

การยืดอายุการเก็บปลาหมึกกึ่งแห้ง โดยใช้วิธีร่วมระหว่าง
การใช้โปแตสเซียมซอร์เบท การบรรจุหีบห่อแบบปรับ
สภาพบรรยากาศ และอุณหภูมิในการเก็บ

ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

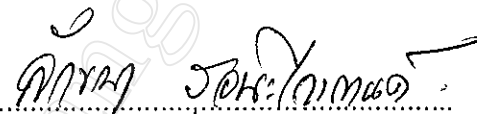
บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
มกราคม 2543

การยืดอายุการเก็บปลาหมักกึ่งแห้ง โดยใช้วิธีร่วมระหว่าง
การใช้โปแตสเซียมซอร์เบท การบรรจุหีบห่อแบบปรับ
สภาพบรรยากาศ และอุณหภูมิในการเก็บ

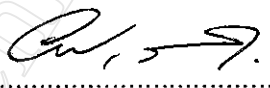
ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

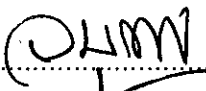
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักขณา รุจนะไกรกานต์

ประธานกรรมการ


.....
รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารี

กรรมการ


.....
อาจารย์ เจียมจิตต์ บุญสม

กรรมการ

14 มกราคม 2543

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ผู้เขียนขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักษณะ รุจนะไกรกานต์ อาจารย์ที่
ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาเสียสละเวลาให้คำปรึกษาในระหว่างที่ผู้เขียนดำเนินการทดลอง
ทดลองจนได้ตรวจแก้ไขเนื้อหาของวิทยานิพนธ์จนสำเร็จเป็นรูปเล่มที่สมบูรณ์

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารี และอาจารย์ เจียมจิตต์
บุญสม ที่กรุณารับเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และช่วยตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องของวิทยา
นิพนธ์เล่มนี้ให้ถูกต้องและสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณ บริษัทไร่กำนันจุล คันทอง จำกัด ที่ให้ความอนุเคราะห์และความ
สะดวกในการขนส่งปลานวลจันทร์เทศ สำหรับนำมาใช้ในงานวิจัยนี้ทั้งหมด

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาของคณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทุกท่าน ที่ให้ความสะดวกแก่ผู้เขียนจนงานวิจัยนี้ดำเนินการสำเร็จลุล่วงตาม
วัตถุประสงค์

สุดท้ายขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อและคุณแม่ ที่สนับสนุนลูกให้เรียนจนสำเร็จการ
ศึกษา

ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล

มกราคม 2543