

การทำแยมสับปะรดเคลอร์ต์ต่า

นราพร เชawanวิทยาภูร

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบันทึกวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

บันทึกวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กุมภาพันธ์ 2543

การทำแยมสับปะรดเคลอร์ต่า

นราพร เชawanวิทยากร

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. นัยทัศน์ ภู่ครัตน์

กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจินดา นิมนานนิตย์

กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สิทธิชิน บรรสมบัติ

28 กุมภาพันธ์ 2543

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. นัยทศน์ ภู่ศรัณย์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจินดา นิมมานนิตย์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. Sithichisint บรรลุสมบัติ กรรมการ ตรวจสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำข้อคิดเห็น ช่วยแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ในระหว่างการทำวิจัย และตรวจสอบแก้ไขวิทยานิพนธ์จนสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบคุณ อาจารย์ อิศราพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ อาจารย์ ชาติชาย โขนงนูช ที่กรุณาให้คำปรึกษา และช่วยเหลือในการทำวิจัย ขอขอบคุณ ผู้ทดสอบชิมทุกท่าน ที่สละเวลาในการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ขอขอบคุณ พี่ ๆ และน้อง ๆ บริษัทตระและบริษัทมาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ได้ให้ความช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจในระหว่างการทำวิจัย และขอขอบคุณ คุณภาวดี สงฆะวัฒนา และคุณ ศุภวัฒน์ ศิริสกุลวัฒน์ ที่ให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนในการทำวิจัย

ขอขอบคุณโครงการทุนบัณฑิตศึกษาภายใต้ประเทศไทย สำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ที่ให้การสนับสนุนทุนการศึกษาแก่ผู้เขียนเป็นระยะเวลา 1 ปี และขอขอบคุณ บัณฑิตวิทยาลัย ที่ให้ทุนอุดหนุนบัณฑิตศึกษา

ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และพี่สาว ขอขอบคุณน้องสาว ที่อยู่ห่างไกลและเป็นกำลังใจและให้ความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านตลอดมา

นราพร เศรвенวิทยางuru^{กุ}
กุมภาพันธ์ 2543