรายซึ่งเกิดการเปลี่ยนแปลงเมื่อได้รับความร้อน ส่วนคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสพบว่า ระดับการทดแทนถั่วเขียวซีกด้วยกากถั่วเหลืองที่ร้อยละ 0, 3.75, 6.25 และ 8.75 ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนด้านลักษณะปรากฏ สี รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ในขณะที่ด้านกลิ่นถั่ว ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนไม่แตกต่างกัน ($p \geq 0.05$) เมื่อพิจารณาระดับคะแนนพบว่า การทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองในระดับที่มากขึ้นส่งผลต่อการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านต่าง ๆ ลดลง คือ ผลิตภัณฑ์ถั่วกวนจะมีเนื้อสัมผัสแห้ง ร่วนซุย แตกง่ายกว่าถั่วกวนที่ไม่มีการทดแทนกากถั่วเหลือง สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุภาวดี แสนทวีสุข และ มาลีนา สันเต๊ะ (2557) ที่ได้ศึกษาผลของการใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของบัตเตอร์เค้ก โดยการประเมินลักษณะทางประสาทสัมผัส พบว่า เมื่อปริมาณการทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองเพิ่มขึ้น ส่งผลให้เนื้อของบัตเตอร์เค้กเกิดการร่วนซุย ส่วนคะแนนด้านสีพบว่า ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนลดลงเนื่องจากกากถั่วเหลืองจะประกอบด้วย โมโนแซคคาไรด์ เช่น กลูโคส รวมถึงโอลิโกแซคคาไรด์ เช่น สแตคิโอส ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มรีดิวซิงซูการ์ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีโอกาสเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลมากขึ้น (ภัสสร ประเสริฐจิตสรร และสุทธิลักษณ์ วงศ์กำชัย, 2559) ส่วนคะแนนด้านกลิ่นถั่วพบว่า ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนลดลงเนื่องจากกลิ่นของถั่วเกิดจากเอนไซม์ในถั่วเหลือง คือ lipoxidase เอนไซม์จะทำปฏิกิริยากับพันธะคู่ของกรดไขมันไม่อิ่มตัว ในขณะที่แห้งหรืออบถั่วและทำให้เกิดกลิ่นเฉพาะของถั่ว (ภัสสร ประเสริฐจิตสรร และสุทธิลักษณ์ วงศ์กำชัย, 2559) หากใส่ในปริมาณที่มากเกินไปส่งผลต่อรสชาติและทำให้ผู้บริโภคยอมรับน้อยลง จากคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส พบว่า การทดแทนถั่วเขียวซีกด้วยกากถั่วเหลืองที่ร้อยละ 6.25 ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด จึงนำสูตรดังกล่าวไปศึกษาในข้อต่อไป

ตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางกายภาพ และการทดสอบทางประสาทสัมผัสของถั่วกวนที่ทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองที่ระดับต่างๆ

คุณสมบัติ	ระดับการทดแทน (ร้อยละ)			
	0 (พื้นฐาน)	3.75	6.25	8.75
ด้านกายภาพ				
a_w	0.84±0.00 ^a	0.82±0.00 ^b	0.80±0.00 ^c	0.77±0.00 ^d
L^*	58.94±0.02 ^a	57.30±8.70 ^b	56.39±0.04 ^c	56.15±0.09 ^d
a^*	-2.77±0.01 ^d	-1.74±0.00 ^c	-0.88±0.00 ^b	-0.60±0.00 ^a
b^*	18.52±0.01 ^d	19.29±0.11 ^c	27.24±0.01 ^b	27.55±0.00 ^a
ด้านประสาทสัมผัส				
ลักษณะปรากฏ	7.13±1.16 ^a	7.10±1.09 ^a	7.16±1.01 ^a	6.20±1.32 ^b
สี	7.40±0.96 ^a	6.83±1.28 ^{ab}	6.76±1.30 ^b	6.43±1.40 ^b
กลิ่นถั่ว ^{ns}	7.26±1.08	7.16±1.23	6.93±1.20	6.86±1.13
รสชาติ	7.83±0.74 ^a	7.36±0.89 ^{ab}	7.30±1.05 ^b	6.80±1.15 ^c
เนื้อสัมผัส	7.73±0.98 ^a	7.53±0.81 ^a	7.23±1.19 ^a	6.63±1.21 ^b
ความชอบรวม	7.83±0.79 ^a	7.43±0.93 ^a	7.63±0.99 ^a	6.90±1.18 ^b

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานจากการทดลอง

อักษร ^{a-d} กำกับที่ต่างกันในแนวนอนแสดงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

อักษร ^{ns} กำกับในแนวนอนแสดงความไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \geq 0.05$)

2. ผลการพัฒนาขนมเม็ดขนุนจากถั่วกวน

จากการนำถั่วกวนที่ทดแทนด้วยกากถั่วเหลืองในระดับที่ดีที่สุดที่ได้รับการคัดเลือกจากข้อ 1.2 มาผลิตเป็นขนมเม็ดขนุน จากนั้นนำมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางกายภาพ เคมี และทดสอบความแตกต่างทางประสาทสัมผัสเปรียบเทียบกับขนมเม็ดขนุนสูตรพื้นฐาน (ดังตารางที่ 2) พบว่า จากการวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพโดยการวัดเนื้อสัมผัสด้าน hardness (ความแข็ง) และ fracturability (การแตกหัก) ของขนมเม็ดขนุนสูตรพื้นฐานกับขนมเม็ดขนุนสูตรพัฒนา พบว่า ค่า hardness และค่า fracturability ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ซึ่งค่า fracturability ในสูตรพัฒนามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเนื่องจากการใช้กากถั่วเหลืองทดแทนถั่วเขียวซึ่งจะทำให้ขนมเม็ดขนุนมีเนื้อสัมผัสที่ร่วนซุยและเกาะตัวกันน้อยกว่าการใช้ถั่วเขียวซึ่งอย่างเดียว เมื่อขนมเม็ดขนุนมีลักษณะแห้ง ร่วนซุย และเกาะตัวกันน้อยลง ความแข็งแรงภายในขนมเม็ดขนุนก็ลดลงส่งผลให้ค่า fracturability (การแตกหัก) เพิ่มขึ้นด้วย

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของขนมเม็ดขนุนสูตรพื้นฐานเปรียบเทียบกับขนมเม็ดขนุนสูตรพัฒนา พบว่า ขนมเม็ดขนุนสูตรพัฒนามีปริมาณความชื้นและเยื่อใยสูงกว่าขนมเม็ดขนุนสูตรพื้นฐาน เนื่องจาก กากถั่วเหลืองจัดเป็นใยอาหาร ซึ่งใยอาหารมีคุณสมบัติในการดูดซับน้ำ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ปิยะรัชช กุลเมธี และคณะ (2553) โดยพบว่า เมื่อระดับปริมาณการทดแทนกากถั่วเหลืองเพิ่มมากขึ้น จะส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้ กล่าวคือ ใยอาหารที่เติมลงในผลิตภัณฑ์มีผลทำให้มีการดูดซับน้ำมากขึ้น ดังนั้นจึงส่งผลให้ขนมเม็ดขนุนสูตรพัฒนามีความชื้นสูง แต่ปริมาณคาร์โบไฮเดรตและพลังงานลดลง เนื่องจากองค์ประกอบทางเคมีที่แตกต่างกัน ซึ่งในถั่วเขียวซึ่งมีปริมาณไขมันร้อยละ 0.31 ± 0.00 และคาร์โบไฮเดรตร้อยละ 69.44 ± 0.55 (สิริการ หนูสิงห์ และบุศราภา สิละวัฒน์, 2559) ส่วนกากถั่วเหลืองมีปริมาณไขมันร้อยละ 0.11 และคาร์โบไฮเดรตร้อยละ 30.48 (สิรินดา กุสมภ์ และคณะ, 2554) ซึ่งปริมาณไขมันและคาร์โบไฮเดรตที่ลดลงส่งผลให้พลังงานในขนมเม็ดขนุนสูตรพัฒนาลดลง ส่วนผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของขนมเม็ดขนุนสูตรพัฒนา โดยทดสอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่นถั่ว รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมพบว่า ผู้ทดสอบชิมคะแนนใกล้เคียงกับขนมเม็ดขนุนสูตรพื้นฐาน โดยผู้ทดสอบชิมให้คะแนนอยู่ในระดับชอบปานกลาง (7 คะแนนขึ้นไป) (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางกายภาพ เคมี และทดสอบความแตกต่างทางประสาทสัมผัสของขนมเม็ดขนุนสูตรพื้นฐานกับขนมเม็ดขนุนสูตรพัฒนา

คุณสมบัติ	สูตร	
	พื้นฐาน	พัฒนา
ด้านกายภาพ		
hardness (N) ^{ns}	1.40±0.03	1.39±0.05
fracturability (N) ^{ns}	1.42±0.05	1.45±0.02
ด้านเคมี		
ความชื้น (ร้อยละ)	30.29±0.10 ^b	37.02±0.77 ^a
โปรตีน (ร้อยละ)	9.64±0.66 ^a	7.73±0.46 ^b
ไขมัน (ร้อยละ)	0.26 ^a	0.18 ^b
เถ้า (ร้อยละ)	1.77±0.10 ^a	1.73±0.03 ^b
เยื่อใย (ร้อยละ)	0.58±0.32 ^b	2.11±0.10 ^a
คาร์โบไฮเดรต (ร้อยละ)	48.32 ^a	45.39 ^b
พลังงาน (Kcal/g)	3.55±0.10 ^a	3.64±0.25 ^b

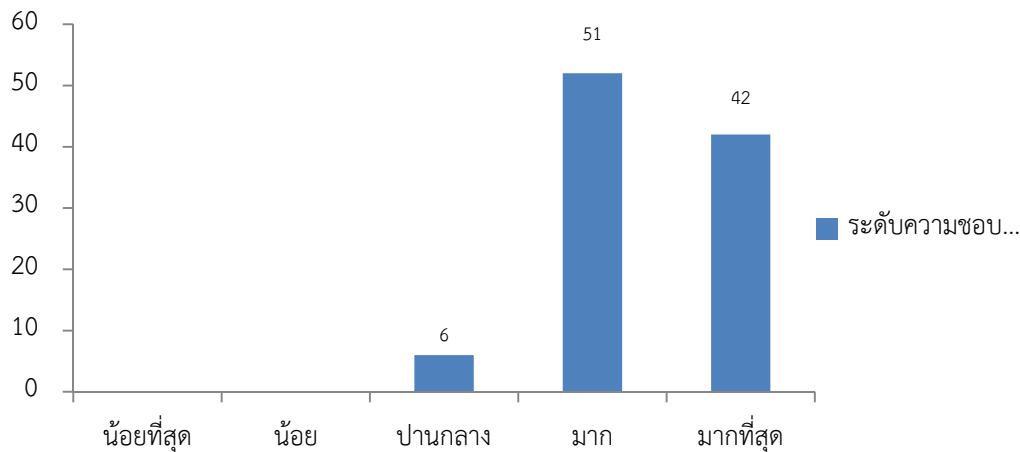
คุณสมบัติ	สูตร	
	พื้นฐาน	พัฒนา
ด้านประสาทสัมผัส		
ลักษณะปรากฏ	7.70±0.14 ^a	7.63±0.11 ^b
สี	7.73±0.15 ^a	7.50±0.12 ^b
กลิ่นฉ่ำ	7.56±0.15 ^a	7.30±0.17 ^b
รสชาติ	7.90±0.15 ^a	7.33±0.18 ^b
เนื้อสัมผัส	7.63±0.13 ^a	7.60±0.15 ^b
ความชอบรวม	7.90±0.13 ^a	7.63±0.13 ^b

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ย ± ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานจากการทดลอง

อักษร ^{a-b} กำกับที่ต่างกันในแนวนอนแสดงความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

อักษร ^{ns} กำกับในแนวนอนแสดงความไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \geq 0.05$)

ผลการศึกษการยอมรับของผู้บริโภคต่อขนมเม็ดขนุนทดแทนกากถั่วเหลืองจำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับขนมเม็ดขนุนทดแทนกากถั่วเหลือง ในระดับมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 93 ดังแสดงในภาพ 1 จำนวนผู้บริโภค (ร้อยละ)



ภาพ 1 ระดับการยอมรับขนมเม็ดขนุนสูตรทดแทนด้วยกากถั่วเหลือง

ข้อเสนอแนะและการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

กลุ่มบริษัทตอยฮิบัน ฟู้ดส์ จำกัด (ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองลาบชั้นขยและกลุ่มขนมบ้านอานาย) สามารถนำกากถั่วเหลืองมาเพิ่มมูลค่าโดยพัฒนาเป็นขนมเม็ดขนุน หากเพิ่มอายุการเก็บรักษาจะทำให้งานวิจัยนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ซึ่งที่วิจัยหวังว่าผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นสามารถเพิ่มยอดขายให้กับผู้ประกอบการและพัฒนาต่อเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆได้

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่องนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ เนื่องจากได้รับทุนสนับสนุนด้านงบประมาณจากงบประมาณบำรุงการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ประจำปีการศึกษา 2562 ผู้วิจัยขอขอบพระคุณมาไว้ ณ ที่นี้



เอกสารอ้างอิง

- กมลทิพย์ กรรไพบราษะ. (2555). การผลิตและการใช้ประโยชน์จากน้ำนิ่งปลาทุ่นำผงเพื่อใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องต้มยำผง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ดลฤดี พิษัยรัตน์ และนพรัตน์ มะเท (2558). งานวิจัยเรื่องการใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองเพื่อทดแทนเนื้อปลา ในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสด. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. ตรัง
- ปิยะรัชช กุลเมธี, อภิญญา จันทรวินณะ, หทัยชนก ศรีประไพ และภัทรพร เศรษฐโชติก. (2553). “การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปัง.” วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 20(1), 97-105.
- พัชรภรณ์ ประพันธ์เทวา. (2558). การผลิตน้ำพริกเผามังสวิรัติจากโอคารา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ภัสสร ประเสริฐจิตสรร และสุทธิลักษณ์ วงศ์กำชัย. (2559). งานวิจัยเรื่องการใช้โอคาราทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์สโตร์ปวาทเฟิล. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพฯ
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2552). **ขนมไทย**. (On-line). http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1_52.pdf , 2561, ตุลาคม 30.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2550). **แป้งถั่วเหลือง**. (On-line). http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps1377_50.pdf, 2561, ตุลาคม 30.
- มัชชลี คณโฑเงิน, วราภรณ์ ปังลิขิต, อรสา สุริยาพันธ์ และจุฬารัตน์ หงส์ลิรัตน์. (2555). การเพิ่มอายุการเก็บรักษาขนมลูกชุบโดยใช้เทคโนโลยีเฮอริเดิล. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 43(2), 189-192.
- ยุพร พิษกมฺพร และวิญญู ฝืนนิ่ม. (2554). “การปรับปรุงคุณภาพของขนมปังแซนด์วิชที่ใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลี.” วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ 21(3), 607-616.
- ศศิธร เรืองโรจน์, ศิริพร เรียบร้อย, น้องนุช ศิริวงศ์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์ และสุนิสา ดั่งงุ่น. (2555). “สมบัติทางกายภาพและการยอมรับของถั่วกวนจากอัตราส่วนผสมถั่วเขียวและถั่วขาวแตกต่างกัน.” ในการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 50, 31 มกราคม – 2 กุมภาพันธ์ 2555. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 17-24.
- สวรรยา เม็งเกร็ด. (2551). งานวิจัยเรื่องการทำขนมปังส่วนด้วยกากถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์ไส้อั่ว. มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง. ราชบุรี.
- สิริการ หนูสิงห์ และบุศราภา สีสะวัฒน์. (2559). “สมบัติทางรีโอโลยีและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของถั่วเขียว (Vigna radiat L). กวน.” วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 24 (2), 281.



สุภาวิณี แสนทวีสุข และมาลีน่า สันเต๊ะ. (2557). “ผลของการใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีต่อคุณภาพของบัตเตอร์เค้ก.” *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 45(2), 453-456.

สิรินดา กุสุมภ์ ณิชฐา มณีศิลาสันต์ และวรสิทธิ์ หวังอนุตตร. (2554). “การทดแทนนมผงขาดมันเนยด้วยโปรตีนถั่วเหลืองสกัดในไอศกรีมไขมันต่ำ.” *วารสารวิทยาศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 19(1): 48 – 59.

Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G., 2004. Spray drying of tomato pulp: effect of feed concentration. *Drying Technology*. 22: 2309–2330

Liu, F., Cao, X., Wang, H. and Liao, X. (2010). Changes of tomato powder qualities during storage. *Powder Technology*, 204(10), 159-166.

Nadeem, H.S., Torun, M. and Ozdemir, F. (2011). Spray drying of the mountain tea (*Sideritis stricta*) water extract by using different hydrocolloid carriers. *LWT - Food science and technology*. 44(7), 1626-1635.