



มหาวิทยาลัยมหิดล
ศูนย์สื่อสารมวลชน

• วิทยาลัยนวัตกรรมการจัดการศึกษา
• ISSN 0857 - 989 x ปีที่ 51 ฉบับที่ ๑๐ เดือนตุลาคม 2568
• <http://senate.mahidol.ac.th>



สารจากประธานสภาคณาจารย์

โดย ศาสตราจารย์ ดร.นริศรา จันทร์กิตติย์



สวัสดิประชาคมมหิดลทุกท่าน

ในเดือนนี้ สภาคณาจารย์มหาวิทยาลัยมหิดล ขอแสดงความยินดีกับบัณฑิตใหม่ทุกท่านที่ได้เข้ารับพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2567 เมื่อวันที่ 9 และ 10 ตุลาคม พ.ศ.2568 ที่ผ่านมา ซึ่งสภาคณาจารย์ยังคงปฏิบัติหน้าที่เป็นอาจารย์สักขีพยานในความสำเร็จของบัณฑิตทุกท่านเหมือนเช่นทุกปีค่ะ

สภาคณาจารย์ชุดปัจจุบันจะหมดวาระลงในวันที่ 5 พฤศจิกายนนี้แล้ว ซึ่งในวาระที่ผ่านมา เราได้พยายามผลักดัน และดำเนินการในเรื่องต่าง ๆ รวมถึงส่งต่อไปยังฝ่ายที่เกี่ยวข้อง และผู้บริหารของมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดผลที่เป็นรูปธรรม ซึ่งไม่เพียงแต่ด้านสวัสดิการพนักงานมหาวิทยาลัยเท่านั้น ด้านจรรยาบรรณวิชาชีพคณาจารย์ ก็ได้มีการปรับแก้และเสนอคู่มือการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพคณาจารย์ ด้านการขอตำแหน่งทางวิชาการ เราเสนอให้ส่วนงานจัดบุคลากรผู้เชี่ยวชาญในการขอตำแหน่งทางวิชาการ เพื่อตรวจสอบเอกสารฯ เสนอให้ผู้ยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการสามารถเสนอชื่อผู้ทรงคุณวุฒิในสาขาที่เกี่ยวข้องได้ และเสนอให้ปรับระยะเวลาใช้เอกสารประกอบการสอน และการนับหน่วยกิตให้เหมาะสม สำหรับบางเรื่องอาจจะยังไม่แล้วเสร็จ หรือ ได้ข้อสรุปที่ชัดเจนในวาระนี้ แต่สมาชิกสภาคณาจารย์ชุดใหม่ยังคงพร้อมปฏิบัติหน้าที่ และสานต่อเพื่อให้เกิดประโยชน์กับประชาคมมากที่สุดค่ะ

สุดท้ายนี้ ขอขอบคุณสมาชิกสภาคณาจารย์ทุกท่านที่ร่วมมือ ร่วมใจ ช่วยเหลืองานของสภาคณาจารย์เป็นอย่างดี และขอบคุณผู้บริหารมหาวิทยาลัยที่รับฟังความคิดเห็นจากประคมมหิดลที่ส่งผ่านมาทางเราค่ะ

พบกันใหม่ในฉบับหน้ากับทีมสภาคณาจารย์ชุดใหม่ค่ะ

จากปก ผู้แทนสมาชิกสภาคณาจารย์ทำหน้าที่อาจารย์สักขีพยานในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2567 เมื่อวันที่ 9 และ 10 ตุลาคม 2568 ณ มหิดลสิทธาคาร มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา
(ภาพโดย งานสื่อสารองค์กร กองบริหารงานทั่วไป)

สารจากประธานสภาคณาจารย์	2
กาแฟรักษ์โลก	3
คอลัมน์ “กินดี ปลอดภัย โกลโรด”	
เรื่อง ลดขยะอาหารได้ง่าย ๆ ถ้ารู้จักสังเกตวันหมดอายุ	6
และเก็บรักษาอาหารให้ถูกวิธี	
ภาพกิจกรรม	10
ประกาศฯ เรื่อง ผลการเลือกตั้งประธานสภาคณาจารย์	
รองประธานสภาคณาจารย์ และเลขาธิการสภาคณาจารย์	11
บรรณาธิการแถลง	12





กาแฟรักษ์โลก



บทความโดย

อาจารย์ ดร.วินรัตน์ อัครกฤตนิษฐ
คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์

หากการดื่มกาแฟสักถ้วยเปรียบได้กับการรักษ์โลก ด้วยการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เมล็ดกาแฟจากฟาร์มที่ปลูกโดยคำนึงถึงความอุดมสมบูรณ์ของป่า ตลอดจนระบบนิเวศและความหลากหลายทางชีวภาพ ไม่ถึงสารเคมีปนเปื้อนลงในแหล่งน้ำ มอบผลตอบแทนที่เป็นธรรมแก่แรงงานในฟาร์ม และลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกด้วยการงดใช้สารเคมีทางการเกษตร ตลอดจนใช้วิถีเกษตรอินทรีย์ **คุณค่าของกาแฟแก้วนั้นคงไม่ใช่เพียงเครื่องดื่มธรรมดา แต่ยังเป็นส่วนหนึ่งในการเยียวยาโลก เป็นความใส่ใจเล็กๆ ที่ส่งผลยิ่งใหญ่ไปทั่วทั้งโลก**

กาแฟที่กล่าวถึงนี้ อาจเรียกเป็นภาษาไทยว่า “กาแฟยั่งยืน” (Sustainable Coffee) หมายถึงกาแฟที่ผ่านการรับรองตามมาตรฐานสากล โดยคำนึงถึงความยั่งยืนทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมของเกษตรกรผู้ปลูกในประเทศกำลังพัฒนา จุดประสงค์หลักคือให้เกษตรกรได้รับราคาที่เป็นธรรม ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของครอบครัวและชุมชน พร้อมกับรักษาสมดุลของธรรมชาติในพื้นที่เพาะปลูก

เดิมที กาแฟลักษณะนี้ถือเป็นสินค้าทางเลือก (Niche Market) ที่มักขายให้กลุ่มผู้บริโภคเฉพาะ เช่น คนรักสิ่งแวดล้อมหรือผู้บริโภคสายกรีน แต่ปัจจุบันกาแฟยั่งยืนได้รับความนิยมมากขึ้นจนกลายเป็นมาตรฐานในอุตสาหกรรมกาแฟ ไม่ใช่แค่สินค้าสำหรับคนกลุ่มเล็กอีกต่อไป เครื่องหมายการรับรองอย่าง Fairtrade, Rainforest Alliance, USDA Organic และ EU Organic ได้กลายเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคใช้ประกอบการตัดสินใจซื้อ โดยเฉพาะกลุ่มคนรุ่นใหม่อย่าง มิลเลนเนียล (Gen Y) และ เจน Z ที่ให้ความสำคัญกับความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

การสื่อสารถึงผู้บริโภคมักทำผ่าน ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ บอกให้รู้ว่ากาแฟถูกผลิตด้วยแนวทางที่ยั่งยืนทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคม เช่น รับประกันราคาที่เป็นธรรม สภาพการทำงานปลอดภัย การฝึกอบรมและทรัพยากรสำหรับเกษตรกร รวมถึงการยกระดับคุณภาพชีวิตในชุมชน ส่วนด้านสิ่งแวดล้อม กาแฟยั่งยืนช่วยลดการใช้สารเคมี ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และป้องกันการตัดไม้ทำลายป่า เพราะใช้แนวทางการปลูกที่เป็นมิตรกับระบบนิเวศ นอกจากนี้ยังทำให้แหล่งที่มาของกาแฟโปร่งใส ตรวจสอบได้ง่าย

มาตรฐานเหล่านี้ถูกกำหนดโดย องค์กรรับรองอิสระ เช่น Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ, USDA Organic, EU Organic แม้แต่ละมาตรฐานจะมีรายละเอียดแตกต่างกัน แต่เป้าหมายหลักเหมือนกันคือการส่งเสริมการผลิตที่รับผิดชอบต่อสังคมและยั่งยืน ได้แก่

การรับรองเกษตรอินทรีย์ (Organic certification) เป็นระบบการรับรองด้านความยั่งยืนที่เริ่มใช้ในภาคเกษตรมานาน จุดประสงค์หลักคือส่งเสริมการปลูกกาแฟแบบอินทรีย์ที่ใส่ใจธรรมชาติ ดิน และการหมุนเวียนทรัพยากรในไร่ โดยกระบวนการทั้งหมดตั้งแต่ปลูก เก็บเกี่ยว ไปจนถึงแปรรูปจะถูกควบคุมอย่างเข้มงวดเพื่อเลี่ยงการปนเปื้อนสารเคมี กาแฟอินทรีย์มักปลูกได้สองแบบ คือ แบบใต้ร่มไม้ (Shade-grown) ที่อาศัยใบไม้ร่วงช่วยบำรุงดิน และ แบบกลางแจ้ง (Sun-grown) ที่ต้องใช้ปุ๋ยคอกหรือวัตถุดิบจากภายนอกซึ่งมีต้นทุนสูงกว่า ปัจจุบัน

ยังไม่มีมาตรฐานสากลเดียวกัน เพราะแต่ละประเทศมีระบบของตัวเอง เช่น สหรัฐฯ ใช้ USDA Organic ยุโรปใช้ EU Organic และญี่ปุ่นมีมาตรฐาน JAS (The Japanese Agricultural Standards) หน่วยงานที่ออกใบรับรองโดยตรง กาแฟที่ได้รับการรับรองอินทรีย์เหล่านี้ไม่เพียงแต่ปลอดสารเคมี แต่ยังช่วยรักษาสมดุลของระบบนิเวศด้วย



USDA Organic ของสหรัฐอเมริกา



EU Organic ของสหภาพยุโรป

ฉลากรับรองเกษตรอินทรีย์

Fairtrade หรือ “การค้าที่เป็นธรรม” เป็นระบบที่ออกแบบมาเพื่อช่วยให้เกษตรกรรายย่อย โดยเฉพาะชาวสวนกาแฟ ได้รับความยุติธรรมจากการค้าขายกับตลาดโลก แนวคิดหลักคือ การตั้งราคาขั้นต่ำที่เป็นธรรม เพื่อปกป้องเกษตรกรจากความผันผวนของตลาด และทำให้พวกเขามีรายได้ที่มั่นคงมากขึ้น นอกจากนี้ Fairtrade ยังให้ความสำคัญกับสุขภาพและสิทธิของคนทำงาน เช่น ไม่ใช้สารเคมีอันตราย ไม่ใช้แรงงานเด็ก และเคารพสิทธิมนุษยชน

เกษตรกรที่เข้าร่วมระบบนี้จะต้องรวมตัวกันเป็น “สหกรณ์” เพื่อรวบรวมและขายเมล็ดกาแฟในราคารับประกันที่มักจะสูงกว่าตลาดทั่วไป รายได้ที่เกิดขึ้นไม่ได้หยุดแค่กับเกษตรกร แต่ยังถูกนำไปพัฒนาชุมชน ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการศึกษา การดูแลสุขภาพ หรือการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ทำให้ Fairtrade ไม่ใช่แค่เรื่องการค้าขายกาแฟ แต่ยังเป็นการสร้างอนาคตที่ยั่งยืนทั้งด้านสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมให้กับชุมชนผู้ปลูกอีกด้วย



ฉลากการค้าที่เป็นธรรม (Fairtrade)

Rainforest Alliance เป็นเครื่องหมายที่หลายคนคุ้นตาในรูปกบสีเขียวอยู่ในวงกลม มีไว้เพื่อบอกว่ากาแฟจากฟาร์มนั้นใส่ใจทั้งสิ่งแวดล้อมและผู้คน ฟาร์มที่ได้รับการรับรองจะเน้นการปลูกที่เป็นมิตรต่อธรรมชาติ เช่น ปลูกกาแฟใต้ร่มไม้หรือในระบบวนเกษตร มีต้นไม้หลากหลายชนิดช่วยสร้างถิ่นอาศัยให้สัตว์ป่า รักษาความหลากหลายทางชีวภาพ และช่วยลดปัญหาดินพัง น้ำเสีย หรือการใช้สารเคมีมากเกินไป

นอกจากเรื่องสิ่งแวดล้อมแล้ว มาตรฐานนี้ยังเน้นการดูแลแรงงานอย่างเป็นธรรม ไม่ว่าจะเป็นการจ่ายค่าจ้างที่เหมาะสม การมีอุปกรณ์ที่ปลอดภัย ไปจนถึงการให้การศึกษาและบริการสุขภาพกับคนงาน ถึงแม้จะไม่บังคับให้ฟาร์มต้องเป็นอินทรีย์ แต่ก็สนับสนุนการใช้วิธีจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน (Integrated Pest Management) ที่ลดการใช้สารเคมีแรง ๆ และเน้นวิธีที่ปลอดภัยกว่า สรุปลง่าย ๆ ก็คือ กาแฟที่มีสัญลักษณ์กบสีเขียวนี้ สะท้อนว่าฟาร์มผู้ผลิตพยายามดูแลทั้ง ธรรมชาติ คนงาน และผู้บริโภค ไปพร้อมกัน



ฉลาก Rainforest Alliance

UTZ Certified เกิดขึ้นจากแนวคิดเรื่องความยุติธรรมและความโปร่งใส โดยคำว่า UTZ มาจากภาษาฮอลแลนด์แปลว่า “ดี” เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการนี้จะถูกส่งเสริมให้ใช้น้ำ พลังงาน และสารเคมีให้น้อยลง รวมถึงต้องป้องกันการพังทลายของดิน และงดการตัดไม้ทำลายป่าอย่างน้อย 2 ปีก่อนเข้าร่วม แต่ไม่ถึงกับต้องปลูกต้นไม้ให้ร่มเงา หรือ ทำเกษตรอินทรีย์เข้มงวดเหมือนบางมาตรฐานอื่น

จุดที่น่าสนใจอีกอย่างของ UTZ คือเรื่อง การตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ผู้บริโภคสามารถรู้ได้ว่ากาแฟที่ดื่มมาจากไหนและผลิตอย่างไร ตั้งแต่เดือนมกราคม ปี 2018 UTZ ได้รวมเข้ากับ Rainforest Alliance เพื่อทำงานร่วมกันแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมและสังคมที่ใหญ่ขึ้น เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การตัดไม้ทำลายป่า ความยากจนในชนบท และการเกษตรที่ยั่งยืน



ฉลาก UTZ certified

ทุกวันนี้ คนไทยเริ่มหันมาสนใจกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) กันมากขึ้น กาแฟกลุ่มนี้เน้นคุณภาพรสชาติ และที่มาของเมล็ดเป็นหลัก จนกลายเป็นกระแสที่มาแรงในตลาดกาแฟไทย ปี 2025 ตลาดกาแฟในบ้านเรามีมูลค่ากว่า 65,000 ล้านบาท (ประมาณ 2 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ) และยังเติบโตเฉลี่ยราว 8% ต่อปี ถือเป็นสัญญาณชัดเจนว่าคนไทยให้ความสำคัญกับกาแฟคุณภาพสูงมากขึ้น

สำหรับกาแฟพิเศษ แม้จะมีสัดส่วนการผลิตเพียงประมาณ 10% ของกาแฟทั้งหมด หรือ ราว 5,000 ตันต่อปี แต่กลับสร้างมูลค่าได้ถึง 20% ของตลาดกาแฟรวม และที่น่าสนใจกว่านั้น คือกลุ่มนี้เติบโตเร็วมาก ถึง 25% ต่อปี ซึ่งเป็นไปตามเทรนด์ทั่วโลกที่ผู้บริโภคมองหากาแฟที่มีมาตรฐาน ยั่งยืน และมีรสชาติเอกลักษณ์จากแหล่งกำเนิด

อย่างไรก็ตาม ผู้ผลิตกาแฟไทยยังเผชิญหลายความท้าทาย เกษตรกรส่วนใหญ่เป็นรายย่อย ต้นทุนสูง แต่ราคาขายกลับไม่ต่างจากตลาดโลก อีกทั้งยังต้องแข่งกับกาแฟนำเข้าที่ราคาถูกกว่า ขณะเดียวกันพื้นที่ปลูกและผลผลิตก็ลดลงต่อเนื่องในช่วงปี 2558-2567 ทำให้การแก้ปัญหาด้วยการขยายพื้นที่เพาะปลูกไม่ใช่ทางเลือกที่เป็นไปได้อีกแล้ว สิ่งที่น่าจะช่วยให้การหันมานั้น กาแฟที่ยั่งยืน โดยใช้มาตรฐานสากล เช่น VSS (Voluntary Sustainability Standards) ซึ่งจะช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับเมล็ดกาแฟไทย ทำให้เกษตรกรแข่งขันได้ดีขึ้นในตลาดโลก และสร้างรายได้ที่มั่นคงกว่าเดิม

นอกจากเรื่องเศรษฐกิจแล้ว กาแฟที่ได้รับการรับรองยังมีประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม ฟาร์มที่ผ่านมาตรฐานมักช่วยกักเก็บคาร์บอนมากกว่าไร่ทั่วไป ลดปัญหาตัดไม้ทำลายป่า รักษาความหลากหลายทางชีวภาพ และใช้น้ำน้อยลง ส่วนในมิติของคนทำงาน เกษตรกรและแรงงานก็ได้ค่าตอบแทนและสภาพการทำงานที่เป็นธรรม รวมถึงการพัฒนาคุณภาพชีวิตในชุมชนชนบท

ดังนั้น การเลือกดื่มกาแฟผ่านการรับรอง ไม่ใช่แค่ได้รสชาติดี แต่ยังช่วยขับเคลื่อนความยั่งยืนทั้งด้านสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคมไปพร้อมกันด้วย

กาแฟดอยช้างได้รับการรับรองมาตรฐานจาก Fairtrade, EU Organic, USDA ORGANIC และสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI)
ที่มา <https://doichaangcoffee.co.th>





การจับกาแฟครั้งต่อไปของคุณ อาจไม่ใช่แค่การดื่มดำกับรสชาติ แต่เป็นโอกาสที่จะได้เยียวยาโลกใบนี้ไปพร้อมกัน อย่าลืมมองหาฉลากการรับรองบนบรรจุภัณฑ์ เพราะทุกหยดที่ดื่มคือการโอบกอดโลกให้ดีขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- Lentijo, G. M., and Hostetler M. 2011. Evaluating certified coffee programs. Retrieved on April 1, 2020, from the World Wide Web: <https://edis.ifas.ufl.edu/uw351>
- Pierrot, J., Giovannucci D., and Kasterine A. (2011). Trends in the trade of certified coffees. Geneva, Switzerland: International Trade Centre
- Ut-tha, V., & Chung, R. (2023). Unraveling Psychosocial Drivers of Environmentally-labeled Coffee. *Economia agro-alimentare*, 2023(3), 109-141.
- Ut-Tha, V., Lee, P. P., & Chung, R. H. (2021a). Purchase intention of certified coffee: Evidence from Thailand. *The Journal of Asian Finance, Economics and Business*, 8(8), 583-592.
- Ut-Tha, V., Lee, P. P., & Chung, R. (2021b). Willingness to pay for sustainable coffee: a case of Thai consumers. *Sage Open*, 11(4), 21582440211052956.

mu

คอลัมน์ “กินดี ปลอดภัย ไกลโรค”

จากหนังสือ 45 เรื่องเล่าอาหารและโภชนาการ
กินดี ปลอดภัย ลดโรค
สถาบันโภชนาการ

ลดขยะอาหารได้ง่ายๆ

ถ้ารู้จักสังเกตวันหมดอายุ
และเก็บรักษาอาหารให้ถูกวิธี

ผศ.ดร.นิจุพล ตั้งสุภูมิ

อาหารจำนวนมาก ต้องกลายเป็นขยะที่ถูกทิ้ง เพราะคนส่วนใหญ่ไม่เข้าใจฉลากวันหมดอายุบนผลิตภัณฑ์และไม่ทราบวิธีเก็บรักษาอาหารไม่ให้เกิดเสียก่อนกำหนด ปัญหาดังกล่าวส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและการพัฒนาอย่างยั่งยืนของโลก

วันที่ต่าง ๆ ที่ผู้ผลิตมักจะระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อแสดงอายุการเก็บของอาหารได้แก่วันหมดอายุ(Expirydate)และวันที่ควรบริโภคก่อน(Best before date) ซึ่งพบได้ในอาหารเกือบทุกชนิด **วันหมดอายุ** หมายความว่าอาหารนั้นจะไม่ปลอดภัยหลังจากวันที่ระบุไว้ คืออาจจะเน่าเสีย หรือรับประทานเข้าไปแล้ว

เจ็บป่วยได้เพราะมีจุลินทรีย์เจริญเติบโตขึ้นในอาหารจำนวนมากพอที่จะทำให้เกิดความเจ็บป่วยหรือเกินกว่าที่กฎหมายกำหนดรวมถึงสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ และสารอาหารต่างๆ ทำให้ผู้บริโภคที่จำเป็นต้องได้รับสารอาหารนั้นไม่ได้รับสารอาหารนั้นครบถ้วนตามที่ควรจะเป็น จึงควรทิ้งไป ไม่นำมารับประทานเพราะจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ **ในขณะที่วันที่ควรบริโภคก่อน** คือ วันที่สิ้นสุดช่วงเวลา que อาหารนั้นมีคุณภาพดี ซึ่งเน้นเรื่องคุณภาพเป็นหลักไม่ใช่ความปลอดภัย

วันที่ควรบริโภคก่อนของผลิตภัณฑ์จึงมักเป็นวันที่ที่มาถึงก่อนวันหมดอายุ กฎหมายแต่ละประเทศกำหนดให้แสดงวันที่ที่ไม่เหมือนกันสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด โดยส่วนใหญ่อาหารอายุการเก็บสั้นมักจะให้ระบุวันหมดอายุ แต่อาหารอายุการเก็บยาวแบบอาหารกระป๋องอาหารแห้ง หมักดอง เชื่อม แห้ง มักจะระบุวันที่ควรบริโภคก่อน เพราะอาหารพวกนี้เก็บไว้ได้นานเป็นปี จึงมักจะเสื่อมคุณภาพด้านอื่น ๆ ก่อนจะเน่าเสีย

อย่างไรก็ตามอาหารที่เกินวันหมดอายุ และเกินวันที่ควรบริโภคก่อนไปแล้ว ไม่สามารถวางขายได้อีก นอกจากนี้ยังมี คำอื่น ที่ใช้กับอาหารสด หรืออาหารปรุงสำเร็จ ในซูเปอร์มาร์เก็ตหรือร้านสะดวกซื้อ เช่น วางขายถึงวันที่ (Sell by, Display by) ซึ่งเป็นวันที่ที่ผู้ขายระบุไว้เพื่อประโยชน์ด้านการจัดการสต็อกสินค้าว่าจะเปลี่ยนสินค้าบนชั้นวาง ลดราคานำไปแปรรูปหรือทิ้ง เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารนั้นมีความสดและคุณภาพ ตามมาตรฐานของผู้ขาย

การกำหนดวันที่ต่างๆ เหล่านี้เป็นไปตามอายุการเก็บของอาหาร และขึ้นกับปัจจัยต่างๆ ได้แก่ ลักษณะและองค์ประกอบของอาหาร สภาพะการเก็บรักษา



และบรรจุภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิดเสื่อมคุณภาพได้ยากง่าย ไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับว่าจะใช้การเปลี่ยนแปลงคุณภาพอะไรเป็นตัวตัดสิน ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะใช้การเน่าเสีย หรือการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ โดยเฉพาะคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ในระดับที่ผู้บริโภคไม่สามารถแยกหรือสังเกตได้ว่าการเปลี่ยนแปลงหรือบอกได้ว่าเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมแต่ยังยอมรับได้อยู่

ในการกำหนดอายุการเก็บของอาหารแต่ละชนิดจะต้องมีการศึกษาโดยทดลองเก็บผลิตภัณฑ์นั้นๆ ในภาชนะบรรจุและสภาวะจริงเป็นระยะเวลาต่างๆ แล้วนำมาทดสอบคุณภาพ เช่น ให้คนชิม วัดค่าต่าง ๆ วิเคราะห์ปริมาณสารอาหาร ตรวจปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ จนทำให้ทราบว่าสามารถเก็บไว้ได้นานเท่าใดว่าอาหารที่เลยวันที่ควรบริโภคก่อนไปแล้ว อาจจะมีคุณภาพไม่ดีเท่าเดิม เช่น สีสันกลิ่น มีการตกตะกอนหรือแยกชั้น กลิ่นรสเปลี่ยนไป แต่ยังไม่เน่าเสียและไม่เป็นอันตรายกับร่างกาย จึงยังสามารถรับประทานได้ โดยไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น นม หรือโยเกิร์ต ยังสามารถรับประทานได้หลังจากวันที่ควรบริโภคก่อน ถึง 7 วัน ถ้ายังไม่เปิดภาชนะบรรจุและเก็บในตู้เย็นตลอดเวลา ไข่สดและเนยเก็บไว้ได้นานกว่าที่ระบุถึง 1 เดือนในตู้เย็น ผลิตภัณฑ์พวกซอสมะเขือเทศ มายองเนส น้ำสลัด แยม ซอสต่างๆ สามารถเก็บได้นานกว่าวันที่ควรบริโภคก่อนถึง 4-6 เดือน โดยไม่เน่าเสีย



อย่างไรก็ตาม อายุการเก็บ หรือวันหมดอายุ วันที่ควรบริโภคก่อนของอาหารแต่ละชนิด จึงถูกกำหนดขึ้นมาโดยอยู่บนพื้นฐานว่า อาหารนั้นถูกเก็บอยู่ในภาวะที่เหมาะสมหรือกำหนดไว้ และอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่ได้เปิด เช่น นมพาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บในตู้เย็น มีอายุการเก็บ 2-3 สัปดาห์ แต่ถ้าเอาวางไว้บนอุณหภูมิห้อง จะเน่าเสียภายใน 4 ชั่วโมง เพราะจุลินทรีย์เจริญได้เร็ว และเมื่อเปิดแล้ว ควรกินให้หมดภายใน 3-4 วัน โดยเก็บในตู้เย็น อาหารกระป๋องต้องเก็บที่อุณหภูมิห้อง ไม่ใช่กลางแจ้ง อาหารแช่แข็งต้องเก็บในช่องฟรีซ ถ้าเก็บไม่ถูกวิธีก็จะเสื่อมคุณภาพ หรือนำเสียเร็วกว่านั้น



ปัจจุบัน หลายประเทศจึงยกเลิก
การระบุวันที่ควรบริโภคก่อน บนฉลากอาหาร
เพื่อให้ผู้บริโภคตัดสินใจด้วยตัวเองว่า
จะรับประทานหรือทิ้งไป
โดยดูจากสภาพอาหาร และการยอมรับ
ซึ่งเป็นวิธีที่จะสามารถลดการทิ้งอาหาร
ที่ยังสามารถรับประทานได้อย่างปลอดภัยโดยไม่จำเป็น



ศาสตราจารย์ ดร.นริศรา จันทรากิตย ประธานสภาคณาจารย์ พร้อมด้วยสมาชิก ร่วมพิธีทำบุญตักบาตร พิธีบำเพ็ญกุศลถวายเป็นพระราชกุศล และพิธีถวายพระพรราชสดุดี เนื่องในวันคล้ายวันสวรรคต พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศรมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร เมื่อวันพุธที่ 8 ตุลาคม 2568 ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา

สภาคณาจารย์มหาวิทยาลัยมหิดลจัดเสวนาวิชาการ เรื่อง “พูดให้ปัง ดังกว่างานวิจัย” โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ดร.ตฤณห์ โพธิ์รักษา สมาชิกสภาคณาจารย์ และดำรงตำแหน่งผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นวิทยากร ดำเนินการเสวนาโดย รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติชัย ราชมหา สมาชิกสภาคณาจารย์ จากวิทยาลัยการจัดการ เมื่อวันศุกร์ที่ 17 ตุลาคม 2568 การเสวนาครั้งนี้จัดในรูปแบบ Hybrid ณ ห้องประชุม ศ.เกียรติคุณ นพ.นที รักษ์พลเมือง ชั้น 5 อาคารสำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และ ออนไลน์ผ่านระบบ WebEx Webinar และ Facebook : MU Faculty Senate สามารถรับชมย้อนหลังได้ที่ Facebook : MU Faculty Senate





ประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล
เรื่อง ผลการเลือกตั้งประธานสภาคณาจารย์ รองประธานสภาคณาจารย์
และเลขาธิการสภาคณาจารย์

ตามที่ได้มีการประชุมเพื่อเลือกตั้งประธานสภาคณาจารย์ รองประธานสภาคณาจารย์ และเลขาธิการสภาคณาจารย์ ในวันที่ 16 ตุลาคม พ.ศ. 2568 เวลา 13.30 น. ณ ห้องประชุมศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์นิธิ รัชกุลเมือง ชั้น 5 อาคารสำนักงานอธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล และผ่านระบบ WebEx Meeting นั้น

บัดนี้ การดำเนินการเลือกตั้งได้เสร็จสิ้นแล้ว มหาวิทยาลัยจึงประกาศผลการเลือกตั้ง ดังนี้

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. อาจารย์ ดร.จิตติคม พัวพันสวัสดิ์ | ประธานสภาคณาจารย์ |
| 2. อาจารย์ ทพญ.ปณิดา ภาวิไล | รองประธานสภาคณาจารย์ คนที่หนึ่ง |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.จรรยาโรจน์ โชติวิวัฒน์กุล | รองประธานสภาคณาจารย์ คนที่สอง |
| 4. อาจารย์ ดร.พัชรพรรณ ศิริวัฒน์ | เลขาธิการสภาคณาจารย์ |

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 20 ตุลาคม พ.ศ.2568

(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ปิยะมิตร ศรีธรา)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยมหิดล

บรรณาธิการแถลง

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กอบแก้ว มโนมัยพิบูลย์

Wisdom of the Land



สวัสดิ์ค่ะเพื่อน ๆ ชาวมหิดลทุกท่าน

ข่าวสภาคณาจารย์เดือนตุลาคมฉบับนี้ เป็นฉบับส่งท้ายของสมาชิกสภาคณาจารย์ ที่จะหมดวาระในวันที่ 5 พฤศจิกายน พ.ศ. 2568 ขอขอบพระคุณท่านประธานสภาคณาจารย์ ศาสตราจารย์ ดร.นริศรา จันทรากิตย สมาชิกทุกท่านที่ได้ดำเนินการในเรื่องต่าง ๆ มากมายเพื่อบุคลากร รวมถึงนักศึกษาของมหาวิทยาลัย และขอต้อนรับสมาชิกสภาคณาจารย์ชุดใหม่ ซึ่งจะนำทีมโดย อาจารย์ ดร.ธิดคม พัวพันสวัสดิ์ มาสานงานต่อในการกิจที่ท้าทายหลาย ๆ เรื่องนะคะ

สภาคณาจารย์ขอแสดงความยินดีและชื่นชมบัณฑิตใหม่ทุกท่านที่สำเร็จการศึกษา ได้เข้ารับพระราชทานปริญญาบัตรเมื่อต้นเดือนตุลาคมที่ผ่านมาด้วยค่ะ

กระแสการพัฒนาที่ยั่งยืนบนโลกธุรกิจที่ให้ความสำคัญกับการรักษาสมดุล ไม่ได้เป็นเพียงแนวคิดที่สวยหรู แต่กลายเป็นปัจจัยที่กำหนดทิศทางทางธุรกิจด้วยเหตุผลหลายประการ อาทิ แรงกดดันจากผู้บริโภค ความต้องการของนักลงทุน รวมถึงนโยบายจากรัฐบาล ข่าวสภาคณาจารย์ฉบับนี้ขอนำเสนอธุรกิจกาแฟกับกระแสนิยมนี้ “กาแฟรักษ์โลก หรือ กาแฟยั่งยืน” ด้วยการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สำหรับคอกาแฟ เรามาทําให้การจับกาแฟครั้งต่อไป เป็นโอกาสที่จะได้เยียวยาโลกใบนี้ไปพร้อมกันด้วยนะคะ

นอกจากความใส่ใจเล็ก ๆ เรื่องการดื่มกาแฟแล้ว สถาบันโภชนาการยังให้คำแนะนำเรื่องวิธีการลดขยะอาหาร พวกเราสามารถเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยเพิ่มความมั่นคงทางอาหาร และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้ เพียงแค่สังเกตวันที่ต่าง ๆ บนฉลากผลิตภัณฑ์อาหารเท่านั้น !!!

พบกันใหม่ในข่าวสภาคณาจารย์ฉบับหน้านะคะ

ข่าวสภาคณาจารย์

เป็นหนังสือในมหาวิทยาลัย และเป็นสื่อระหว่างคณาจารย์ในการรับฟังแลกเปลี่ยนทัศนคติ ข้อคิดเห็น ทั้งด้านการบริหาร ด้านวิชาการ ด้านสวัสดิการ และอื่น ๆ ของมหาวิทยาลัย บทความ ข้อคิด จดหมาย เป็นความเห็นของผู้เขียนเท่านั้น ไม่ใช่ความเห็นของสภาคณาจารย์ เกณฑ์การพิจารณาบทความเป็นไปตาม <https://senate.mahidol.ac.th/th/regulation.html>

บรรณาธิการประจำฉบับ

กองบรรณาธิการ

ผศ. ดร.กอบแก้ว มโนมัยพิบูลย์

ผศ. ดร.กอบแก้ว มโนมัยพิบูลย์ ผศ. ดร.จรรยา รัตนญาติ อ. ดร.ชนิดา เลิศพิทักษ์พงศ์
ผศ. ดร.ชาญยศ ปัสสัมปัติวิริยะเวช อ. ดร.ธีรวัฒน์ สงสีจันทร์ อ. ดร.บุญมี พวงเพชร
อ. ทพญ.ปณิดา ภาวิไล ผศ. ดร.ปริญรัชต์ ธนวิญญูศักดิ์ อ.รชตวรรณ เจริญฉลาด
รศ. ดร.สันติ มณีวัชรรังษี

ประสานงานกลาง

พัชญา วงษ์ฉันทนีย์ คาริน พรหมศิลป์

ออกแบบและจัดทำรูปเล่ม

พรศิริ บุญมาวงศ์

เจ้าของ

สภาคณาจารย์มหาวิทยาลัยมหิดล สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล ชั้น 5
ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม 73170
โทรศัพท์ : 0-2849-6351-2 โทรสาร : 0-2849-6350