

การผลิตน้ำส้ม涌ด้วยเครื่องอบแห้งสูญญากาศแบบอินฟราเรด

หลังผ่านกรรมวิธีโฟมแมต

พัฒนา ใจดำรงค์

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาชีววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright[©] by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2552

การผลิตน้ำส้ม涌ด้วยเครื่องอบแห้งสูญญากาศแบบอินฟราเรด

หลังผ่านกรรมวิธีโฟมแมต

พัฒนา ใจดำรงค์

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง

ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

จัดทำโดย นายนะเดช ใจดี

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2552

การผลิตนำสัมผัสด้วยเครื่องอบแห้งสูญญากาศแบบอินฟราเรด
หลังผ่านกรรมวิธีโฟมแมต

พัฒนา ใจดำรงค์

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพียรมงคล

กรรมการ

Dr. Tri Indrarini Wirjantoro

กรรมการ

นายกุณฑ์ ลักษะโจน

20 มีนาคม 2552

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้ สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ซึ่งกรุณายืห์ทั้งคำแนะนำ คำปรึกษา ความรู้และอนุเคราะห์ วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการดำเนินการวิจัย อีกทั้งตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์จนเสร็จสมบูรณ์

ขอขอบขอบพระคุณ Dr. Tri Indrarini Wirjantoro อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ร่วม และคุณกฤษฎ์ ลากโจรน์ ที่กรุณารับเป็นกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์ และให้คำแนะนำ เป็นอย่างดีตลอดมา

ขอขอบคุณบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ให้ทุนสนับสนุนในการทำวิจัย ขอขอบคุณ บริษัท คือกนิสไทย จำกัด และบริษัท วิคกี้ เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด ที่ให้ความอนุเคราะห์ สารเคมีในการทำวิจัยเป็นอย่างดี ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ทุกท่านของบริษัท เฟบิกซ์ อินเตอร์ เนชั่นแนล จำกัด จังหวัดเชียงใหม่ ที่ให้ความช่วยเหลือ และคำแนะนำในการใช้เครื่องอบแห้ง สุญญากาศแบบอินฟราเรด อีกทั้งอนุเคราะห์อุปกรณ์ที่จำเป็นในการวิจัยเป็นอย่างดี ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ เพื่อนๆ พี่ๆ และน้องๆ คณะอุตสาหกรรมเกษตรทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือ คำปรึกษา คำแนะนำ และอนุเคราะห์ในด้านต่างๆ

ขอขอบขอบพระคุณเป็นอย่างยิ่งแด่ มาตรานางสักดา ใจดำรงค์ บิดา-นายสมพร เพชรใส นางสาวกนกพร เพชรใส และนางสาวสุกุมาร์ เพชรใส ที่ได้สนับสนุนทุนทรัพย์ สนับสนุน การศึกษาต่อ และเป็นพลังใจที่ดีตลอดเวลา ขอขอบคุณ นางสาวอรรถพร ณ นคร เป็นอย่างยิ่งที่ได้ คอยให้ความช่วยเหลือ และกำลังใจที่ดีในระหว่างการทำวิทยานิพนธ์มาโดยตลอด ขอขอบคุณ นายปุณณีย์ เพชรใส และผู้มีพระคุณทุกท่านที่เคยเกื้อหนุน และขอกราบขอบพระคุณ ครูบาอาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้มาตลอด ท้ายที่สุดนี้ ผู้เขียนขออภัยเป็นอย่างสูงในข้อบกพร่องหรือความผิดพลาดประการใดของวิทยานิพนธ์นี้ และหวังว่าวิทยานิพนธ์ ฉบับนี้คงมีประโยชน์แก่ผู้ที่ได้อ่านและมีความสนใจในด้านการทำแห้งอาหารด้วยสุญญากาศร่วม รังสีอินฟราเรดต่อไป

พัฒนา ใจดำรงค์