



MAHASARAKHAM
UNIVERSITY

จดหมายข่าว

กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม 2558



Division of Research Facilitation and Dissemination
Mahasarakham University
research.msu.ac.th

บทบรรณาธิการ

พบกันอีกแล้วนะค่ะในฉบับที่ 2 ปีที่ 2 ของจดหมายข่าว กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ครั้งนี้เรามีเรื่องศูนย์การเรียนรู้ด้านการจัดการขยะมาฝากค่ะ ซึ่งเป็นงานบริการวิชาการแก่สังคม ในเอกลักษณ์เฉพาะของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม "โครงการหนึ่งหลักสูตรหนึ่งชุมชน" นั่นเอง โครงการดีๆ ที่มหาวิทยาลัยทำเพื่อสังคมโดยแท้จริงได้ประโยชน์กันถ้วนทั่วไม่ว่าจะเป็นอาจารย์ที่ได้บูรณาการเรียนการสอนการวิจัยให้กับนิสิต นิสิตได้เรียนรู้และนำศาสตร์ความรู้ที่ตัวเองได้เรียนมาใช้ในห้องปฏิบัติการจริงที่ไม่ใช่ห้องเรียนในมหาวิทยาลัย ชุมชนได้ประโยชน์จากการที่อาจารย์และนิสิตได้นำความรู้ไปให้ จึงเป็นการบูรณาการที่มีประโยชน์ต่อกันและกันอย่างแท้จริง นอกจากนั้นท่านยังจะได้พบกับ "แมลงกินได้ อาหารทรงคุณค่า จากป่าสู่เมือง" งานวิจัยดีๆ ที่ควรต้องอ่าน เมื่ออ่านจบท่านคงอยากกินแมลงอย่างแน่นอนเพราะมีสารอาหารที่มากมายประโยชน์ต่อร่างกายของมนุษย์เรา และลงท้ายด้วยภาพกิจกรรมเด่นที่เป็นการส่งเสริมสนับสนุนพัฒนาศักยภาพการทำงานด้านวิจัยให้กับคณาจารย์และนักวิจัย การเผยแพร่ผลงานการวิจัย การมาเยี่ยมชมงานหนึ่งหลักสูตรหนึ่งชุมชนจากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ และการเข้าร่วมกิจกรรมมหาวิทยาลัยของบุคลากรกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ ซึ่งปบบอกถึงความสามัคคี การร่วมแรงร่วมใจกันทำงานเพื่อมหาวิทยาลัยทั้งในหน้าที่ประจำและภารกิจที่ได้รับมอบหมายไม่ให้ขาดตกบกพร่องแต่ประการใด แล้วพบกันอีกครั้งในฉบับหน้าซึ่งจะมาพร้อมกับการสวัสดิ์ปีใหม่ปี 2559 ค่ะ

จวีวรรณ อรรถะเศรษฐ์

จดหมายข่าวกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

กองบรรณาธิการ

■ กรรมการที่ปรึกษา

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย

ผู้ช่วยอธิการฝ่ายวิจัย

ผู้ช่วยอธิการฝ่ายพัฒนานิสิตและบริการวิชาการ

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ

■ บรรณาธิการ

ศาสตราจารย์ ดร.ปรัชญา ประเทพา

■ ผู้ช่วยบรรณาธิการ

รองศาสตราจารย์ ดร.วิไลยา สุทธิจำ

นางจวีวรรณ อรรถะเศรษฐ์

■ กองบรรณาธิการ

นางพิชชา โชติวรรณกุล

นางจิรารัตน์ ภูสุกฤทธิ์

นางสาวพิศตรวิไล จันทรล้อย

บุคลากรกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ

■ วัตถุประสงค์

เพื่อประชาสัมพันธ์งานวิจัยของอาจารย์ในมหาวิทยาลัยมหาสารคาม และเป็นสื่อกลางในการเผยแพร่ผลงานวิจัยไปยังผู้ที่สนใจทั้งภายในและภายนอก

■ วารสารการพิมพ์

จัดพิมพ์ปีละ 2 ฉบับ

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา โทรศัพท์ 043-328589-91

■ เจ้าของ

กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ

มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

โทรศัพท์ 043-754416

E-mail: research.msu.ac.th

สารบัญ

งานวิจัยเด่น

3

กิจกรรมที่ผ่านมา

10

ติดต่อ:

กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ต.วามเรียง อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม 44150

โทรศัพท์ 043 - 754416

E-mail: research.msu.ac.th

Website: www.research.msu.ac.th

แมลงกินได้...อาหารทรงคุณค่า...จากป่าสู่เมือง

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริธร ศิริอมพรพรรณ

หน่วยวิจัย การพัฒนากระบวนการแปรรูปและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

E-mail: sirithons@hotmail.com

การบริโภคของแมลงกินได้มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน แมลงกินได้มีบทบาทสำคัญต่อโภชนาการของมนุษย์ในหลายภูมิภาคทั่วโลก เช่น ทวีปแอฟริกา ทวีปเอเชีย และทวีปละตินอเมริกา รวมทั้งประเทศไทย โดยพบว่าแมลงกินได้มีจำนวนมากกว่หนึ่งพันชนิดจากวงศ์วิธช่วงใดช่วงหนึ่งของพวกแมลง ดังนั้นแมลงจึงจัดเป็นอาหารดั้งเดิมสำหรับมนุษย์และเป็นส่วนสำคัญของการบริโภคอาหารและเป็นทรัพยากรทางเศรษฐกิจที่สำคัญ

การบริโภคแมลงกินได้ในประเทศไทยในอดีตจะพบมากในเขตชนบทโดยเฉพาะอย่างยิ่งทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เนื่องจากในอดีตพื้นที่เหล่านี้ขาดแคลนอาหารที่เป็นแหล่งโปรตีน เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ นม และไข่ ดังนั้นแมลงกินได้จึงทำหน้าที่เป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญของคนในชนบท แต่ปัจจุบันการบริโภคแมลงได้กระจายไปสู่ชุมชนในเมืองมากขึ้น หรือแม้แต่ตามสถานที่ท่องเที่ยว เนื่องจากเป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อย และเป็นทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้นงานวิจัยเกี่ยวกับคุณค่าทางอาหารของแมลงกินได้จึงมีความสำคัญ

คุณค่าทางโภชนาการของแมลง

จากการศึกษาของคุณค่าทางโภชนาการของแมลงชนิดรับประทานได้ทั่วไปในประเทศไทย พบว่าแมลงมีปริมาณโปรตีนทั้งหมดประมาณร้อยละ 38 ถึง 54 ซึ่งเทียบเท่ากับโปรตีนในสัตว์ชนิดอื่นๆ อยู่ในอาหารของชาวชนบทในประเทศกำลังพัฒนา นอกจากนี้ปริมาณโปรตีนในแมลงจะสูงแล้วยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูงและสามารถย่อยได้ง่าย โดยพบว่ามีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับเด็ก ปริมาณคาร์โบไฮเดรตของแมลงกินได้ของไทยค่อนข้างต่ำ ตั้งแต่ 7% ถึง 16% ส่วนปริมาณไขมัน ตั้งแต่ 5% ถึง 37% แตกต่างกันไปตามชนิดของแมลง ไขมันนอกจากนี้ยังมีความสำคัญในการทำงานที่โครงสร้างและชีววิทยาของเซลล์ ช่วยในการขนส่งที่สำคัญมีคุณค่าทางโภชนาการของวิตามินที่ละลายในไขมัน ไขมันยังเพิ่มความอร่อยให้กับอาหารอีกด้วย ส่วนปริมาณเส้นใยและเถ้าของแมลงกินได้พบว่ามีปริมาณสูง แมลงมีเปลือกหุ้มที่แข็งซึ่งประกอบด้วยไคตินในปริมาณสูง

งานวิจัยของเรามุ่งเน้นที่การศึกษาองค์ประกอบของกรดไขมันที่พบในแมลงที่นิยมนำมาบริโภคในไทย เนื่องจากยังไม่มีรายงานมา

ก่อน จากผลการวิจัยพบว่ากรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน (PUFA) เป็นกรดไขมันที่พบมากที่สุดในแมลงกินได้ รองลงมาคือ กรดไขมันอิ่มตัว (SFA) และกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) ซึ่งปริมาณขึ้นอยู่กับชนิดของแมลง รวมถึงแหล่งที่อยู่อาศัยและอาหารที่แมลงชนิดนั้นๆ กินเป็นอาหาร ปริมาณของกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อนที่พบในแมลง สามารถเทียบได้กับเนื้อแดงและปลาบางชนิด เช่น ปลาไวกิง และปลาทูลายแดง เป็นต้น ซึ่งจากรายงานวิจัยต่างๆ กล่าวว่ากรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงซ้อน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกรดไขมันโอเมก้าสาม (n-3 PUFA) ที่มีผลประโยชน์ในการลดความเสี่ยงของโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง ลดคอเลสเตอรอลในเลือด และช่วยป้องกันโรคหลายอย่าง เช่น การเกิดลิ่มเลือด ความดันโลหิตสูง และโรคหลอดเลือดหัวใจ แมลงกินได้ในไทยพบว่ามีประกอบด้วยกรดไขมันโอเมก้าสามที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ α -linolenic acid (ALA, 18: 3n-3), eicosapentaenoic acid (EPA, 20: 5n-3) และ docosahexaenoic acid (DHA, 22: 6n-3) และโอเมก้าหก (n-6 PUFA) คือ dihomo-linolenic acid (DGLA, 20: 3n-6) และ arachidonic acid (ARA, 20: 4n-6) โดยพบว่า กรดไขมัน DGLA พบในแมลงที่ศึกษาทุกชนิด

เมื่อกล่าวถึงแมลงกินได้ที่อาศัยอยู่ในน้ำ เช่น แมลงดานา พบว่ามีปริมาณของกรดไขมันทั้งหมด 473 มก. / 100 กรัม มีกรดไขมัน EPA และ กรดไขมัน DHA ทั้งหมดตั้งแต่ 149-569 มก. / 100 กรัม และ 57-264 มก. / 100 กรัม ตามลำดับ องค์ประกอบนี้จะสูงกว่าที่พบปลาบางชนิด เช่น ปลาทู, ปลาซีกฟ้า, ทูลายแดง, ทะเล ปลากระพง เป็นต้น และเป็นที่น่าสนใจอย่างยิ่งว่าเราพบกรดไขมันโอเมก้าสามชนิด DHA 301 มก. / 100 กรัม ในแมลงจิ้งจกที่มีปริมาณกรด DHA 26 มก. / 100 กรัม และในแม่เป้งมีปริมาณกรด DHA 12 มก. / 100 กรัม จากรายงานวิจัยพบว่า DGLA กรด arachidonic (ARA) และ EPA เป็นสารตั้งต้นสำหรับ prostaglandins ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของการเผาผลาญกรดไขมันที่จำเป็นหรือเรียกว่า eicosanoids นอกจากนี้ยังมีรายงานว่า EPA มีประโยชน์ในรักษาความผิดปกติของสมองและการรักษาโรคเมเร็ง DHA เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของสมองและจอประสาทตาตามกล้ามเนื้อหัวใจ DHA มีประโยชน์สำหรับการพัฒนาสมองและตาและยังมีประโยชน์ต่อการทำของหัวใจและหลอดเลือด



การบริโภคของ DHA ที่ 0.5-0.7 กรัม / วัน สามารถลดอุบัติการณ์ของการเกิดโรคหัวใจได้ ส่วนปริมาณกรดไขมันอิ่มตัว (SFA) ในแมลงกินได้ของไทยค่อนข้างต่ำ ตั้งแต่ 233 - 5,432 มิลลิกรัม / 100 กรัม กรดไขมันอิ่มตัวที่สำคัญในแมลงกินได้ ได้แก่ กรดสเตียริก (18: 0) และกรดปาล์มิติก (16: 0) ปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยว (MUFA) 6 - 5889 มก. / 100 กรัม กรดโอเลอิก (18: 1) เป็น MUFA สำคัญที่พบในแมลงทั้งหมดที่ทำการศึกษ จากข้อมูลที่เราศึกษาพบว่าแมลงมีองค์ประกอบของกรดไขมันที่แตกต่างกัน เช่นในแมลงที่อาศัยบนบกพบว่ามีการไขมันที่จำเป็นต่อร่างกายโอเมก้าสามคือ ALA พบในแมลง 3 ชนิด แต่พบ EPA และ DHA ในหนึ่งหรือสองชนิด จากการศึกษาแมลงทั้งหมดแปดชนิด เหตุผลเนื่องมาจากแมลงกินอาหารจากแหล่งที่ต่างกัน รวมถึงกลไกการทำงานของเอนไซม์ในแมลงแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับชนิดของแมลง ตัวอย่างเช่น แมลงที่อาศัยบนบกจะกินหญ้าหรือพืชผักเป็นอาหารซึ่งมี ALA สูง ส่วนแมลงที่อาศัยอยู่ในน้ำ จะกินตัวอ่อนแมลงและสาหร่ายทำให้มีองค์ประกอบของ PUFA เช่น ARA และ EPA สูง อย่างไรก็ตามจากการวิเคราะห์ของเรพบว่าการที่แมลงประกอบด้วย EPA ทั้งที่ดูดซึมจากน้ำหรือจากอาหารพวกพืชหรือสัตว์ เราจึงสันนิษฐานว่าแมลงที่ได้รับ EPA โดยตรงจากน้ำหรือจากอาหารพวกสัตว์อาจสามารถเปลี่ยน ALA ซึ่งเป็นโอเมก้าสามเป็นโอเมก้าสามสายยาว EPA ได้ หรือ อีกกรณีหนึ่งคือ แมลงที่ได้รับ ALA จากน้ำหรือจากอาหารแล้วสามารถย่อยโดยเอนไซม์ (endoenzyme) ในแมลงเองสามารถเปลี่ยน ALA เป็น EPA ได้ แมลงส่วนใหญ่จะสามารถสังเคราะห์กรดไขมัน (18: 2n-6) ไขมันของแมลงที่อาศัยอยู่ในน้ำ บางชนิดมีองค์ประกอบของ C20 PUFA สูง

โดยสรุปแมลงกินได้ของไทยที่อุดมไปด้วยโปรตีนและกรดอะมิโน โดยเฉพาะกรดอะมิโนที่จำเป็นสำหรับร่างกายมนุษย์ รวมทั้งคาร์โบไฮเดรตที่เป็นประโยชน์ และไขมันโดยเฉพาะอย่างยิ่งกรดไขมัน

ที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น กรดไขมันโอเมก้า 3 ดังนั้นการบริโภคแมลงจึงจัดเป็นทางเลือกที่ดีในปัจจุบัน เพราะนอกจากจะมีคุณค่าทางโภชนาการสูงแล้วยังมีข้อได้เปรียบเรื่องปริมาณและชนิดของแมลงซึ่งสามารถเพาะเลี้ยงในเชิงพาณิชย์ได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งแมลงที่มีรสชาติอร่อยและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เช่น จิ้งหรีดขาว (แมลงสะตัง) ดักแด้นอนไหม หนอนไม้ไผ่ ไข่มดแดง เป็นต้น ดังนั้นแนวทางในการดำเนินการวิจัยต่อไปจึงควรเน้นการส่งเสริมการเพาะเลี้ยง การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ และส่งเสริมการบริโภคแมลงให้มากขึ้นเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจที่ยั่งยืนต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- Siriamornpun, S. and Thammapat, P. (2008) Insects as a Delicacy and a Nutritious Food in Thailand. In Using Food Science and Technology to Improve Nutrition and Promote National Development, Robertson, G.L. & Lupien, J.R. (Eds), © International Union of Food Science & Technology.
- Raksakantong, P., Meeso, N., Kubola, J., Siriamornpun, S. Fatty acids and proximate composition of eight Thai edible terrocolous insects. Food Research International. 2010, 43, 350-355.
- Yang, L. F., Siriamornpun, S., Li, D. Polyunsaturated fatty acid content of edible insects in Thailand. Journal of Food Lipids. 2006, 13, 277-285.

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม “โครงการหนึ่งหลักสูตรหนึ่งชุมชน”

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 โครงการศูนย์การเรียนรู้ด้านจัดการขยะ

ผศ.ดร.สุนันทา เลาว์ณยศศิริ

ผศ.ดร.เอริกา พงศ์มิกิตติ

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม “หนึ่งหลักสูตรหนึ่งชุมชน” โครงการศูนย์การเรียนรู้ด้านจัดการขยะ หลักสูตรการจัดการสิ่งแวดล้อมและทรัพยากร หลักสูตรการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ณ บ้านโคกล่าม ตำบลเขวไร่ อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม การดำเนินโครงการฯ

โดยนิสิตมีการประชุมร่วมกับอาจารย์และชุมชน นิสิตทุกชั้นปี และอาจารย์ได้ลงไปเรียนรู้บริบทชุมชนก่อน หลังจากนั้น นิสิตทุกชั้นปีมีการแบ่งงานให้แต่ละชั้นปีเป็นผู้รับผิดชอบในเรื่องที่ต้องนำไป “แลกเปลี่ยนเรียนรู้” ร่วมกับ “ชุมชน” ใน 6 เรื่องหลัก คือการคัดแยกขยะธนาคารขยะ ปุ๋ยน้ำ หมักชีวภาพและปุ๋ยหมักจากขยะอินทรีย์ ปุ๋ยอินทรีย์จากการย่อยสลายขยะอินทรีย์



โดยได้เดินดิน การผลิตก๊าซชีวภาพจากขยะอินทรีย์ และกิจกรรม ทอดผ้าป่าขยะ โดยนิสิตปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3 เป็นผู้ดำเนินงานหลัก และนิสิตชั้นปีอื่นๆ รวมทั้งนิสิตปริญญาโท จะเสริมการทำงาน โดยจะแบ่งหน้าที่กันเพื่อจัดเตรียมข้อมูล และเอกสารเผยแพร่ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์เพื่อใช้ "สาธิต" หรือจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติ การเพื่อเรียนรู้ร่วมกับชุมชน รวมถึงการลงพื้นที่ทำรื้อร่วมกับชุมชน เกี่ยวกับกระบวนการที่จะจัดขึ้นร่วมกัน โดยมีอาจารย์ในหลักสูตรฯ ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาคอยกำกับและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด ในวันที่อบรมภาคเช้าจะเป็นการอบรมโดยการบรรยาย ใน 6 เรื่อง ดังที่กล่าวมา ส่วนภาคบ่ายจะมีการแบ่งกลุ่มไปปฏิบัติการจริง ร่วมกับชุมชน และปรึกษาหารือร่วมกับชุมชนถึงแนวทางการจัด ศูนย์การเรียนรู้ด้านการจัดการขยะ พบว่าในบางเรื่องชุมชน มีประสบการณ์ด้านการจัดการขยะมาบ้างแล้ว เช่น การคัดแยก ขยะ ธนาคารขยะ และน้ำ หมักชีวภาพจากขยะอินทรีย์ ชุมชน ให้ความสนใจเรื่องที่ยังไม่มีความรู้มาก่อน เช่น ปุ๋ยอินทรีย์จากการ ย่อยสลายขยะอินทรีย์โดยได้เดินดิน การผลิตก๊าซชีวภาพจาก ขยะอินทรีย์ และทอดผ้าป่าขยะซึ่งเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างนิสิต ชุมชน และอาจารย์โดยมีการบูรณาการโครงการศูนย์ เรียนรู้ด้านการจัดการขยะ ไปใช้กับการเรียนการสอนวิชาขยะและ ของเสียชุมชน (Solid Waste and Waste in Community) และวิชาการจัดการสิ่งแวดล้อม (Environmental Management) บูรณาการด้านการบริการวิชาการแก่สังคม การผลิตก๊าซชีวภาพ จากมูลสัตว์และขยะอินทรีย์ในชุมชน นำไปใช้การบูรณาการส่งเสริมงานวิจัย ด้านงานวิจัยการจัดการขยะการพัฒนาการผลิตพลังงาน ก๊าซชีวภาพจากขยะมูลฝอยชุมชน และบูรณาการร่วมกับการนำไปใช้กับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ได้แก่กิจกรรมทอดผ้าป่าขยะ



โครงการพัฒนาศักยภาพนักวิจัยรุ่นใหม่และรุ่นกลาง ประจำปีงบประมาณ 2558

วันที่ 20 – 22 พฤษภาคม 2558 ณ โรงแรมบางแสนเฮอริเทจ จังหวัดชลบุรี กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ได้มีการจัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักวิจัยรุ่นใหม่และรุ่นกลาง เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นการวิจัยให้กับนักวิจัยรุ่นใหม่และรุ่นกลางในการกระตุ้นและส่งเสริมให้นักวิจัยเห็นถึงความก้าวหน้าในชีวิตการเป็นนักวิจัย และประโยชน์ที่ได้รับจากการทำงานวิจัย โดยมีวิทยากรบรรยายพิเศษดังนี้ ศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ประเทพา, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วัลยา สุทธิขำ, รองศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ ประมวล, รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริธร ศิริอมรพรรณ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดิศักดิ์ ปัตติยะ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บังอร กุมพล, รองศาสตราจารย์ ดร.ยอดธง ไบมาก, ศาสตราจารย์ ดร.ประดิษฐ์ เทอดทูล, Mr.Masahide Murakami และ ศาสตราจารย์ ดร.วิเชียร มากตุ่น



กิจกรรมที่ผ่านมา

การประชุมเชิงปฏิบัติการ “เรื่องการเขียนบทความทางวิชาการเพื่อสังคม”

การอบรมเชิงปฏิบัติการการเขียนบทความวิชาการเพื่อรับใช้สังคม ครั้งที่ 3 ณ ห้องประชุม 1 ชั้น 3 อาคารพัฒนานิสิต กองกิจการนิสิต ในระหว่างวันที่ 4-5 มิถุนายน 2558 เป็นอบรมและวิเคราะห์ปัญหาจากการเขียนบทความ โดยมีการบรรยาย เรื่อง “การทำงานวิชาการเพื่อสังคม” โดย ศาสตราจารย์ ดร.ปิยวัฒน์ บุญหลง ผู้อำนวยการสถาบันคลังสมองของชาติและ การบรรยายเรื่อง “การเขียนบทความวิชาการเพื่อสังคม” โดย รองศาสตราจารย์ ดร.กาญจนา แก้วเทพ บรรณาธิการ วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่



มมส ปลุกต้นไม้ในวันรักต้นไม้ประจำปีของชาติ 2558

เมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2558 เวลา 09.00 น. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จัดกิจกรรมปลุกต้นไม้ เนื่องในวันรักต้นไม้ประจำปีของชาติ 2558 “เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ” ณ บริเวณลานกิจกรรม ข้างอาคารบริการนิสิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.ศุภชัย สมบัติโต ผู้รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นประธานกล่าวเปิดงาน



กิจกรรมที่ผ่านมา

มมส ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

เมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2558 กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคามได้ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ในโครงการหนึ่งหลักสูตรหนึ่งชุมชนเพื่อให้เกิดความเข้มแข็งในชุมชนแบบยั่งยืน และได้แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการบริการวิชาการแก่สังคม นอกจากนี้ยังได้ลงไปศึกษาพื้นที่จริงของโครงการหนึ่งหลักสูตรหนึ่งชุมชนอีกด้วย



กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการร่วมหล่อเทียน และแห่เทียนเข้าพรรษา

กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ได้ร่วมหล่อเทียนตั้งแต่เริ่มต้นการจัดงานสัปดาห์หล่อเทียนพรรษา ระหว่างวันที่ 13-17 กรกฎาคม 2558 ร่วมในพิธีเจริญพระพุทธมนต์ และสมโภชเทียนพรรษา ณ บริเวณลานชั้น 1 อาคารบรมราชกุมารี สำนักงานอธิการบดีและเข้าร่วมประเพณีแห่เทียนเข้าพรรษา สืบสานประเพณีไทย ในงาน “บุญเดือนแปดเข้าพรรษา หล่อเทียนบูชา ถวายผ้าอาบน้ำฝน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม” ประจำปี 2558 ในวันที่ 28 กรกฎาคม 2558 ณ วัดมหาชัย พระอารามหลวง



กิจกรรมที่ผ่านมา

Thailand Research Expo 2015

มหาวิทยาลัยมหาสารคาม นำผลงานวิจัยเข้าร่วมแสดงในมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ "Thailand Research expo 2015" ระหว่างวันที่ 16-20 สิงหาคม 2558 โดยนำการผลิตไบโอดีเซล จากของเหลือใช้จากการเกษตรด้วยกระบวนการไฟโรไลซิสแบบเร็ว งานวิจัยของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อติศักดิ์ ปัตติยะ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการวิจัยพลังงานชีวภาพและทรัพยากรหมุนเวียน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้ร่วมงานเป็นอย่างมาก



กิจกรรมที่ผ่านมา

งานประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยมหาสารคามวิจัย ครั้งที่ 11

มมส. จัดงานการประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคามวิจัย ครั้งที่ 11 เมื่อวันที่ 20 สิงหาคม 2558 เวลา 09.00 น. กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ได้จัดงานประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคามวิจัย ครั้งที่ 11 ภายใต้งาน "สัปดาห์วิชาการ มมส : From Local Wisdom to Global Recognition for the 150th Anniversary of Maha Sarakham Province (จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากลในโอกาสเฉลิมฉลอง 150 ปี จังหวัดมหาสารคาม) ระหว่างวันที่ 20-21 สิงหาคม 2558 โดยมี นายชยวุธ จันทร ผู้ว่าราชการจังหวัดมหาสารคาม เป็นประธานกล่าวเปิดงาน โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.วิไลยา สุทธิขำ ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัย กล่าวรายงาน



กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการร่วมงานประชุมวิชาการ "นายเรือวิชาการ 58"

เมื่อวันที่ 26 – 28 สิงหาคม 2558 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ ส่งตัวแทนเข้าร่วมการประชุมวิชาการ "นายเรือวิชาการ 58" ณ กองเรือดำน้ำ กองเรือยุทธการ อ.สัตหีบ จ.ชลบุรี



“มหกรรมเพื่อความมั่นคงด้านอาหารและพลังงาน (Food & Energy Innovation Expo 2015)” จัดขึ้นโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ UIC และ ศูนย์ความเป็นเลิศทางนวัตกรรมใหม่เข้าร่วมจัดนิทรรศการ งานมหกรรมนวัตกรรมไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ “มหกรรมเพื่อความมั่นคงด้านอาหารและพลังงาน Food & Energy Innovation Expo 2015” เมื่อวันที่เสาร์ที่ 26 กันยายน 2558 ศูนย์ความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม หรือ อุทยานวิทยาศาสตร์ (UIC) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม นำโดย รองศาสตราจารย์ ดร.เกียรติศักดิ์ ศรีประทีป ตำแหน่งผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา และผู้จัดการศูนย์ความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม และคณะ พร้อมกับ คณะผู้บริหาร และบุคลากรจาก ศูนย์ความเป็นเลิศทางนวัตกรรมใหม่ นำโดย รองศาสตราจารย์ ดร. วลัยยา สุทธิวิชา ตำแหน่งผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัย ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการแสดงผลงานวิจัยและผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพ ในการต่อยอดไปสู่เชิงพาณิชย์ในงานมหกรรมนวัตกรรมไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ “มหกรรมเพื่อความมั่นคงด้านอาหารและพลังงาน (Food & Energy Innovation Expo 2015)” จัดขึ้นโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี โดยได้รับการสนับสนุนจาก สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมกิจการอุทยานวิทยาศาสตร์ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สอว.) ซึ่งมีกำหนดจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 26-27 กันยายน 2558 ณ อาคารสุพรรณิการ์ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี อ.เมือง จ.นครราชสีมา โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเป็นเวทีในการจัดแสดงผลงานนวัตกรรมซึ่งเป็นผลงานที่เกิดจากอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมจัดนิทรรศการ

ในการนี้ ดร. พิเชฐ ดุรงคเวโรจน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีกล่าวเปิดงาน และนายวีระพงษ์ แพรสุวรรณ ปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวรายงานสำหรับการจัดนิทรรศการในครั้งนี้เพื่อเป็นการแสดงถึงศักยภาพ และนวัตกรรมด้านใหม่ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ศูนย์ความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม ได้ร่วมมือกับศูนย์ความเป็นเลิศทางนวัตกรรมใหม่ เพื่อจัดแสดงบูธซึ่งเป็นไฮไลต์ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยนำเสนอเรื่องราวของใหม่ตั้งแต่กระบวนการเลี้ยงไหม การสาว จนไปถึงการการทอ ที่มีความเป็นนวัตกรรม จนออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่เพิ่มมูลค่าออกสู่เชิงพาณิชย์ได้ นอกจากนี้ยังได้รับความร่วมมือจาก นักวิจัย ผู้ประกอบการ และชุมชน ภายใต้การสนับสนุนของ UIC นำผลงานวิจัย และผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม เข้าร่วมจัดแสดงแสดงนิทรรศการในครั้งนี้ด้วย

