

ผลของเทคนิคความร้อนและความดันสูงต่อคุณภาพ
และอายุการเก็บรักษาน้ำฝรั่งแปรรูป



เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2549

ผลของเทคนิคความร้อนและความดันสูงต่อคุณภาพ
และอายุการเก็บรักษาน้ำฝรั่งแปรรูป

เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2549

ผลของเทคนิคความร้อนและความดันสูงต่อคุณภาพ
และอายุการเก็บรักษาน้ำฝรั่งแปรรูป

เรวัตร์ พงษ์พิสุทธินันท์

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

..... ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร่างกูร

..... กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล

..... กรรมการ
อาจารย์ ดร. นพพล เล็กสวัสดิ์

24 มีนาคม 2549

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าแบบอิสระสำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณี อภิชาติสร่างกูร อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ผู้ซึ่งกรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษา และตรวจแก้ไขจนการค้นคว้าแบบอิสระเสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิรักษ์ เพียรมงคล และอาจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์กรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษาและคำแนะนำ ตลอดจนช่วย ตรวจสอบและแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือจนการค้นคว้าอิสระนี้สำเร็จ
ลุล่วงไปได้ด้วยดี

เรวัตร พงษ์พิสุทธินันท์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved