

ผลของสารเจืออาหารและภาชนะบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาล
และสีของเนื้อลำไยอบแห้งพันธุ์ดอ

พงษ์ศักดิ์ แก้วจินดา

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตุลาคม 2547


ISBN 947-9810-52-X


ผลของสารเจืออาหารและภาชนะบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาล
และสีของเนื้อลำไยอบแห้งพันธุ์ตอ

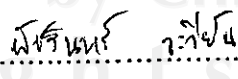
พงษ์ศักดิ์ แก้วจินดา

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ


..... ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร้างคุณ


..... กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล


..... กรรมการ
ดร. พิชรินทร์ ระวีขันธ์

13 ตุลาคม 2547

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร่างกูร อาจารย์ที่ปรึกษา การค้นคว้าแบบอิสระนี้ ที่กรุณาช่วยเหลือให้คำปรึกษา เสนอแนะ และแก้ไขปัญหาค้นคว้าต่าง ๆ จนการค้นคว้าแบบอิสระนี้สำเร็จสมบูรณ์

ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล และอาจารย์ ดร. พชรินทร์ ระวีชัย ที่ให้ความกรุณาเป็นกรรมการในการสอบ รวมทั้งให้คำแนะนำและตรวจ แก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ ของการค้นคว้าแบบอิสระนี้

ขอขอบพระคุณ อาจารย์รัชชชัย สุภวิทิตพัฒนา ที่กรุณาให้ความรู้ ช่วยเหลือ แนะนำ ให้คำปรึกษา ตลอดจนตรวจแก้ไขจนการค้นคว้าแบบอิสระนี้สำเร็จสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณอาจารย์และเจ้าหน้าที่ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทุกท่านที่อำนวยความสะดวกและให้การช่วยเหลือด้วยดีเสมอมา

สุดท้ายนี้ขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา ที่ให้โอกาสในการศึกษา และให้กำลังใจในการทำงานจนสามารถลุล่วงด้วยดี

พงษ์ศักดิ์ แก้วจินดา