

การพัฒนาเครื่องต้มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำผลไม้หม่อน

เอื้องพลอย ใจลังกา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กรกฎาคม 2552

การพัฒนาเครื่องต้มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำผลไม้หม่อน

เอื้องพลอย ใจลังกา

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กรกฎาคม 2552

การพัฒนาเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำผลหม่อน

เอื้องพลอย ใจลังกา

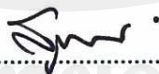
วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



.....ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุนิศา ศรีวิฒนะ



.....กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุทัศน์ สุระวัง



.....กรรมการ

ดร.ศิริรุ่ง วงศ์สกุล

9 กรกฎาคม 2552

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงลงได้ด้วยความกรุณาจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้คำปรึกษา คำแนะนำ และให้กำลังใจเป็นอย่างดีเสมอมา ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ และ อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล ที่ได้ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ อีกทั้งให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือในการตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ เพื่อให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณบัณฑิตวิทยาลัย และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ได้ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัยนี้ ขอขอบคุณ ไร่บุญรอดบริวเวอรี่ สาขาที่ 8 จังหวัดเชียงราย ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ผลหม่อนเพื่อใช้ในการทดลอง และที่สำคัญ ขอขอบพระคุณ คุณอาจารย์ เจ้าหน้าที่ในภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ นางสาวปัทมา กาญจนศิริธำรง ที่ได้คำแนะนำ และช่วยเหลือในส่วนของการขึ้นตอนกระบวนการหมัก รวมถึง พี่ๆ และเพื่อนๆ ทุกคน ที่ได้ให้ความช่วยเหลือ ในขั้นตอนการทดสอบผลิตภัณฑ์ในด้านความชอบทางประสาทสัมผัส อีกทั้งยังคอยให้คำแนะนำ และเป็นกำลังใจ ทำให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงสำหรับ คุณพ่อ คุณแม่ ที่คอยห่วงใย และให้กำลังใจเสมอมา สุดท้ายนี้ ผู้เขียนขอมอบส่วนที่ดีของวิทยานิพนธ์ ให้แก่ ครู อาจารย์ และผู้ที่มีพระคุณทุกท่าน และหวังว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ คงมีประโยชน์ไม่มากนักน้อย สำหรับผู้ที่สนใจศึกษา หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขอรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

เอื้องพลอย ใจลังกา