



## ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร

คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

Tel / Fax 073-227-161

<http://yalor.yru.ac.th/~kaset/>

“มีความรู้ คู่คุณธรรมและเป็นผู้นำทางเทคโนโลยีการเกษตร”

อีกทางเลือกหนึ่ง...สำหรับคุณ

- p** มหาวิทยาลัยในท้องถิ่น ใกล้บ้าน
- p** คณาจารย์มีคุณวุฒิตามมาตรฐาน
- p** ค่าใช้จ่ายไม่สูง มีโอกาสได้ทุนการศึกษา
- p** หลักสูตรมีมาตรฐาน

ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตรเปิดสอนนักศึกษา  
ระดับปริญญาตรี หลักสูตรเกษตรศาสตร์และหลักสูตร  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



### S กิจกรรม มรย.วิชาการ 52

ขอเชิญชวนเข้าร่วมกิจกรรมของภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร ในงาน  
มรย.วิชาการ 52 ระหว่างวันที่ 17 - 19 สิงหาคม 52 นี้ กิจกรรมสำคัญ  
ได้แก่ นิทรรศการทางด้านเกษตรและวิทยาศาสตร์การอาหาร อบรม  
วิชาชีพทางการเกษตรเช่น เต้าหู้ปลา ปุยฝ้าย แยมผลไม้ ลูกประคบ  
การแข่งขันขูดมะพร้าว การประกวดทำอาหารพื้นบ้าน เป็นต้น

### S โครงการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตรให้บริการตรวจวิเคราะห์  
คุณภาพอาหารให้กับบุคคลทั่วไป เพื่อตรวจสอบว่าอาหาร  
ประกอบด้วยสารอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ มีความสะอาด  
ปลอดภัยเหมาะสมสำหรับการบริโภคหรือไม่ สนใจติดต่อ  
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร



ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตรได้จัดทำสมุดและพวงกุญแจจำหน่ายเพื่อนำรายได้ไปเป็น  
ทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาของภาควิชา ฯ

**อย่าลืมฟัง FM 98.5 นะคะ**

รายการสารสนักรู้กับภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร

FM. 98.5 ทุกวันอาทิตย์และวันหยุดหสบดี เวลา 10.00 - 11.00 น.



# บอกข่าว...ชาวเกษตร

## § การจำหน่ายผลิตภัณฑ์หนึ่งห้องเรียนหนึ่งผลิตภัณฑ์

วันที่ 4 กรกฎาคม 2552 ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตรได้จัดกิจกรรมจำหน่ายผลผลิตของนักศึกษา ตามโครงการหนึ่งห้องเรียนหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OCOP) ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายได้แก่ ข้าวย่ำสมุนไพรมะขาม น้ำผลไม้ ผลไม้ทอด ลูกชิ้นสมุนไพรมะขาม จากซูริมิ ผักสดปลอดสารพิษ เห็ดสดและเห็ดแปรรูป ข้าวโพด ..ขอเชิญชวนคณาจารย์นักศึกษาและบุคคลทั่วไป สนับสนุนผลผลิตของนักศึกษาได้ที่หน้าภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร..

## § การอบรมผลิตพืชอาหารหมัก

วันที่ 11-12 กรกฎาคม 2552 ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร ได้จัด **อบรมการผลิตพืชอาหารหมัก** ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้และการฝึกทักษะการผลิตพืชอาหารหมัก



## § การแข่งขันกีฬาภายในของภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร

วันที่ 22 กรกฎาคม 2552 ...ผศ.นิพนธ์ บาดกลาง รองอธิการบดีเป็นประธานในพิธีเปิดการแข่งขันกีฬาภายในของภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างคุณธรรมจริยธรรมให้กับนักศึกษา มีจิตสาธารณะและเสียสละเพื่อส่วนรวม ซึ่งกิจกรรมครั้งนี้เป็นหนึ่งในหลาย ๆ กิจกรรมที่ภาควิชาจัดให้กับนักศึกษาตามโครงการดอกแก้วเพื่อสังคม



## นักศึกษาหลักสูตรเกษตรศาสตร์ศึกษาดูงาน

วันที่ 20 กรกฎาคม 2552 ผศ.อรุณี ม่วงแก้วงาม และนายอับดุลรอฮิม เปาะอีเต้ ได้นำนักศึกษาหลักสูตรเกษตรศาสตร์ ชั้นปีที่ 4 จำนวน 20 คน ศึกษาดูงาน ณ สถานีวิจัยพืชและศูนย์ฝึกภาคสนาม คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ นักศึกษาได้รับความรู้ทั้งภาคบรรยายและปฏิบัติในเรื่องยางพาราและปาล์มน้ำมัน



... อย่าลืมติดตาม.....สารภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร จะออกทุกวันที่ 25 ของเดือน ...



## บอกข่าว...ข่าวเกษตร

### S การเข้าร่วมอบรมการจัดทำข้อเสนอโครงการวิจัย ฯ

เมื่อวันที่ 16 - 17 กรกฎาคม 2552 คณาจารย์ของภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตรได้เข้าร่วมอบรม การจัดทำข้อเสนอโครงการวิจัยและการบริหารชุดโครงการรุ่นที่ 4 ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ อท่าศาลา จ.นครศรีธรรมราช จัดโดยสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) เป็นหน่วยงานที่มีวัตถุประสงค์เพื่อ ส่งเสริม สนับสนุนการวิจัยการเกษตรเชิงพาณิชย์ พัฒนานุคลากรด้านการวิจัยการเกษตร พัฒนาข้อมูลและสารสนเทศด้านวิจัยการเกษตรเชิงพาณิชย์



วิทยากรคือ ผศ.ดร.รัฐ พิษณุวงกูร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และ ดร.มานอชญ์ สุธีรพัฒนานนท์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ให้ความรู้เกี่ยวกับงานวิจัยการเกษตรเชิงพาณิชย์ เป็นงานวิจัยที่ต่อยอดหรือนวัตกรรมใหม่ที่มีศักยภาพ โดยผลงานวิจัยนั้นสามารถตอบสนองความต้องการของตลาด สามารถเห็นผลในเชิงรายได้หรือทรัพย์สินทางปัญญา เน้นการมีส่วนร่วมการวิจัยที่มีความร่วมมือระหว่างหน่วยงานเพื่อพัฒนางานวิจัยที่ครอบคลุมวิทยาการด้านต่าง ๆ ในลักษณะของสหวิทยาการ โดยเฉพาะการมีส่วนร่วมของภาคเอกชน ผู้ประกอบการและเกษตรกร

ตัวอย่างงานวิจัยการเกษตรเชิงพาณิชย์ ได้แก่

**เจลหมไทย** เป็นสบู่เหลวที่มีส่วนผสมของโปรตีนไหมชนิด *Sericin* ที่สกัดจากรังไหมไทย มีความเป็นกรดต่าง (pH) ใกล้เคียงผิวหนัง ทำให้ไม่เกิดการระคายเคืองต่อผิว สามารถใช้ได้ตั้งแต่เด็กและผู้ใหญ่

**สารเพิ่มผลผลิตชีวภาพสำหรับกล้วยไม้** สกัดจากสารธรรมชาติที่พืชสามารถดูดซึมได้อย่างรวดเร็วซึ่งจะช่วยทำให้กล้วยไม้เหมาะสำหรับการปลูกเลี้ยงไม้ร้อน การปลูกเลี้ยงไม้ตัดดอก และช่วยยืดอายุผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว ช่วยลดปริมาณการใช้ปุ๋ยและสารเคมี เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้

ต้องการข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อได้ที่ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.) <http://www.arda.or.th>





## บอกข่าว...ชาวเกษตร

# สารน่ารู้จากภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร

## อาหารสร้างภูมิคุ้มกัน 'หวัด'

โรคหวัดสายพันธุ์ใหม่แม้จะดูน่ากลัวเพราะแพร่ระบาดอย่างรวดเร็ว แต่หากเราดูแลร่างกายให้มีสุขภาพแข็งแรง หมั่นสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกายอย่างสม่ำเสมอแล้วก็จะไม่ติดไข้หวัดนี้อย่างแน่นอน การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ช่วยสร้างภูมิคุ้มกันที่ดีให้กับร่างกาย อาหารต่อไปนี้อาจช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันต้านป้องกันหรือลดความรุนแรงของหวัด ได้แก่

1. อาหารรสเผ็ดรวมทั้งเครื่องเทศ เช่น กระเทียม พริก ลดอาการคัดจมูก ช่วยให้หายใจโล่งขึ้น
2. กระเทียม ช่วยลดอาการหวัด จะเติมลงในอาหารหรือเคี้ยวสดๆ วันละ 1 - 2 กลีบก็ได้
3. ดื่มน้ำมากๆ อาจดื่มน้ำผลไม้คั้นสดบ้างเพื่อเสริมวิตามินซี เครื่องดื่มร้อนที่ช่วยได้ เช่น ชา น้ำมะนาวอุ่นๆ จะช่วยลดเสมหะได้
4. ซุปไก่ร้อนๆ ช่วยลดอาการคัดจมูก อาจเติมผักหลายๆ สี เพื่อเพิ่มสารแอนติออกซิแดนต์ ทำให้อาการแข็งแรง มีสุขภาพดี ซุปไก่ที่ผ่านกระบวนการตุ๋นเคี่ยวนานๆ จนโปรตีนย่อยสลายเป็นไคโปเปปไทด์ อาจช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกัน ช่วยให้อาการดีขึ้น และยังให้โปรตีนที่ดีต่อร่างกายด้วย
5. สารต่อต้านอนุมูลอิสระ เช่น เบต้าแคโรทีน (วิตามินเอ) วิตามินซี วิตามินอี ช่วยกำจัดสิ่งแปลกปลอมหรือเชื้อโรคเข้าสู่ร่างกาย ป้องกันการติดเชื้อ ผักและผลไม้ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง เช่น แครอท ผักใบเขียวจัด ส้ม ฝรั่ง องุ่น แคนตาลูป มะละกอสุก เป็นต้น
6. ผลไม้ตระกูลส้ม ซึ่งมีวิตามินซีสูง ช่วยลดความเสี่ยงการติดหวัดโดยเฉพาะผู้ที่สูบบุหรี่หรืออยู่ในแวดวงคนสูบบุหรี่ บุหรี่เองเพิ่มความเสี่ยงการเป็นหวัดและทำให้ร่างกายต้องการวิตามินซีสูงขึ้น
7. อาหารอื่นๆ ที่เป็นแหล่งวิตามินซี เช่น ฝรั่ง พริกหวาน สตรอเบอร์รี่ สับปะรด กะหล่ำปลี ล้วนแล้วแต่ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกัน แต่ต้องเป็นการรับประทานสด ๆ เท่านั้น เพราะวิตามินซีสูญเสียง่าย เมื่อได้รับความร้อน ถ้าเป็นน้ำผลไม้ เมื่อคั้นแล้วก็ต้องทานให้หมดภายในครึ่งชั่วโมง ไมเช่นนั้นวิตามินซีก็จะหายไปหมด ซึ่งประโยชน์ของวิตามินซีนอกจากเสริมภูมิคุ้มกันหวัดแล้ว ยังช่วยต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งเป็นตัวการก่อให้เกิดโรคมะเร็ง และชะลอการแก่ก่อนวัยได้อีกด้วย
8. ชিং น้ำขิงร้อนๆ ผสมกระเทียม 2 - 3 กลีบ ช่วยให้ระบบหายใจทำงานคล่องขึ้น

(ที่มา: แนะนำบริโภคอาหารต้านหวัด 2009. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. <http://www.thaihealth.or.th/node/10162> (July 28, 2009)



...อย่าลืมติดตาม.....สารภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร จะออกทุกวันที่ 25 ของเดือน ...