

การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักคล้ายโยเกิร์ตโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์
โพรไบโอติก

ภวัต สังขะวัฒนะ

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เมษายน 2544

การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักคล้ายโยเกิร์ตโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์
โพรไบโอติก

ภวัต สังชะวัฒนะ

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร. เรณู ปิ่นทอง

..... กรรมการ
รองศาสตราจารย์ ประหยัด สายวิเชียร

..... กรรมการ
อาจารย์ ดร. พัชรินทร์ ระวียัน

26 เมษายน 2544

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ขอกราบขอบพระคุณคุณปริญญ์ จงวัฒนา มารดา และคุณทิพา สังขะวัฒนะ บิดาที่เป็นกำลังใจมาตลอด และให้ความกรุณาส่งเสริมค่าใช้จ่ายในการเรียนและการทำวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. เรณู ปิ่นทอง อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำข้อคิดเห็น และช่วยแก้ไขปัญหาดังกล่าวในระหว่างการทำวิจัย รวมทั้งตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขอขอบคุณคณาจารย์และเจ้าหน้าที่ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือในการทำการทดลอง ขอขอบคุณผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัส ทุกท่านที่สละเวลาในการประเมินผลผลิตภัณฑ์ ขอขอบคุณน้องๆ นักศึกษาปริญญาตรีและปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตรทุกท่านที่ได้ให้ความช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจในระหว่างการทำวิจัย

ขอขอบคุณบริษัท Chr. Hansen's Laboratorium A/S ประเทศเดนมาร์กที่เอื้อเฟื้อเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้น

ภวัต สังขะวัฒนะ

26 เมษายน 2544