



ฉบับที่ ๑๔๕ ปีการศึกษา ๒๕๕๑ วันจันทร์ที่ ๑๕ มกราคม ๒๕๕๒

### ข่าวเด่นในฉบับ

- ☞ กำหนดการพระราชทานปริญญาบัตร
- ☞ นวัตกรรมไทย "ไซรัปกล้วยน้ำว้า"
- ☞ มรพส.เข้ารับการตรวจประเมินตามคำรับรองการปฏิบัติราชการ พ.ศ. ๒๕๕๑
- ☞ มรพส.ร่วมจัดบูธในงานนเรศวรฯ

## กำหนดการพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปี ๒๕๕๒

สำนักงานราชเลขาธิการในพระองค์ฯ กองกิจการในพระองค์สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร วังสุโขทัย ทำหนังสือถึง ดร.สว่าง ภูพัฒน์วิบูลย์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ความว่า สำนักงานราชเลขาธิการในพระองค์ฯ ขอแจ้งประสานกำหนดการรับพระราชทานปริญญาบัตร แก่ผู้สำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏทุกแห่ง ประจำปี ๒๕๕๒ ดังนี้.-

### ๑. มหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตจังหวัดภาคกลาง

- |   |           |
|---|-----------|
| ๑.๑ ครั้งที่ ๑ วันที่ ๑๑ - ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๒       | รวม ๔ วัน |
| ๑.๒ ครั้งที่ ๒ วันที่ ๑๙ - ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๒       | รวม ๔ วัน |
| ๑.๓ ครั้งที่ ๓ วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ - ๒ มีนาคม ๒๕๕๒ | รวม ๔ วัน |

### ๒. มหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตจังหวัดภาคใต้ ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๕ มีนาคม ๒๕๕๒ รวม ๓ วัน

### ๓. มหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตจังหวัดภาคเหนือ ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๒ เมษายน ๒๕๕๒ รวม ๕ วัน


### ๔. มหาวิทยาลัยราชภัฏในเขตจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ระหว่างวันที่ ๒๗ พฤศจิกายน - ๑ ธันวาคม ๒๕๕๒ รวม ๕ วัน

สำนักงานราชเลขาธิการในพระองค์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร

๔ มกราคม ๒๕๕๒

(หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลงกำหนดการ และสถานที่ ข่าวสารศรีพิบูลฯ จะแจ้งให้ทราบในโอกาสต่อไป)



**มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม**

**ขอต้อนรับ คณะศึกษาดูงาน โปรแกรมวิชาบรรณารักษศาสตร์และสารนิเทศศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม**

ที่จะเข้าศึกษาดูการดำเนินงาน และงานบริการต่าง ๆ ของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม วันนี้ (๑๙ ม.ค.) เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐น. ด้วยความยินดียิ่ง..

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีความเข้มแข็งทางวิชาการ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน โดยการกระจายโอกาสทางการศึกษา ส่งเสริมและสร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรม จัดการศึกษาในรูปแบบที่หลากหลายแก่ประชาชน

# นวัตกรรมไทย หวานแบบไทยด้วย “ไซรัปล้วยน้ำว่า” จากห้องปฏิบัติการสู่ตลาดธุรกิจการค้าเชิงพาณิชย์

ด้วยประสบการณ์และความชำนาญเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากกล้วยตากและผลิตภัณฑ์จากกล้วยรูปแบบต่างๆ ของโรงงานศิริวานิช โดยนายศิริ วนสุวานิช กรรมการผู้จัดการ บริษัทศิริวานิช (เอสแอนด์ดับเบิลยู) จำกัด ที่จังหวัดพิษณุโลก โดยมีที่ปรึกษาทางด้านวิชาการคือ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จึงเป็นแรงบันดาลใจให้ศึกษาถึงความเป็นไปได้ของการผลิตไซรัปล้วยเข้มข้นขึ้น ให้เป็นอีกทางเลือกหนึ่งเพื่อใช้ในการรุกตลาดได้หลากหลายรูปแบบยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการแข่งขันทางธุรกิจในยุคนี้

นายศิริ ได้กล่าวถึงผลงานนวัตกรรมการผลิตไซรัปล้วยว่า เป็นการนำข้อมูลเทคโนโลยีการผลิตภายในห้องปฏิบัติการของ ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป จาก มรพส.และ ดร.ปวีณา น้อยทัพ จาก ม.นเรศวร ซึ่งทั้งสองท่านได้ศึกษาและค้นพบกรรมวิธีการผลิตไซรัปล้วยแบบง่ายๆ ภายใต้ห้องปฏิบัติการมาผสมผสานกับการให้ข้อมูลเกี่ยวกับน้ำหวานกล้วยของโรงงานศิริวานิชเกิดเป็นความร่วมมือเพื่อดำเนินการถ่ายทอดสู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ได้เป็นผลสำเร็จ

โดยผลิตภัณฑ์ไซรัปล้วยที่ผลิตขึ้นนั้น เป็นน้ำหวานของกล้วยน้ำว่า ที่ผ่านการต้มในกระบวนการผลิตกล้วยตากผ่านความร้อนและอุณหภูมิที่กำหนดไว้โดยใช้กระบวนการผลิตที่ไม่ซับซ้อนเพื่อนำผลผลิตที่ได้ไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ส่งให้ผู้สนใจทั่วไปได้นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและอาหารเสริมรูปแบบต่างๆ โดยกล้วย ๑ กิโลกรัมสามารถผลิตน้ำกล้วยเข้มข้น (banana syrub) ได้จำนวน ๑๐ ซี.ซี. ราคาจำหน่ายน้ำกล้วยเข้มข้นมีตั้งแต่ของละ ๑๐ บาท (๑๐ ซี.ซี.) ถึงขวดละ ๒๐๐ บาท (๒๕๐ ซี.ซี.) ตามขนาดบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่างๆ นอกจากนั้น น้ำกล้วยเข้มข้นที่ได้ยังสามารถนำไปเป็นน้ำกล้วยพร้อมดื่มได้อีกหลากหลายรูปแบบเช่นกัน โดยบริษัทจะเป็นผู้ดำเนินการผลิตให้ทั้งหมด



ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป ได้กล่าวถึงการผลิตไซรัปล้วยหรือน้ำกล้วยเข้มข้นของโรงงานศิริวานิชว่า เป็นการใช้หลักการออกแบบเครื่องบ่มกล้วยตากที่สามารถเก็บและกรองน้ำกล้วยโดยใช้แรงโน้มถ่วงของโลก ไหลจากที่สูงลงสู่ที่ต่ำ และใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์อาหารช่วยปรับปรุงคุณภาพสีและความชุ่มของน้ำหวานจากกล้วย ต่อจากนั้นในกระบวนการผลิตยังมีการควบคุมการให้ความร้อนเพื่อทำน้ำหวานให้เข้มข้นพร้อมกรองและบรรจุแบบกึ่งอัตโนมัติ โดยการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขของการลงทุนระดับ SMEs สามารถทำในเชิงพาณิชย์ได้ทันทีเนื่องจากมีกระบวนการผลิตที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน

การผลิตเพื่อนำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปยื่นสู่ตลาดนั้น นายศิริกล่าวว่าได้รับการสนับสนุนจาก สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) ในโครงการ “แปลงเทคโนโลยีเป็นทุน” เป็นเงินจำนวน ๕๕๐,๐๐๐ บาท สำหรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์และค่าอุปกรณ์การผลิต ผลของการสนับสนุนนี้ทำให้ภาควิชาการได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีภายใต้ห้องปฏิบัติการสู่การผลิตในเชิงการค้าได้อย่างเป็นรูปธรรม

เบื้องต้นบริษัทฯ สามารถผลิตเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบไซรัปล้วยห้องตลาดใน ๒ รูปแบบ คือ น้ำกล้วยพร้อมดื่มและน้ำกล้วยเข้มข้น ภายใต้เครื่องหมาย “na's up” (นาส์อัพ) แบบบรรจุในซองและขวด (คล้ายเครื่องดื่มฝรั่ง) ที่สามารถรักษาคุณภาพของน้ำหวานของกล้วยในรูปแบบไซรัปล้วยได้นานที่สุดภายใต้การจัดเก็บที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ ซึ่งผลิตภัณฑ์น้ำกล้วยเข้มข้นที่ได้นี้สามารถนำไปใช้บริโภคกับอาหารได้หลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นการชงดื่ม การราดไอศกรีมหรือ สลัด เป็นต้น



**ไซร้กล้วยน้ำว้า (ต่อ)**



นอกจากนี้กล้วยประเภทต่างๆ จะให้คุณค่าทางโภชนาการ วิตามิน D และให้พลังงานรูปแบบต่างๆ แล้วยังมีกรดธรรมชาติที่ช่วยทางด้านระบบขับถ่ายแก่ร่างกาย อีกทั้งน้ำตาลจากผลไม้มันยังให้คุณค่าต่อร่างกายและไม่เกิดการสะสมจนเป็นสาเหตุให้เกิดความอ้วน

ปัจจุบันนอกจากบริษัทฯ จะผลิตสินค้าที่ได้จากการแปรรูปกล้วยในรูปแบบต่างๆ เช่น กล้วยตาก กล้วยอบ แบรินด์ TAI TAI เป็นของตนเองแล้วยังช่วยทำการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ให้กับกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนสหกรณ์ต่างๆ ในพื้นที่อีกด้วย

ผู้สนใจสามารถหาซื้อและเลือกชมสินค้าได้ตามร้านจำหน่ายทั่วไปหรือสอบถามรายละเอียดได้ที่บริษัท ศิริวานิช (เอส แอนด์ ดับเบิ้ลยู) จำกัด โทร.๐๕๕-๒๒๓-๗๕๒, ๐๕๕-๒๖๘-๐๓๘ หรือที่ Email:si\_vanich@yahoo.com

**เชิญฟังบรรยายพิเศษ  
“การจัดการความขัดแย้ง  
และกฎหมายควรรู้สำหรับนักจัดการ”**

ศ.ภิชานประสิทธิ์ โขวิไลกุล อธิการบดี  
ประจำสำนักนายกรัฐมนตรี อธิการบดีมหาวิทยาลัย  
หัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ และคณบดีคณะนิติศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุณาให้เกียรติมาเป็นอาจารย์  
พิเศษแก่นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาการจัดการประยุกต์  
คณะวิทยาการจัดการ ในหัวข้อเรื่อง “การจัดการความ  
ขัดแย้งและกฎหมายควรรู้สำหรับนักจัดการ” วันเสาร์ที่  
๓๑ มกราคม ๒๕๕๒ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. และเวลา  
๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมลีลาวดี คณะ  
วิทยาการจัดการ

สาขาวิชาการจัดการประยุกต์ จึงขอเรียนเชิญ  
อาจารย์ และผู้ที่สนใจเข้าฟังการบรรยายพิเศษ แง้งชื่อได้ที่  
สำนักงานคณะวิทยาการจัดการ ภายในวันที่ ๒๘ มกราคม  
๒๕๕๒ โทรศัพท์ ๐-๕๕๒๖-๗๑๐๓ เพื่อสะดวกในการเตรียม  
เอกสารและของว่างไว้บริการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
Phibusongkram Rajabhat University

**ยินดีต้อนรับ**

ผู้แทนสำนักงาน ก.พ.ร. และสำนักงาน (สมศ.)

ในการติดตามประเมินผลการปฏิบัติราชการ

ต้นคำรับรองการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๑

- |                     |                 |                |               |                  |
|---------------------|-----------------|----------------|---------------|------------------|
| <b>ศ.ภิชาน</b>      | <b>ดร.สมทรง</b> | <b>พริษา</b>   | <b>วัฒนัน</b> | <b>ประธาน</b>    |
| <b>พ.ศ.ดร.อนุภา</b> | <b>พูนทิพย์</b> | <b>วิจิตร</b>  | <b>วิจิตร</b> | <b>ผู้ประสาน</b> |
| <b>นางวิไลวรรณ</b>  | <b>พริษา</b>    | <b>วัฒนัน</b>  | <b>กมล</b>    | <b>กรรมการ</b>   |
| <b>นายเกษม</b>      | <b>วิภากร</b>   | <b>กมล</b>     | <b>กมล</b>    | <b>กรรมการ</b>   |
| <b>นายบุญยก</b>     | <b>อนุวัตร</b>  | <b>วิภากร</b>  | <b>กมล</b>    | <b>กรรมการ</b>   |
| <b>นางสาธิต</b>     | <b>บุญชัย</b>   | <b>พิรพ้อง</b> | <b>กมล</b>    | <b>กรรมการ</b>   |
| <b>ดร.สุทิน</b>     | <b>ยุระชัย</b>  |                |               | <b>เลขานุการ</b> |



**รพ.เข้ารับการตรวจประเมินผล  
การปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๑**

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้จัดทำ  
ความตกลงในการจัดทำคำรับรองการปฏิบัติราชการ ประจำปี  
งบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๑ นั้น มหาวิทยาลัยได้รับการประสาน  
จากสำนักงาน ก.พ.ร. และทีมงาน สมศ.จะเข้าตรวจประเมิน  
ผลการปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๕๑ รอบ  
๑๒ เดือน ในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๒ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ -  
๑๖.๐๐ น.

จึงขอเรียนเชิญผู้บริหาร และผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน  
ร่วมให้การต้อนรับทีมผู้ประเมิน ในวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๒  
เวลา ๐๙.๐๐ น. ณ ห้องประชุมราชาวดี อาคารศรีพิบูลฯ



# มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

## จัดกิจกรรมเข้าร่วมงานนเรศวรมหาราชฯ

ตามที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เข้าร่วมกิจกรรมในงานนเรศวรมหาราชและงานกาชาด กับทางจังหวัดพิษณุโลก และเหล่ากาชาดจังหวัดพิษณุโลกเป็นประจำทุกปีนั้น ซึ่งในปีนี้จังหวัดพิษณุโลก ได้กำหนดจัดงาน นเรศวรมหาราชและงานกาชาด ประจำปี ๒๕๕๒ ขึ้น ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๗ มกราคม ๒๕๕๒ ณ บริเวณสนามหน้าศาลากลางจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งในส่วนของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จะเข้าร่วมจัดบูธเพื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลงานของมหาวิทยาลัยฯ มีการแสดงนิทรรศการ การสาธิต และจำหน่ายสินค้า โดยหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยฯ ได้ร่วมมือกัน จึงขอเชิญชวนคณาจารย์ พนักงาน เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาทุกท่าน ร่วมชมและประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรมต่าง ๆ ดังตารางต่อไปนี้

กิจกรรม	หน่วยงาน
<b>๑.นิทรรศการ (วันที่ ๑๘ - ๒๗ มกราคม ๒๕๕๒ เวลา ๐๘.๓๐ - ๒๑.๓๐ น.)</b>	
๑.นิทรรศการ "กว่า ๘๑ ปี ที่เป็นพิบูลสงคราม" ๒.นิทรรศการประชาสัมพันธ์หน่วยงานและการรับสมัครนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา ๓.นิทรรศการภาวะโลกร้อน ๔.นิทรรศการโครงการหญ้าแฝก ๕.นิทรรศการไบโอดีเซล ๖.นิทรรศการศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ ๗.นิทรรศการเซรามิกส์ ๘.นิทรรศการการออกแบบเครื่องประดับ	สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักงานประสานการจัดบัณฑิตศึกษา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
<b>๒.การสาธิต (วันที่ ๑๘ - ๒๗ มกราคม ๒๕๕๒ เวลา ๑๗.๓๐ น. เป็นต้นไป)</b>	
๑.สาธิตการปลูกหญ้าแฝก และการทำสไลด์สำหรับกล้องจุลทรรศน์ (วันที่ ๑๘, ๒๔ - ๒๕ มกราคม ๒๕๕๒) ๒.การสาธิตการทำแยมผลไม้ (วันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๕๒) ๓.สาธิตการทำน้ำผลไม้พร้อมดื่ม (วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๕๒) ๔.สาธิตการทำนมข้าวโพด (วันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๕๒) ๕.สาธิตการทำน้ำข้าวกล้องงอก (วันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๕๒) ๖.สาธิตการทำผอยทองแคลอรี่ต่ำ (วันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๕๒) ๗.สาธิตการทำข้าวกล้องงอก (วันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๕๒) ๘.สาธิตการขึ้นรูปเซรามิกส์ และการพิมพ์ภาพ (วันที่ ๒๗ ม.ค.๕๒)	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
<b>๓.การจำหน่ายสินค้า (วันที่ ๑๘ - ๒๗ มกราคม ๒๕๕๒ เวลา ๐๘.๓๐ - ๒๑.๓๐ น.)</b>	
๑.ถุงลมนิรภัย : คทท. / ๒.ข้าวกล้องงอก : คทท. / ๓.แปรรูปกระเจี๊ยบ : คทท. / ๔.ไวน์สมุนไพร OTOP : ศูนย์บ่มเพาะวิสาหกิจ / ๕.เซรามิกส์ : คทท. / ๖.ผลิตภัณฑ์ภาพพิมพ์ : คทท.	