

ผลของสารต้านการเกิดสีน้ำตาลต่อปลั๊กแห้ง

กฤติยา เชื้อนเพชร

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ธันวาคม 2546

✓

ผลของสารต้านการเกิดสีน้ำตาลต่อปลั๊กกึ่งแข็ง

กฤติยา เชื้อนเพชร

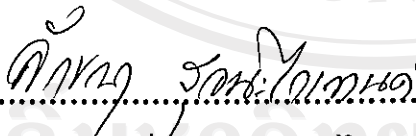
วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



..... ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารี



..... กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ด็กขณา รุจนะไกรกานต์



..... กรรมการ

อาจารย์ ดร. ชรินทร์ เตชะพันธุ์

19 ธันวาคม 2546

©ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.ไพโรจน์ วิริยจารี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษา เสนอแนะ พร้อมทั้งแก้ไขปัญหาค้นคว้าต่าง ๆ ในระหว่างการทำวิจัย ขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักษณ์า รุจนะไกรกานต์และ อาจารย์ ดร. ชรินทร์ เตชะพันธุ์ กรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์จนกระทั่งเสร็จสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณอาจารย์และเจ้าหน้าที่ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์และเจ้าหน้าที่โรงงานต้นแบบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ทุกท่าน ที่กรุณาให้ความช่วยเหลือตลอดระยะเวลาการทำวิจัย ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่โครงการหลวง อาหารสุขภาพมูลนิธิโครงการหลวงที่ให้ความรู้และเอื้อเฟื้อสถานที่ตลอดจนอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการดำเนินการวิจัย

ขอขอบคุณผู้ทดสอบชิมทุกท่านที่เสียสละเวลาในการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส ขอขอบคุณเพื่อน ๆ พี่ ๆ และน้อง ๆ นักศึกษาปริญญาตรี โท และเอก คณะอุตสาหกรรมเกษตรที่ กรุณาให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจมาโดยตลอด ขอขอบคุณมูลนิธิโครงการหลวงที่ให้การสนับสนุนด้านงบประมาณการวิจัย ขอขอบพระคุณคุณพ่อ คุณแม่ ที่ให้โอกาสในการศึกษา เป็นที่ปรึกษาและเป็นกำลังใจในการทำงานจนสามารถสำเร็จลุล่วงด้วยดี