

กระบวนการม่าเซื่อด้วยความร้อนและอายุการเก็บรักษา[†]
ของเนื้อลิ้นจี่ชีนແຕກและตีปันบรรจุกระป๋อง

ครุณี มูลโรจน์

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา[‡]
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2545

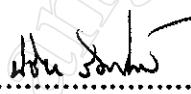
**กระบวนการมีเชื้อด้วยความร้อนและอายุการเก็บรักษา^๑
ของเนื้อสัตว์ชิ้นแต่ละตีบีนบรรจุกระป่อง**

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

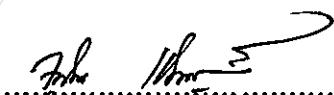
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....  ประธานกรรมการ

ผศ. รัตนा อัตตปัญโญ

.....  กรรมการ

รศ. ดร. นิธิยา รัตนานันท์

.....  กรรมการ

อ. ดร. จุฬาพร แสงเจริญรัตน์

21 มีนาคม 2545

© ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยดีด้วยความกรุณาจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รัตนา อัตตปัญโญ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และรองศาสตราจารย์ ดร. นิธิยา รัตนาปันนท์ ที่กรุณามีส่วนร่วมในการทำวิทยานิพนธ์ให้สำเร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณอาจารย์ ดร. จุพาร พแสงเจริญรัตน์ กรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์ที่ กรุณาตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์ และให้คำแนะนำจนกระทั่งวิทยานิพนธ์เสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกอ.) ที่ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัย และขอขอบคุณอาจารย์และเจ้าหน้าที่ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ที่กรุณาให้ความเอื้อเฟื้อสถานที่และอุปกรณ์ต่างๆ ในการดำเนินการวิจัย

ขอขอบคุณเพื่อนๆ พี่ๆ และน้องๆ นักศึกษาปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร ทุกท่านที่เสียสละเวลาในการทดสอบทางด้านประสาทลัมพ์ และช่วยกันลืนจี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คุณทัตดาว ภายผล และคุณรุ่งอรุณ หอมคง กเพื่อนที่ให้ความช่วยเหลือตลอดระยะเวลาการทำวิจัย

ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อ คุณแม่ คุณย่า และญาติพี่น้องทุกคนเป็นอย่างยิ่ง ที่ให้การสนับสนุนทุนการศึกษาและเป็นกำลังใจให้ผู้เขียนด้วยดีเสมอมา จนสามารถทำงานวิจัยและเขียนวิทยานิพนธ์จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ครุษี มูลโรจน์