

**การศึกษาเนื้อดินจี้เชื่อมอบแห้งโดยวิธีเชื่อมแบบช้า
และวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน**

วัฒนา เอื้อตรงจิตต์

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

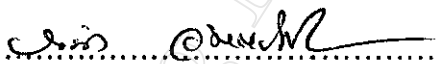
บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
มีนาคม 2545

การศึกษาเนื้อดินจี้แช่อบแห้งโดยวิธีแช่อบแบบช้า
และวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน

วัฒนา เอ่อตรงจิตต์

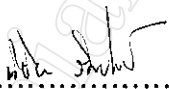
วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....


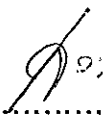
ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รัตนา อัดตปัญญา

.....


กรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. นิธิยา รัตนพานนท์

.....


กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศิวะ อัจฉริยะวิริยะ

11 มีนาคม 2545

© ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ รัตนา อัครปัญญา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และประธานกรรมการสอบ ที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ แก้ไขปัญหาและข้อบกพร่องต่างๆ ตลอดจนลงมือช่วยเหลือปฏิบัติในระหว่างการทำวิจัย และขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.นิธิยา รัตนปนนท์ อาจารย์ที่ปรึกษาและกรรมการผู้ตรวจสอบวิทยานิพนธ์ที่ได้ให้คำปรึกษาและให้การช่วยเหลือตลอดด้วยดีเสมอมา และขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิวะ อัจฉริยะวิริยะ กรรมการผู้ตรวจสอบวิทยานิพนธ์ ที่ได้คำแนะนำและตรวจทานจนกระทั่งเสร็จสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณอาจารย์และเจ้าหน้าที่ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร และภาควิชาไม้ผล คณะเกษตรศาสตร์ทุกท่าน ที่กรุณาให้ความช่วยเหลือตลอดระยะเวลาทำการวิจัย และขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย สำนักนายกรัฐมนตรี ที่ได้สนับสนุนทุนการวิจัยในครั้งนี้นั้นจนแล้วเสร็จ

ขอขอบคุณเพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ คณะอุตสาหกรรมเกษตรทุกท่าน ที่ได้สละเวลาส่วนตัวมาช่วยเหลือในขณะปฏิบัติงานวิจัย และขอขอบคุณผู้ทดสอบชิมทุกท่านที่เสียสละเวลาในการทำการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส

ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และญาติพี่น้อง ที่ให้โอกาสในการศึกษา และให้กำลังใจในการทำงานจนสามารถลุล่วงด้วยดี

วัฒนา เอื้อตรงจิตต์