

ผลของพีเอช เจลาติน เพกทิน น้ำตาล และน้ำผลไม้
ที่มีต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของกัมมีเยลลี่

อังฉรา เทียมภักดี

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กุมภาพันธ์ 2549

ISBN 974-9890-67-1

ผลของพีเอช เจลาติน เพกทิน น้ำตาล และน้ำผลไม้
ที่มีต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของกัมมีเยลลี่

อัจฉรา เทียมภักดี

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ
ศาสตราจารย์ ดร. นิธิยา รัตนานนท์

.....กรรมการ
รองศาสตราจารย์ รัตนา อัดตปัญญา

.....กรรมการ
อาจารย์ ดร. สุธยา พิมพ์พิไล

17 กุมภาพันธ์ 2549

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาจาก ศาสตราจารย์ ดร. นิธิยา รัตนานพนนท์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาเสียสละเวลาในการให้คำปรึกษา เสนอแนะตลอดระยะเวลาการทำวิจัย พร้อมทั้งตรวจทานและแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนกระทั่งวิทยานิพนธ์เสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์รัตนา อัดตปัญญาญ และ อาจารย์ ดร. สุรยา พิมพ์พิไล กรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาตรวจทานและให้คำแนะนำในการแก้ไขวิทยานิพนธ์เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่ได้อำนวยความสะดวกทางด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวิจัย ขอขอบคุณผู้ทดสอบชิมทุกท่าน ที่เสียสละเวลาในการประเมินผลทางประสาทสัมผัส

ขอขอบคุณ คุณเสกฐวุฒิ ปัญญา ที่กรุณาให้ความช่วยเหลือและให้กำลังใจในระหว่างทำการทดลอง และกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ ที่ให้โอกาส และเป็นกำลังใจอย่างดียิ่งตลอดระยะเวลาในการทำวิจัย จนกระทั่งวิทยานิพนธ์เสร็จสมบูรณ์

อัจฉรา เทียมภักดี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved