

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูชิไข่ถึงสำเร็จรูปโดยกระบวนการ

ทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง

จิตพัต แยมแพ

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง

ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ธันวาคม 2541

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปปิ้งสำเร็จรูปโดยกระบวนการ

ทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง

จิตพัต แยมแพ

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา

ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

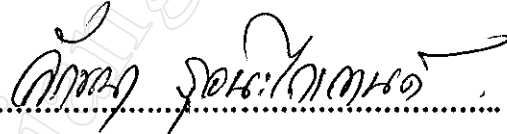
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



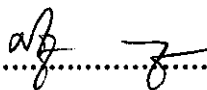
ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วรรณจารี



กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักขณา รุจนะไกรกานต์



กรรมการ

อาจารย์ ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล

2 ธันวาคม 2541

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักขณา รุจนะไกรกานต์ กรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำข้อคิดเห็น และช่วยแก้ไขปัญหาดังกล่าวในระหว่างการทำวิจัย รวมถึงตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์ จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขอขอบคุณ อาจารย์และเจ้าหน้าที่ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารและภาควิชา เทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ทุกท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือตลอดระยะเวลาของการทำวิจัย ขอขอบคุณบริษัทลานนาเกษตรอุตสาหกรรม จำกัด ที่ให้ความช่วยเหลือในการทำการทดลอง ขอขอบคุณผู้ทดสอบชิมทุกท่าน ที่เสียสละเวลาในการประเมินผลผลิตภัณฑ์ และขอขอบคุณ พี่ๆ เพื่อนๆ และน้องๆ ปริญาตรีและปริญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตรทุกท่าน ที่ได้ให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจในระหว่างการทำวิจัย

ขอขอบคุณ โครงการทุนบัณฑิตศึกษาภายในประเทศ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ที่ได้สนับสนุนทุนการศึกษาแก่ผู้เขียนในระดับปริญาโท

ขอกราบขอบพระคุณ คุณสุจินต์-ยุพิน แยมแพ พี่ๆ และเพื่อนสนิททุกท่าน ที่อยู่เคียงข้าง และให้ความช่วยเหลือในทุกๆด้านมาโดยตลอด

จิตพัต แยมแพ

ธันวาคม 2541