

การสกัดด้วยตัวทำละลาย และสมบัติของน้ำมันจากผักแต้ไหมอีรี่



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พฤษภาคม 2552

การสกัดด้วยตัวทำละลาย และสมบัติของน้ำมันจากผักแต้ไหมอีรี



การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง  
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
พฤษภาคม 2552

การสกัดด้วยตัวทำละลาย และสมบัติของน้ำมันจากดักแด้ไหมอีรี่



ชนกิจ ถาหมี

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

วิวัฒน์ หวังเจริญ

ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ

พัชรินทร์ ระวีชัย

กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พัชรินทร์ ระวีชัย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พนิดา รัตนปิติกรณ

กรรมการ

อาจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

12 พฤษภาคม 2552

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าแบบอิสระสำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจากอาจารย์ ดร. พนิดา รัตนปีติกรณ์ อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ผู้ซึ่งกรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษาและตรวจแก้ไข จนการค้นคว้าแบบอิสระเสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ ประธานกรรมการค้นคว้าแบบอิสระและผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พัชรินทร์ ระวียัน และ กรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษาและคำแนะนำตลอดจนช่วยตรวจสอบและแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณ ศ.ดร.ทิพย์วดี อรรถธรรม ที่สนับสนุนค้ำค้ำดูแลให้มีโอกาสในการศึกษาค้นคว้าในครั้งนี้ และขอขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือจนการค้นคว้าแบบอิสระนี้สำเร็จ ลุล่วงไปได้ด้วยดี

ธนกิจ ถาหมี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved