

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมกโดยใช้เทคโนโลยีเชื่อมบริสุทธิ์เริ่มต้นผลิต



วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved
บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
มกราคม 2550

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกโดยใช้เทคโนโลยีเชื้อเบร์เชียร์เริ่มต้นผสม

ศิริลดา ศรีกอก

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นำเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. ไพบูลย์ วิริยะรุ่ง

กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักษณ์ รุ่งไกรภานุค

กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชรินทร์ เทชะพันธุ์

18 มกราคม 2550

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงต่อ รองศาสตราจารย์ ดร.ไพร่อน วิริยะรี อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้คำปรึกษา แนะนำ และแก้ไขปัญหาต่างๆ จนวิทยานิพนธ์ เล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ลักษณา รุจนะ ไกรกานต์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชรินทร์ เศษพันธุ์ ที่ได้ร่วมเป็นกรรมการตรวจและสอบวิทยานิพนธ์ และช่วยเหลือในการ ตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ เพื่อให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ผู้เขียนยังมีความระลึกถึงในบุญคุณของบรรดาครู อาจารย์ และเจ้าหน้าที่ใน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ทุกท่าน ตลอดจนบรรดารุ่นพี่ เพื่อน และน้องทุกคนที่ได้ ให้ความช่วยเหลือ เป็นกำลังใจ และให้ความร่วมมือในด้านต่างๆ ในระหว่างทำวิทยานิพนธ์

สุดท้ายนี้ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อสมบูรณ์ คุณแม่ยุรี คุณอาманพ ศรีกอก และ ขอบคุณทุกคนในครอบครัวที่ได้ให้ทุนทรัพย์ กำลังใจ ให้ความช่วยเหลือ และสนับสนุนให้เข้ามาเจ้า ได้เล่าเรียนสำเร็จจนถึงระดับนี้ ประโภชน์อันได้ที่เกิดจากวิทยานิพนธ์เล่มนี้ ในส่วนตัวผู้เขียนขอขอบ แค่คุณพ่อ คุณแม่ และบรรดาครู อาจารย์ที่เคยเมตตาอบรมสั่งสอนให้มีความรู้จนถึงปัจจุบัน ส่วน ความบกพร่องต่างๆ ผู้เขียนขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว