

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนคต้ามะม่วงผสมสมุนไพร

รุ่งอรุณ หอมดอก

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เมษายน 2545

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนคต้ามะม่วงผสมสมุนไพร

รุ่งอรุณ หอมดอก

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



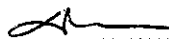
ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยะจารี



กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักษณ์า รุจนะไกรกานต์



กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เมธิณี เห่วซึ่งเจริญ

25 เมษายน 2545

© ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักษณ์า รุจนะไกรกานต์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม และขอขอบคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เมธิณี เหงวี่ซึ่งเจริญ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ซึ่งกรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษา ตลอดจนตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์จนเสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงที่ให้ทุนสนับสนุนการศึกษาต่อในระดับปริญญาโท ขอขอบคุณคณะอุตสาหกรรมเกษตรที่ให้การสนับสนุนด้านงบประมาณวิจัย และขอขอบคุณ โครงการอาหารสุขภาพดอยคำ มูลนิธิโครงการหลวง ที่จัดหาวัตถุดิบและเชื้อเพื่ออุปกรณ์และเครื่องมือในการดำเนินงานวิจัย

ขอขอบคุณพี่ ๆ เพื่อนๆ และน้องๆ นักศึกษาปริญญาโท ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทุกท่านที่เสียสละเวลา ในการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสตลอดจนให้ความช่วยเหลือในการทำวิจัย และขอขอบคุณ คุณพ่อ คุณแม่ พี่สาวและญาติทุกคนที่เป็นกำลังใจในการทำวิจัยจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

รุ่งอรุณ หอมดอก