

การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผักผสมผลไม้
โดยใช้เทคโนโลยีเมมเบรน

ปาริชาติ ตียปรีชญา

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร


บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พฤษภาคม 2544

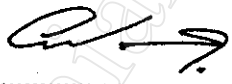
การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผักผสมผลไม้
โดยใช้เทคโนโลยีไมโครเวฟ


ปรีชาติ ดียปรีชญา

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดักขณา รุจนะไกรกานต์


..... กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารี


..... กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เมธินี เทวซึ่งเจริญ

10 พฤษภาคม 2544

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักษณะ รุจนะไกรกานต์ อาจารย์ที่ปรึกษา
วิทยานิพนธ์ รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ซึ่งกรุณา
ให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษา ช่วยแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ในระหว่างการทำวิจัย ตลอดจนตรวจแก้ไข
วิทยานิพนธ์จนเสร็จสมบูรณ์ และขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เมธิณี เพ็ชิ่งเจริญ
กรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยพายัพที่ให้การสนับสนุนการศึกษาต่อในระดับปริญญาโท รวมทั้ง
ให้การสนับสนุนด้านทุนการศึกษาตลอดหลักสูตร ขอขอบคุณมูลนิธิโครงการหลวงที่ให้การ
สนับสนุนด้านงบประมาณการวิจัย ขอขอบคุณฝ่ายไม้ผลและฝ่ายคັບบรรจุ มูลนิธิโครงการหลวงที่
ให้ความช่วยเหลือในด้านการจัดส่งวัสดุดิบเพื่อการทดลอง ตลอดจนเจ้าหน้าที่โครงการอาหาร
สุขภาพดอยคำที่เอื้อเฟื้ออุปกรณ์และเครื่องมือในการดำเนินการวิจัย

ขอขอบคุณผู้ทดสอบชิมทุกท่านที่เสียสละเวลาในการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส และ
ขอขอบคุณพี่ ๆ เพื่อน ๆ และน้อง ๆ นักศึกษาปริญญาโทคณะอุตสาหกรรมเกษตรทุกท่านที่ให้
คำปรึกษา ให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจตลอดการทำวิจัย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คุณพ่อ คุณแม่
พี่สาว และญาติทุกคนที่คอยดูแลและให้กำลังใจในการทำวิจัยจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ปาริชาติ ตียปรัชญา

พฤษภาคม 2544