



คหกรรมศาสตร์ มศว

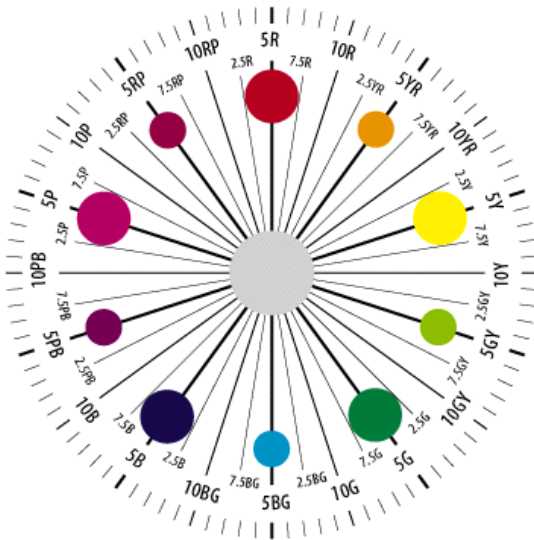
ISSN 0859-9564

ปีที่ 13 ฉบับที่ 1 ตุลาคม 2557-มีนาคม 2558

<http://home.science.swu.ac.th>

เรื่องเด่นในฉบับ:

- วิทยาศาสตร์ของสี
- อาหารอาเซียน
- หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร
- การออกแบบชุดสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง
- การพัฒนาตลาดขายทอดสำหรับผ้าขาวม้า



ที่มาของภาพ http://dba.med.sc.edu/price/irf/Adobe_tg/models/munsell.html (สืบค้นเมื่อ มีนาคม 2558)



ที่มาของภาพ : ผลงานนิสิตสาขาสิ่งทอและ

เครื่องนุ่งห่ม ปีการศึกษา 2557

จัดทำโดย...

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
114 สุขุมวิท 23 ถนนสุขุมวิท กรุงเทพฯ 10110
Email : homeswu@gmail.com



ที่มาของภาพ :

<http://www.uasean.com/kerobow01/12>

(สืบค้นเมื่อ มีนาคม 2558)



ที่มาของภาพ <http://www.otoputhaithani.com/>

(สืบค้นเมื่อ มีนาคม 2558)



สารบัญ

บรรณาธิการแถลง	2
วิทยาศาสตร์ของสี	3
เล่าสู่กันฟัง “อาหารอาเซียน”	12
บทความวิชาการ	18
แนะนำสถานที่ศึกษาต่อ	20
จากพี่ถึงน้อง	22
ประมวลภาพกิจกรรมของภาควิชาคหกรรมศาสตร์	23
คำคม	24

บรรณาธิการแถลง

สวัสดีท่านผู้อ่านวารสารคหกรรมศาสตร์ มศว ทุกท่านค่ะ วารสารคหกรรมศาสตร์ มศว ฉบับนี้มีเนื้อหาที่น่าสนใจ เรื่อง “วิทยาศาสตร์ของสี” คอลัมน์แนะนำสถานที่ศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษาเป็นการแนะนำ หลักสูตร วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร และคอลัมน์ “จากพี่ถึงน้อง” ฉบับนี้เป็นการนำเสนอศิษย์เก่าของภาควิชาที่ทำงานเกี่ยวกับนักโภชนาการ และด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มส่วนบทความวิชาการเป็นบทความวิจัยปัญหาพิเศษของนิสิตชั้นปีที่ 4 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ประจำปีการศึกษา 2556 ของนิสิตกลุ่มวิชาเอกสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ท่านที่สนใจจะส่งบทความลงวารสารฯ เชิญติดต่อได้ที่เมลล์ homeswu@gmail.com แล้วพบกันใหม่ฉบับหน้าค่ะ

ที่ปรึกษา : หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์

บรรณาธิการ : สิริมนต์ ชัยเกตุ

กองบรรณาธิการ : สิริมนต์ ชัยเกตุ , วลัยกร นิตยพัฒน์ , พรเพ็ญ มรกตจินดา , ภัทรพรรณ พิษเงิน, ชีระวัฒน์ กันธิวา

พิสูจน์อักษร : สิริมนต์ ชัยเกตุ ออกแบบปกวารสาร : ชีระวัฒน์ กันธิวา

กำหนดเผยแพร่ : ปีละ 2 ฉบับ



วิทยาศาสตร์ของสี

วลัยกร นิตยพัฒน์ เรียบเรียง

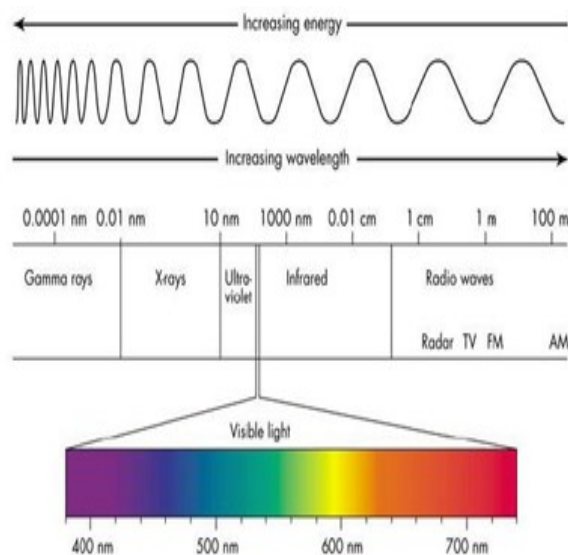
1. การมองเห็นสี

การมองเห็นสีเป็นปรากฏการณ์อันเนื่องมาจากสมบัติของแสงและสมบัติของวัตถุที่ให้สี เกิดจากการที่แสงที่สะท้อนจากวัตถุนั้นๆ มากระทบตาเราและส่งไปสมอง เพื่อแปลออกมาเป็นสีที่เห็น ดังนั้นในการมองเห็นสีจึงขึ้นอยู่กับ 3 ปัจจัยหลัก คือ แหล่งกำเนิดแสง วัตถุที่แสงตกกระทบ และหน่วยรับแสง

1.1 แหล่งกำเนิดแสง (Light source)

แหล่งกำเนิดแสงมีผลอย่างมากในการบรรยายสีของวัตถุ แหล่งกำเนิดแสงสำหรับการมองเห็นมาจาก 2 แหล่ง คือ

1.1.1 แหล่งกำเนิดแสงตามธรรมชาติ ได้แก่ แสงจากดวงอาทิตย์ หรือแสงแดดในตอนกลางวัน (Daylight) ส่องมายังพื้นผิวโลกเป็นแสงที่ตามองเห็นได้ (Visible light) หรือแสงสีขาว และเมื่อผ่านปริซึมแสงสีขาวนี้จะแยกออกเป็นแถบสีต่างๆ กัน 7 สี โดยแต่ละสีจะมีความยาวคลื่นต่างกันซึ่งอยู่ระหว่าง 400-700 นาโนเมตร



รูปที่ 1 สเปกตรัมของแสงสีขาว

(จาก <http://9-4fordham.wikispaces.com/Electro+Magnetic+Spectrum+and+light>)

แสงแดดในแต่ละท้องที่ของประเทศต่างๆ จะพบว่าการกระจายพลังงาน (Spectral Energy Distribution, SED) ที่แตกต่างกันไปตามภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ฤดู และช่วงเวลา ดังนั้นการมองเห็นสีที่มีแหล่งกำเนิดแสงตามธรรมชาติในช่วงเวลาสถานที่ หรือสภาพอากาศที่ต่างกันแล้ว ก็เป็นเหตุให้การมองเห็นสีต่างกันไปด้วย



1.1.2 แหล่งกำเนิดแสงที่ประดิษฐ์ขึ้น มีอยู่ด้วยกันหลายแบบ ได้แก่ หลอดไฟ Incandescence, หลอดไฟ ทังสเตน, หลอดฟลูออเรสเซนต์, หลอดไฟซินอนอาร์ค และหลอดไฟ D65 ซึ่งเป็นแหล่งแสงที่นิยมกันมากที่สุด ช่วงดวง อาทิตยค์ตอนเที่ยง

1.2 วัตถุที่มอง (Specimen)

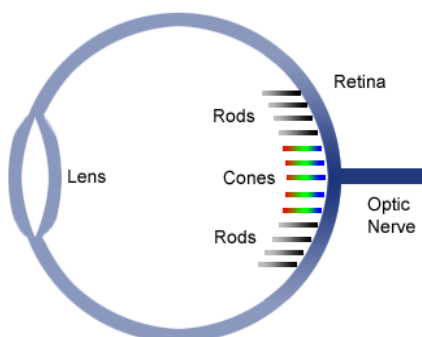
สามารถแบ่งตามพฤติกรรมของแสงออกเป็น 3 ประเภท คือ วัตถุทึบแสง (Opaque) วัตถุโปร่งแสง (Translucent) และวัตถุโปร่งใส (Transparent)

1.3 ผู้สังเกตการณ์ (Observer)

เป็นปัจจัยสุดท้ายของการมองเห็น เมื่อแสงตกกระทบบนวัตถุที่มีสีและสะท้อนเข้าสู่ผู้สังเกตการณ์แล้วส่ง ไปยังเรตินา เรตินามีส่วนไวต่อแสงแตกต่างกัน 2 ชนิด คือ

1.3.1 รอด (Rods) เป็นส่วนที่แยกความแตกต่างระหว่างความมืดและความสว่าง

1.3.2 โคน (Cones) เป็นส่วนที่แยกความแตกต่างของสี แบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ ส่วนที่ไวต่อแสงสีแดง สี เขียว และสีน้ำเงิน



รูปที่ 2 บริเวณรอด (Rod) และโคน (Cone)

(จาก <http://starizona.com/acb/ccd/advtheorycolor.aspx>)

เมื่อแสงจากแหล่งกำเนิดแสงตกกระทบผิวของวัตถุที่มีสี แสงบางส่วนจะถูกดูดกลืนโดยสี ซึ่งการดูดกลืนแสงของสี ขึ้นอยู่กับโครงสร้างและคุณลักษณะของสีแต่ละชนิด ในขณะที่แสงส่วนที่ไม่ถูกดูดกลืนจะสะท้อนออกจากผิวของวัตถุสู่ตา ของผู้สังเกตการณ์

ถ้าวัตถุสิ่งทอไม่มีหรือมีการดูดกลืนแสงน้อยมาก แสงส่วนใหญ่ถูกสะท้อนออกมา เราจะมองเห็นว่าวัตถุสิ่งทอนั้น เป็นสีขาว ในขณะที่ถ้าวัตถุสิ่งทอนั้นดูดกลืนแสงที่มากตกกระทบทั้งหมดไว้ เราจะมองเห็นว่าวัตถุสิ่งทอนั้นเป็นสีดำ



ตารางที่ 1 การมองเห็นสีของผู้สังเกตการณ์ภายหลังการดูดกลืนแสง/สะท้อนแสงของวัสดุสิ่งทอที่มีสี (จาก Needles, 1986)

ความยาวคลื่นของแสงที่ถูกดูดกลืน (นาโนเมตร)	แสงที่ถูกดูดกลืนโดยวัสดุสิ่งทอที่มีสี	สีที่ผู้สังเกตการณ์มองเห็น
400-435	ม่วง	เขียวอมเหลือง
435-480	น้ำเงิน	เหลือง
480-490	น้ำเงินอมเขียว	ส้ม
490-500	เขียวมน้ำเงิน	แดง
500-560	เขียว	ม่วงแดง
560-580	เขียวอมเหลือง	ม่วง
580-595	เหลือง	น้ำเงิน
595-605	ส้ม	น้ำเงินอมเขียว
605-700	แดง	เขียวมน้ำเงิน

จากตารางที่ 1 แสดงการมองเห็นสีของผู้สังเกตการณ์ภายหลังการดูดกลืนแสง/สะท้อนแสงของวัสดุมีสี เช่น วัตถุที่ดูดกลืนคลื่นแสงสีน้ำเงินจะสะท้อนคลื่นแสงสีเหลือง ทำให้เห็นเป็นวัตถุสีเหลือง อย่างไรก็ตามวัตถุที่ดูดกลืนแสงสีเขียวจะไม่มีคลื่นแสงที่เป็นคลื่นแสงเติมเต็ม (Complementary color) แต่วัตถุที่ดูดกลืนคลื่นแสงสีเขียวจะมีสีม่วงแดง (Purple) จึงเป็นสีผสมระหว่างแสงสีแดง และแสงสีม่วง (Violet)

2. สารให้สี

สารให้สี สำหรับสิ่งทอ คือ สีย้อม (Dyestuffs) และ พิกเมนต์ (Pigment)

สีย้อม คือ สารให้สีที่ละลายน้ำได้ หรือบางชนิดที่ละลายน้ำไม่ได้ในขณะที่ยังไม่นำไปใช้ย้อม แต่เมื่อนำไปย้อมโมเลกุลของสีย้อมจะซึมผ่านเข้าไปในเส้นใยด้วยวิธีการใดๆ ก็ตาม และยึดติดกับโมเลกุลเส้นใยในลักษณะต่างๆ ได้

พิกเมนต์ คือ สารให้สีที่ไม่ละลายน้ำอยู่ในสภาพที่เป็นอนุภาคเล็กๆ เหมาะกับการใช้พิมพ์ผ้าโดยผสมกับสารช่วยให้สีพิกเมนต์ยึดติดกับผ้า



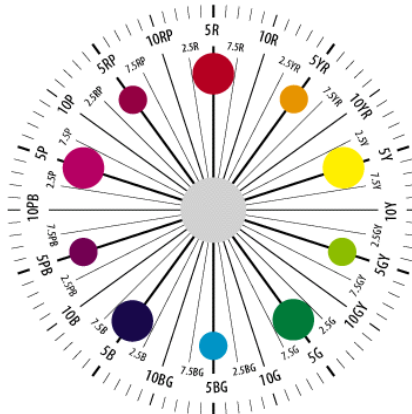
3. การวัดสี

การมองเห็นของมนุษย์ต่อวัตถุที่มีสีนั้นจะเป็นการมองเห็นที่แตกต่างกันไป ดังนั้นถ้าวัตถุที่มีสีหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมา นั้นมีสีที่สม่ำเสมอและเป็นมาตรฐานสากลแล้ว การวัดสีจะบอกลักษณะของสีให้เป็นที่เข้าใจในระดับสากลได้ ซึ่งมีหลายวิธี หลายระบบ ที่นิยมใช้กันอย่างกว้างขวาง คือระบบ Munsell และระบบ CIE

3.1 การวัดสีระบบ Munsell

ระบบ Munsell เป็นระบบที่ได้มีการพัฒนามาก่อนการนำเครื่องมือวัดสีมาใช้ในการวัดสี โดยการใช้สายตาและอาศัยคุณสมบัติของการมองเห็นสีคือ Hue, Value และ Chroma

Hue คือ เฉดสี เป็นคุณสมบัติที่ระบุว่าเป็นสีใดสีหนึ่ง และมีความแตกต่างจากสีอื่น และสีนั้นเป็นสีประเภท Chromatic Color เฉดสีในระบบ Munsell แบ่งออกเป็น 10 เฉดสี โดยเป็นเฉดสีหลัก 5 เฉดสี ได้แก่ สีแดง สีเขียว สีเหลือง สีน้ำเงิน และสีม่วง และเฉดสีรองจากการผสมกันของเฉดสีหลักอีก 5 เฉดสี ได้แก่ สีส้ม สีเขียวเหลือง สีเขียวน้ำเงิน สีม่วงน้ำเงิน และสีม่วงแดง

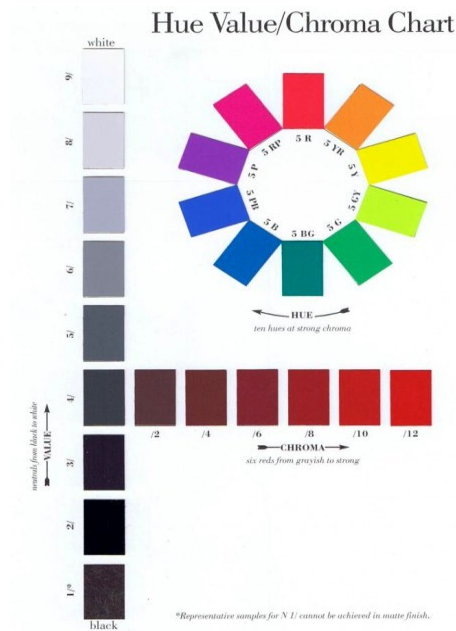


รูปที่ 3 เฉดสีหลักและเฉดสีรองวงสีในระบบ Munsell

(จาก http://dba.med.sc.edu/price/irf/Adobe_tg/models/munsell.html)

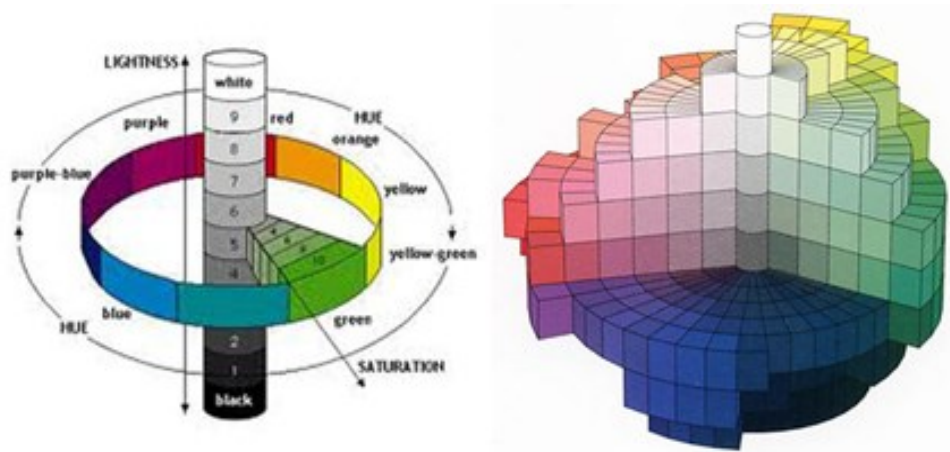
Value หรือ Lightness คือ ความสว่างของสี เป็นคุณสมบัติของค่าน้ำหนักอ่อนแก่ของสีประเภท Acromatic Color คือสีดำ สีเทา สีขาว โดยมีค่าน้ำหนักเริ่มจาก 0 คือน้ำหนักของสีดำ จนถึงค่า 10 เป็นค่าน้ำหนักของสีขาว และระหว่างสีดำกับสีขาว แบ่งเป็นน้ำหนักของสีดำสีเทา สีขาว และสีเทานี้ เรียกว่า สีกลาง (Neutral) คือเป็นสีที่ไม่มีคุณสมบัติของ Hue อยู่เลย แต่ค่าน้ำหนัก (Value) ของสีกลางนี้ เมื่อนำไปผสมกับสี (Hue) ทำให้ได้ค่าน้ำหนักอ่อนแก่ของสี

Chroma หรือ Saturation คือ ความสดหรือความอึมตัวของสี คือคุณสมบัติของสี (Hue) ที่ถูกผสมกับสีกลาง (Neutral) ในระดับใดระดับหนึ่ง (1-9) ทำให้ค่า Chroma ของสีนั้นอ่อนลง (Weak) และไล่ค่าน้ำหนักจนกระทั่งสีนั้นมีค่าความจัดของสีสูง (High Chroma) หรือมีความอึมตัวของสีสดใส (Saturation) ค่าจากความอ่อน จนถึงสดใสที่สุด ของสีดังกล่าวนี้



รูปที่ 4 ขาร์ตสีบรรยาย Hue, Value และ Chroma ในระบบ Munsell

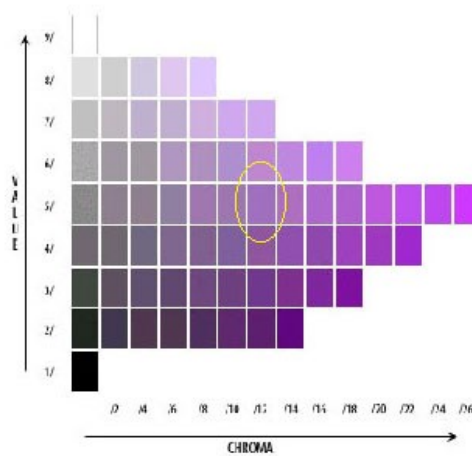
(จาก <http://evstudio.com/the-hue-circle-its-awesome-like-the-color-wheel/>)



รูปที่ 5 สีในระบบ Munsell

(จาก <http://colorscmetools.net/representation/>)

สัญลักษณ์กำกับสีแต่ละสีที่ถูกผสมตามทฤษฎีสี Munsell ได้กำหนดไว้ดังนี้ H V/C (H = Hue, V = Value, C = Chroma) ตัวอย่างเช่น ถ้าระบุสี 5RP 5/12 แปลค่าตามสัญลักษณ์ก็คือ H = 5RP, V = 5/ และ C = 12 หมายความว่าสีนั้นก็คือ สีม่วงอมแดง (Red-Purple) ในตำแหน่งที่ 5RP ค่าน้ำหนัก Value สีเทา ในตำแหน่งที่ 5 และค่า Chroma ในตำแหน่งที่ 12 ดังแสดงในรูปที่ 6



รูปที่ 6 ความสัมพันธ์ของ Hue, Value และ Chroma กับการระบุค่าสี

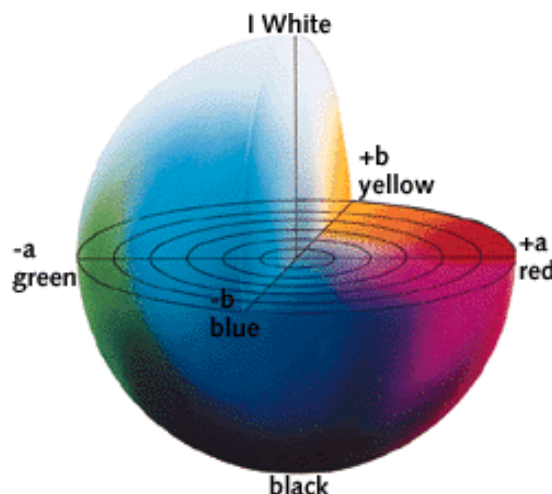
(จาก <http://www.rmutphysics.com/charud/naturemystery/colour/colour1.htm>)

อย่างไรก็ตาม ระบบ Munsell ต้องอาศัยประสบการณ์ความคิดของมนุษย์ในการวัดสี ระบบนี้จัดเป็นระบบที่ตรงกับที่สายตามนุษย์มองเห็นสีแตกต่างกันเป็นช่วงที่เท่าๆ กัน

3.2 การวัดสีระบบ CIE

ระบบ CIE เป็นระบบที่ Commission International de l'Eclairage (CIE) ได้พัฒนาระบบของการวัดสีที่ไม่ต้องอาศัยประสบการณ์ หรือความคิดของมนุษย์ในการวัดสีอย่างระบบ Munsell การวัดสีระบบนี้มีข้อดีคือ เป็นระบบที่ไม่ขึ้นกับการมองเห็นของแต่ละบุคคล เป็นระบบที่วัดสี ออกมาเป็นตัวเลข เป็นระบบที่สามารถนำไปคำนวณ และทำนายสูตรสีผสมได้ด้วย

ระบบ CIE $L^*a^*b^*$ เป็นวิธีการวัดสีที่ใช้ลักษณะของ Color space ดังรูปที่ 7



รูปที่ 7 Color space ของสีในระบบ CIELAB (จาก <http://www.sightgrip.co.uk/bbstest.htm>)



โดยกำหนดให้ L^* เป็นค่าความสว่าง (Lightness) มีค่าอยู่ระหว่าง 0 – 100

$L^* = 0$ สีจะเป็นไปในทิศทางมืดเป็นสีดำ

$L^* = 100$ สีจะเป็นไปในทิศทางสว่างเป็นสีขาว

แกน a^* ใช้กำหนดความเป็นสีแดงหรือสีเขียว

a^* เป็น + สีจะเป็นไปในทิศทางสีแดง

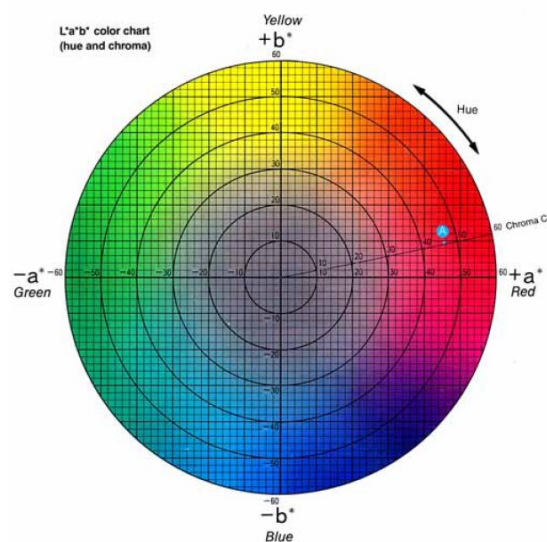
a^* เป็น - สีจะเป็นไปในทิศทางสีเขียว

แกน b^* ใช้กำหนดความเป็นสีเหลืองหรือสีน้ำเงิน

b^* เป็น + สีจะเป็นไปในทิศทางสีเหลือง

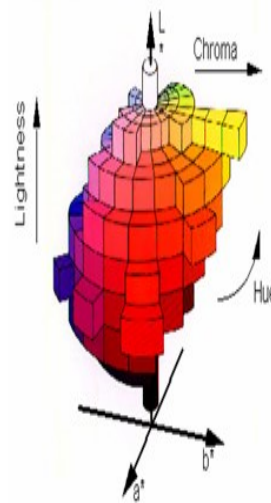
b^* เป็น - สีจะเป็นไปในทิศทางสีน้ำเงิน

นอกจากนี้ในระบบ CIELAB มีการปรับปรุงโดยการเชื่อมค่า a^* และ b^* เข้ากับค่า Hue และ Chroma โดยกำหนด Color term อีก 2 ตัว คือ Hue (h^*) และ Chroma (C^*) ดังรูปที่ 8



รูปที่ 8 การบรรยายสีในระบบ CIELAB ในรูปสองมิติที่มีการเชื่อม ค่า a^* และ b^* เข้ากับค่า h^* และ C^*

(จาก <http://www.sightgrip.co.uk/bbstest.htm>)



รูปที่ 9 การบรรยายสีในระบบ CIELAB ในรูปสามมิติที่มีการเชื่อม ค่า a^* และ b^* เข้ากับค่า h^* และ C^*

(จาก <http://www.sightgrip.co.uk/bbstest.htm>)

โดย

$$h^* = \tan^{-1} \frac{b^*}{a^*}$$

$$C^* = (a^{*2} + b^{*2})^{1/2}$$

Hue angle เป็นตัวเลขที่ระบุตำแหน่งของสีในกราฟ มีหน่วยเป็นองศา

ถ้า	$h^* = 0^\circ$	แสดงว่าเป็นสีแดง
	$h^* = 90^\circ$	แสดงว่าเป็นสีเหลือง
	$h^* = 180^\circ$	แสดงว่าเป็นสีเขียว
	$h^* = 270^\circ$	แสดงว่าเป็นสีน้ำเงิน

6.3 ความแตกต่างของสี (Color differences)

การวัดความแตกต่างของสีตัวอย่างกับตัวอย่างมาตรฐานด้วยระบบ CIE สามารถหาได้จากค่าความแตกต่างระหว่างค่าความสว่าง, ความเป็นสีแดง-สีเขียว และความเป็นสีเหลือง-สีน้ำเงิน ดังนี้คือ

$$\Delta L^* = L^* \text{ ของตัวอย่าง} - L^* \text{ ของตัวอย่างมาตรฐาน}$$

$$\Delta a^* = a^* \text{ ของตัวอย่าง} - a^* \text{ ของตัวอย่างมาตรฐาน}$$



$\Delta b^* = b^*$ ของตัวอย่าง - b^* ของตัวอย่างมาตรฐาน

ถ้า ΔL^* เป็น + = lighter

ΔL^* เป็น - = darker

Δa^* เป็น + = redder (less green)

Δa^* เป็น - = greener (less red)

Δb^* เป็น + = yellower (less blue)

Δb^* เป็น - = bluer (less yellow)

นอกจากจะบอกความแตกต่างด้วยค่า ΔL^* , Δa^* , Δb^* แล้ว สามารถบอกเป็นค่าความแตกต่างของสีโดยรวมระหว่างตัวอย่างกับตัวอย่างมาตรฐาน (Total color difference, ΔE^*) เมื่อ

$$\Delta E^* = [(L^*_1 - L^*_2)^2 + (a^*_1 - a^*_2)^2 + (b^*_1 - b^*_2)^2]^{1/2}$$

นอกจากนี้เรายังสามารถบอกความแตกต่างของสีให้สอดคล้องหรือใกล้เคียงกับที่ตามองเห็นในแง่ของเฉดสีที่ปรากฏและความสดใสของสีที่ได้จากค่า ΔH^* และ ΔC^*

$$\Delta H^*_{ab} = [(\Delta L^*)^2 + (\Delta a^*)^2 + (\Delta b^*)^2]^{1/2}$$

ถ้า ΔC^* เป็น + แสดงว่าตัวอย่างมีความสดใสมากกว่าตัวอย่างมาตรฐาน

ΔC^* เป็น - แสดงว่าตัวอย่างมีความดุ่นมากกว่าตัวอย่างมาตรฐาน

หนังสืออ้างอิง

1. กาวิ ศรีภูถกิจ. (2546). เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักการย้อมสีสิ่งทอ. ภาควิชาวัสดุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
2. อัจฉราพร ไสละสูต. (2527). คู่มือการย้อมสี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: เทคนิค 19 การพิมพ์.
3. Needles, Haward L. (1986). **Textile Fibers, Dyes, Finishes, and Process**. 1st ed. New Jersey: Noyes Publications.



เล่าสู่กันฟัง

อาหารอาเซียน

สิริมนต์ ขายเกตุ : เรียบเรียง

AEC (Asean Economic Community:AEC) เป็นการพัฒนามาจากการเป็น สมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (The Association of South East Asian Nations : **ASEAN**) ก่อตั้งขึ้นตามปฏิญญากรุงเทพฯ (Bangkok Declaration) เมื่อ 8 สิงหาคม 2510 โดยมีประเทศผู้ก่อตั้งแรกเริ่ม 5 ประเทศ คือ อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ และไทย ต่อมา บรูไน เวียดนาม ลาวและพม่า กัมพูชา ก็ได้เข้าร่วมเป็นสมาชิก ทำให้ปัจจุบันอาเซียนเป็นกลุ่มเศรษฐกิจภูมิภาคขนาดใหญ่ มีประชากร รวมกันเกือบ 500 ล้านคน การรวมตัวกันนี้เพื่อช่วยพัฒนาประเทศในภูมิภาคเดียวกัน และยังก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งเรื่องของอาหารการกิน ผู้เขียนจึงรวบรวมข้อมูลอาหารประจำชาติอาเซียนทั้ง 10 ประเทศ มาเพื่อเป็นข้อมูลในการศึกษาต่อไป



อาหารอาเซียน

ที่มาของภาพ: <http://www.uasean.com/kerobow01/12> (สืบค้นเมื่อ มิถุนายน 2558)

อาหารของประเทศบรูไนดารุสซาลาม “อัมบูยัต”

มี ลักษณะเด่นคือ เหนียวข้นคล้ายข้าวต้มหรือโจ๊ก ไม่มีรสชาติ มีแป้งสาตุเป็นส่วนผสมหลัก วิธีการจะใส่แท่งไม้ไฟ 2 ขาซึ่งเรียกว่า chandas ม้วนแปรงรอบๆ แล้วจุ่มในซอสผลไม้เปรี้ยวที่เรียกว่า cacah หรือซอสที่เรียกว่า cencalu ซึ่งทำจากกะปิ ทานคู่กับเครื่องเคียงอีก 2-3 ชนิด เช่น เนื้อห่อใบตองย่าง เนื้อทอด เป็นต้น การรับประทานอัมบูยัตให้ได้รับรสชาติ ต้องทานร้อนๆ และกลืน โดยไม่ต้องเคี้ยว



“อัมบูยัต”(Ambuyat)

อาหารของราชอาณาจักรกัมพูชา “อาม็อก”

มีลักษณะคล้ายห่อหมกของไทย นิยมใช้เนื้อปลาปรุงด้วยน้ำพริก เครื่องแกงและกะทิ ทำให้สุกโดยการนำไปนึ่ง อาจใช้เนื้อไก่หรือหอยแทนได้ แต่ที่นิยมใช้เนื้อปลาเพราะหาได้ง่าย



“อาม็อก”(Amok)

อาหารของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย “กาโด กาโด”

อาหาร สำหรับผู้ที่รักสุขภาพ ประกอบไปด้วยผักและธัญพืช เช่น มันฝรั่ง กะหล่ำปลี ถั่วแขก ถั่วเขียว เสริมโปรตีนด้วยเต้าหู้และไข่ต้ม รับประทานคู่กับซอสถั่วที่คล้ายกับซอสสะเต๊ะ ซึ่งใกล้เคียงกับสลัดแขก ของประเทศไทย



“กาโด กาโด”(Gado Gado)



อาหารของสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว “ซูปไก่”

แกง รสชาติหวานอร่อยกลมกล่อม ที่มีส่วนผสมสำคัญ ได้แก่ ตะไคร้ ใบสะระแหน่ กระเทียม หอมแดง รวมถึงรสชาติเปรี้ยว เผ็ด จากมะนาวและพริก รับประทานร้อนๆ กับข้าวเหนียว ได้คุณค่าทางโภชนาการอาหารและความอร่อยไปพร้อมๆ กัน



“ซูปไก่”(Chicken Soup)

อาหารของราชอาณาจักรไทย “ต้มยำกุ้ง”

แค่เอ่ยชื่อก็เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่า ต้มยำกุ้งเป็นอาหารลาวที่เหมาะสำหรับรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ กลิ่นหอมของสมุนไพรที่เป็นส่วนประกอบในต้มยำกุ้ง นอกจากจะทำให้รู้สึกสดชื่นแล้ว ยังช่วยกระตุ้นการเจริญอาหารได้เป็นอย่างดี

และเนื่องจากต้มยำกุ้งเป็นอาหารที่มีรสเปรี้ยว และเผ็ดเป็นหลัก ทำให้รับประทานแล้วไม่เลี่ยน จึงทำให้ต้มยำกุ้งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในทั่วทุกภาคของประเทศไทย



“ต้มยำกุ้ง” (Tom Yam Goong)



อาหารของสหภาพพม่า “หล่าเพ็ด”

เป็นอาหารยอดนิยมของพม่า โดยการนำใบชาหมักมาทานกับเครื่องเคียง เช่น กระเทียมเจียว ถั่วชนิดต่าง ๆ งาคั่ว กุ้งแห้ง จิง มะพร้าวคั่ว เรียกได้ว่า มีลักษณะคล้ายคลึงกับเมี่ยงคำของประเทศไทย ซึ่งหล่าเพ็ดนี้ จะเป็นเมนูอาหารที่ขาดไม่ได้ในโอกาสพิเศษหรือเทศกาลสำคัญ ๆ ของประเทศพม่า โดยกล่าวกันว่า หากงานเลี้ยง หรืองานเฉลิมฉลองใด ไม่มีหล่าเพ็ด จะถือว่าการนั้นเป็นงานที่ขาดความสมบูรณ์ไปเลยทีเดียว



“หล่าเพ็ด”(Lahpet)

อาหารของสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ “อโดโบ้”

ทำจากเนื้อหมู หรือเนื้อไก่ ที่ผ่านการหมัก และปรุงรส โดยจะใส่น้ำส้มสายชู ซีอิ๊วขาว กระเทียมสับ ใบกระวาน พริกไทยดำ นำไปทำให้สุกโดยอบในเตาอบ หรือทอด แล้วนำมารับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ

ในอดีตอาหารจานนี้เป็นที่นิยมในหมู่นักเดินทาง เนื่องจากส่วนผสมของอโดโบ้สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เหมาะสำหรับพกไว้เป็นเสบียงอาหารระหว่างการเดินทาง ซึ่งปัจจุบันอโดโบ้ได้กลายเป็นอาหารยอดนิยมที่นำมารับประทานกันได้ทุกที่ทุกเวลา



“อโดโบ้” (Adobo)



อาหารของสาธารณรัฐสิงคโปร์ “ลักซา”

อาหารขึ้นชื่อของประเทศสิงคโปร์ ลักซามีลักษณะคล้ายก๋วยเตี๋ยวต้มยำใส่กะทิ ทำให้รสชาติเข้มข้น คล้ายคลึงกับข้าวซอยของไทย โดยลักซาจะมีส่วนผสมของ กุ้งแห้ง พริก กุ้งต้ม และหอยแครง เหมาะสำหรับคนที่ชอบรับประทานอาหารทะเลเป็นอย่างยิ่ง อย่างไรก็ตาม ลักซามีทั้งแบบที่ใส่กะทิ และไม่ใส่กะทิ ทว่า แบบที่ใส่กะทิจะเป็นที่นิยมมากกว่า



“ลักซา” (Laksa)

อาหารของมาเลเซีย “นาซี เลอแม็ก”

อาหารยอดนิยมของประเทศมาเลเซีย โดยนาซี เลอแม็ก จะเป็นข้าวหุงกับกะทิ และใบเตย ทานพร้อมเครื่องเคียง 4 อย่าง ได้แก่ ปลากระตักทอดกรอบ แตงกวาหั่น ไข่ต้มสุก และถั่วอบ ซึ่งนาซี เลอแม็กแบบดั้งเดิมจะห่อด้วยใบตอง และมักทานเป็นอาหารเช้า แต่ในปัจจุบัน กลายเป็นอาหารยอดนิยมที่ทานได้ทุกมื้อ และแพร่หลายในประเทศเพื่อนบ้านอีกหลายแห่ง เช่น สิงคโปร์ และภาคใต้ของไทยด้วย



“นาซี เลอแม็ก” (Nasi Lemak)



อาหารของสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม “ปอเปี๊ยะเวียดนาม”

ถือเป็นหนึ่งในอาหารพื้นเมืองที่โด่งดังที่สุดของประเทศเวียดนาม ความอร่อยของปอเปี๊ยะเวียดนาม อยู่ที่การนำแผ่นแป้งซึ่งทำจากข้าวเจ้ามาห่อไส้ ซึ่งอาจจะเป็นไก่ หมู กุ้ง หรือหมูยอ โดยนำมารวมนกับผักสมุนไพรอีกหลายชนิด เช่น สะระแหน่ ผักกาดหอม และนำมารับประทานคู่กับน้ำจิ้มหวาน โดยจะมีถั่วคั่ว แครอทซอย ไข่ต้มซอย ให้เติมตามใจชอบ และบางครั้งอาจมีเครื่องเคียงอย่างอื่นเพิ่มเติมด้วย



“ปอเปี๊ยะ เวียดนาม” (Vietnamese Spring Rolls)

เอกสารอ้างอิง :

1. อาหารอาเซียน เมนูเด็ดของ 10 อาหารประจำชาติอาเซียน. <http://highlight.kapook.com/view/73514> (สืบค้นเมื่อ มิถุนายน 2558)
2. อาหารอาเซียน. <http://www.uasean.com/kerobow01/12> (สืบค้นเมื่อ มิถุนายน 2558)
3. <http://www.thai-aec.com> (สืบค้นเมื่อ มิถุนายน 2558)



ที่มาของภาพ: krukanidta.wordpress.com (สืบค้นเมื่อ มิถุนายน 2558)



บทความวิชาการ

บทความวิชาการฉบับนี้ เป็นบทความวิจัยปัญหาพิเศษของนิสิตภาควิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มวิชาสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม ซึ่งบทความที่คัดมาในฉบับนี้เป็นบทความที่เผยแพร่งานวิจัยในงานแสดงผลงานวิชาปัญหาพิเศษของนิสิต ชั้นปีที่ 4 ปีการศึกษา 2557

การใช้พลังงานคลื่นเสียงอัลตราโซนิกในการย้อมผ้าฝ้ายด้วยสีธรรมชาติจากสีเสียดเทศโดย**กระบวนการการย้อมแบบจุ่มอัด-หมัก****Utilization of Ultrasonic wave for cotton dyeing with Catechu Gambir by Cold Pad-Batch Process**

นางสาวพนิตนันท์ พุทธเจริญทอง

อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วลัยกร นิตยพัฒน์

นางสาวกัญญา สุขสมสมัย

งานวิจัยนี้มุ่งเน้นศึกษาการใช้พลังงานอัลตราโซนิกในการย้อมผ้าฝ้ายด้วยสีธรรมชาติจากสีเสียดเทศโดยกระบวนการย้อมแบบจุ่มอัด-หมัก ต่อความสามารถในการดูดติดสี ความคงทนของสีต่อการซัก ความคงทนของสีต่อแสง และความคงทนของสีต่อเหงื่อ โดยการใช้สีเสียดเทศในปริมาณที่ต่างกัน คือ 20, 40 และ 60 กรัม ต่อน้ำ 400 มิลลิลิตร ในระยะเวลาที่ต่างกัน คือ 4, 8, 12 และ 16 ชั่วโมง ตามลำดับ แล้วนำผ้าที่ผ่านการย้อมมาวิเคราะห์ค่าสีด้วยเครื่องวัดสี spectrophotometer พร้อมทั้งศึกษาผลของการใช้สารช่วยติดพร้อมกระบวนการย้อม 4 ชนิด ได้แก่ สารส้ม จุนสี สนิมเหล็ก โครม จากการทดลองพบว่า การนำพลังงานคลื่นเสียงอัลตราโซนิกมาใช้ในการช่วยย้อมนั้น สามารถช่วยลดระยะเวลาในการย้อมจากที่ใช้กระบวนการย้อมแบบจุ่มอัด-หมัก ใช้ระยะเวลาในการหมัก 4 ชั่วโมง แต่เมื่อนำพลังงานคลื่นเสียงอัลตราโซนิกมาใช้ในการช่วยย้อมนั้น สามารถช่วยลดระยะเวลาในการย้อมได้ โดยใช้ระยะเวลา 1 ชั่วโมง การใช้สารช่วยติดจะทำให้ผ้าฝ้ายย้อมมีความคงทนของสีดีขึ้น

คำสำคัญ สีเสียดเทศ , พลังงานคลื่นเสียงอัลตราโซนิก และ กระบวนการย้อมแบบจุ่มอัด – หมัก



การออกแบบชุดสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง

Ladies' Dress Design Using The Hmong's Embroidery

นางสาวมะลิวัลย์ แสงท้าว

อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วลัยกร นิตยพัฒน์

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อออกแบบชุดสตรีด้วยผ้าปักชาวเขาเผ่าม้งและเพื่อนำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวเขาเผ่าม้ง เป็นการออกแบบชุดราตรี 5 ชุด โดยทำการสอบถามความพึงพอใจของผู้หญิงวัยทำงานในเขตพระโขนง จังหวัดกรุงเทพมหานคร จำนวน 50 คน ผลการสอบถามพบว่าชุดราตรีรูปแบบที่ 5 มีความพึงพอใจมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยคือ 4.378 รองลงมาคือ รูปแบบที่ 1 รูปแบบที่ 4 รูปแบบที่ 2 และรูปแบบที่ 3 ตามลำดับ ค่าเฉลี่ยคือ 4.302, 4.257, 4.173 และ 4.015 จากนั้นนำชุดที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด มาตัดเย็บเป็นผลิตภัณฑ์จริง

คำสำคัญ

การออกแบบ ชุดสตรี ผ้าปักชาวเขาเผ่าม้ง

การพัฒนาลวดลายทอสำหรับผ้าขาวม้า

The development of woven fabric design for Pakama

นายอนุวัติ เหมาะพิชัย

อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วลัยกร นิตยพัฒน์

ผ้าขาวม้าโดยทั่วไปมีการทอผ้าลายขัด ผู้วิจัยได้มีการประยุกต์ลวดลายผ้าขาวม้าที่มีลายทอปกติกับแนวคิดแปลกใหม่ให้เกิดลวดลายของผ้าขาวม้าร่วมสมัย แล้วมีการนำเส้นด้ายที่มีขนาดเล็กมาทอโดยเครื่องทอมือ ด้วยการออกแบบลวดลายที่มีมิติและดัดแปลงลายทอให้มีรูปแบบทอผ้าเป็นลายทแยง ให้เกิดผืนผ้าที่มีสมบัติดีขึ้นกว่าผ้าขาวม้าลายขัดซึ่งผู้วิจัยได้ออกแบบลวดลายของผ้าขาวม้า ๓ ชุดๆ ละ ๓ ลาย รวมทั้งหมด ๙ ลาย โดยทำการสำรวจความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากนิสิตคณะวิทยาศาสตร์ จำนวน ๖๐ คน ของคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒซึ่งผลความพึงพอใจโดยรวมของผลิตภัณฑ์ในแต่ละชุดอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก โดยลวดลายที่มีความพึงพอใจมากที่สุดมีค่าเฉลี่ยคือ ๔.๐๖ จากนั้นจึงได้นำลวดลายที่มีความพึงพอใจมากที่สุดมาทอเป็นผืนผ้า

คำสำคัญ : ผ้าทอมือ, ผ้าขาวม้า, ลายผ้า

**แนะนำสถานที่ศึกษาต่อ****ผศ.สิริมนต์ ขายเกตุ รวบรวมข้อมูล**

สวัสดีค่ะ คอลัมน์แนะนำสถานที่ศึกษาต่อฉบับนี้ขอแนะนำหลักสูตรปริญญาโท ของสถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เป็นหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร มีรายละเอียดดังนี้

ปรัชญา

การนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมาประยุกต์ใช้ร่วมกับศิลปะของการประกอบอาหารและการบริหารจัดการ จะทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดสำหรับองค์กรที่เกี่ยวข้องในการจัดและบริการอาหารอย่างมีคุณภาพและได้มาตรฐานสากล

หลักสูตร

ชื่อหลักสูตร (ภาษาไทย) : หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร

(ภาษาอังกฤษ) : Master of Science Program in Food Service and Catering Technology

ปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)

(ภาษาอังกฤษ) : Master of Science (Food Service and Catering Technology)

ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)

(ภาษาอังกฤษ) : M.S.c (Food Service and Catering Technology)

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 2 41 หน่วยกิต

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

-เป็นผู้สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ข้อกำหนดต่างๆเป็นไปตามข้อบังคับของสถาบันว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2557



-เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต ในสาขาวิชาดังต่อไปนี้

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

อุตสาหกรรมเกษตร

อาหารและโภชนาการ

คหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ตามความเห็นของอาจารย์ประจำหลักสูตร

-มีคุณสมบัติเฉพาะคือ เป็นผู้ที่มีใจรักและมีทักษะในการประกอบอาหาร

-การสอบ สอบข้อเขียนและสอบสัมภาษณ์

โครงสร้างหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 2

41 หน่วยกิต

ก.หมวดวิชาปรับพื้นฐาน (ไม่นับหน่วยกิต)

3 หน่วยกิต

ข.หมวดวิชาวิทยานิพนธ์

12 หน่วยกิต

ค.หมวดวิชาบังคับ

19 หน่วยกิต

ง.หมวดวิชาสัมมนา

1 หน่วยกิต

จ.หมวดวิชาเลือก

9 หน่วยกิต

ฉ.หมวดการทดสอบความรู้

0 หน่วยกิต

-การสอบประมวลความรู้

-การผ่านเกณฑ์ภาษาอังกฤษ





จากพี่ถึงน้อง



ชื่อ – สกุล : นางสาวศิริดา กลิ่นจีน

e-mail : sia.klin@hotmail.com

สาขา : อาหารและโภชนาการ รุ่นที่ 5 ปีที่จบการศึกษา พ.ศ. 2542

ตำแหน่ง : นักโภชนาการชำนาญการ โรงพยาบาลเวชการุณย์รัศมี สำนักการแพทย์กรุงเทพฯ

ลักษณะงาน : ปฏิบัติงานด้านโภชนบำบัด ให้โภชนศึกษาและโภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยโรค

ต่างๆ และกลุ่มวัยต่างๆ คำนวณพลังงานและสารอาหารในผู้ป่วยเฉพาะโรค คำนวณพลังงาน

และสารอาหารในอาหารทางสายให้อาหาร พัฒนาสูตรอาหารทางสายให้อาหาร พัฒนางาน

ด้านการวิจัยและนวัตกรรมของหน่วยงาน ปฏิบัติงานในหน้าที่อื่นๆที่ได้รับมอบหมาย

แนะนำอาชีพ: น้องๆที่สนใจอาชีพนักโภชนาการ ต้องมีการพัฒนาตนเองและเฝ้ารู้เกี่ยวกับโภชนบำบัดในผู้ป่วยโรคต่างๆอย่างสม่ำเสมอ และต้องมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีเพราะจะต้องทำงานร่วมกับแพทย์ พยาบาล รวมทั้งเจ้าหน้าที่ในฝ่ายโภชนาการ



ชื่อ – สกุล : น.ส.นันทวัน ไชยกิจ

e-mail : nclyn@outlook.co.th

สาขา : สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม คหกรรมศาสตร์ รุ่นที่ 18 ปีที่จบการศึกษา พ.ศ.2555

ตำแหน่งงาน : จัดซื้อวัตถุดิบชุดชั้นใน บริษัท ไทยวาโก้ จำกัด (มหาชน)

ลักษณะงาน : หาวัดุดิบ / เปรียบเทียบราคา / ติดต่อ supplier / เปิด P/O

สั่งซื้อ control inventory /ตามงาน ให้เข้าตามแผน / audit supplier

แนะนำอาชีพ : สำหรับน้องๆคนไหนที่สนใจ งานจัดซื้อ ควรมีมนุษยสัมพันธ์ดี มีทักษะการสื่อสาร และมีความสามารถในการต่อรอง ยิ่งถ้ามีความรู้ ความเข้าใจใน material (สิ่งทอ) จะทำให้ง่ายต่อการต่อรอง สำหรับในอุตสาหกรรมสิ่งทอ นอกเหนือจาก ลักษณะงานคร่าวๆข้างต้นแล้ว สำหรับงานจัดซื้อวัตถุดิบเกี่ยวกับสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ความรู้สิ่งทอเบื้องต้น หลักสูตรสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เช่น การทดสอบสิ่งทอ การตรวจสอบคุณภาพสิ่งทอ เป็นต้น ของภาควิชาสามารถนำมาใช้ในการทำงานด้านนี้ได้จริงๆ และจากลักษณะงานที่ทำประจำ เราจะได้รับความรู้และ อัปเดต นวัตกรรมใหม่ๆทางด้านสิ่งทอจาก supplier ที่เข้ามานำเสนออีกด้วย

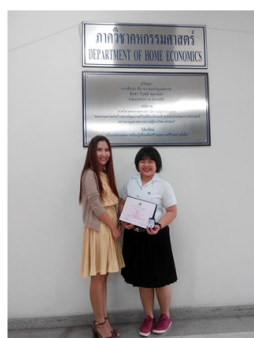


ประมวลภาพกิจกรรมภาควิชาคหกรรมศาสตร์

เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2557 เวลา 13.00-15.30 น. ณ อาคาร 19 คณะวิทยาศาสตร์ ชั้น 5 ห้อง 19-501 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ได้จัดโครงการปฐมนิเทศ (มอบตัวเป็นศิษย์) ประจำปีการศึกษา 2557 โดยมี คณาจารย์ และนิสิตชั้นปีที่ 1 และศิษย์เก่า ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม



เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2557 นางสาวณัฐชา อ่วมแก้ว บัณฑิตภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กลุ่มวิชาการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด ได้รับรางวัลผู้สอบได้คะแนนยอดเยี่ยม จากมูลนิธิ ดร.แถบ นีละนิธิ ด้วยคะแนนเฉลี่ย 3.68



เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2557 นางสาววรรณ สุทวิทรัพย์ และ นางสาวลฤทัย ทิพรตันอุดมสุข นิสิตชั้นปีที่ 3 หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ) ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จากเมนู หลามห่อหมกเขียวหวานกะทิอัมพวา ได้รับทุนการศึกษา 10,000 บาท ในการประกวดทำอาหารไทย โครงการประกวดอาหารจากกะทิอัมพวา ครั้งที่ 2 จัดโดยบริษัท เอเซียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด





เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2557 นางสาววิวรรณ บุญรัตนยืนยง และนางสาวศศิโสภา ตันติกล้าชญ์ นิสิตชั้นปีที่ 2 ได้รับรางวัลชมเชยประเภทสร้างสรรค์อาหารไทย กลิ่นอายเอ อี ซี จากเมนู โรตีสีแพนงแซลมอนกะทิอัมพวา โดยได้รับทุนการศึกษา 5,000 บาท นางสาวฉันทิสา แซ่กั้ง และ นางสาวอริญญา บุญวัง นิสิตชั้นปีที่ 3 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ) ได้รับรางวัลชมเชยประเภทความคิดสร้างสรรค์อาหารไทย จากเมนู ต้มยำปากหม้อกะทิอัมพวา ได้รับทุนการศึกษา 5,000 บาท จากการประกวดทำอาหารไทย โครงการประกวดอาหารจากกะทิอัมพวา ครั้งที่ 2 จัดโดยบริษัท เอเซียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด



เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2557 นางสาวกมลชนก เมตตา นิสิตชั้นปีที่ 4 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กลุ่มวิชาการกำหนดอาหารและโภชนาบำบัด) ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 จากเมนู Tuna Mango Salsa with Crisp Rice จากการประกวดไอเดียสร้างสรรค์เมนูอาหาร โครงการทุนน้ำปาร์ตี้ จัดโดยบริษัทนอดิอุสฟู้ด (ประเทศไทย) จำกัด ได้รับเงินรางวัล 30,000 บาท



คำคม

