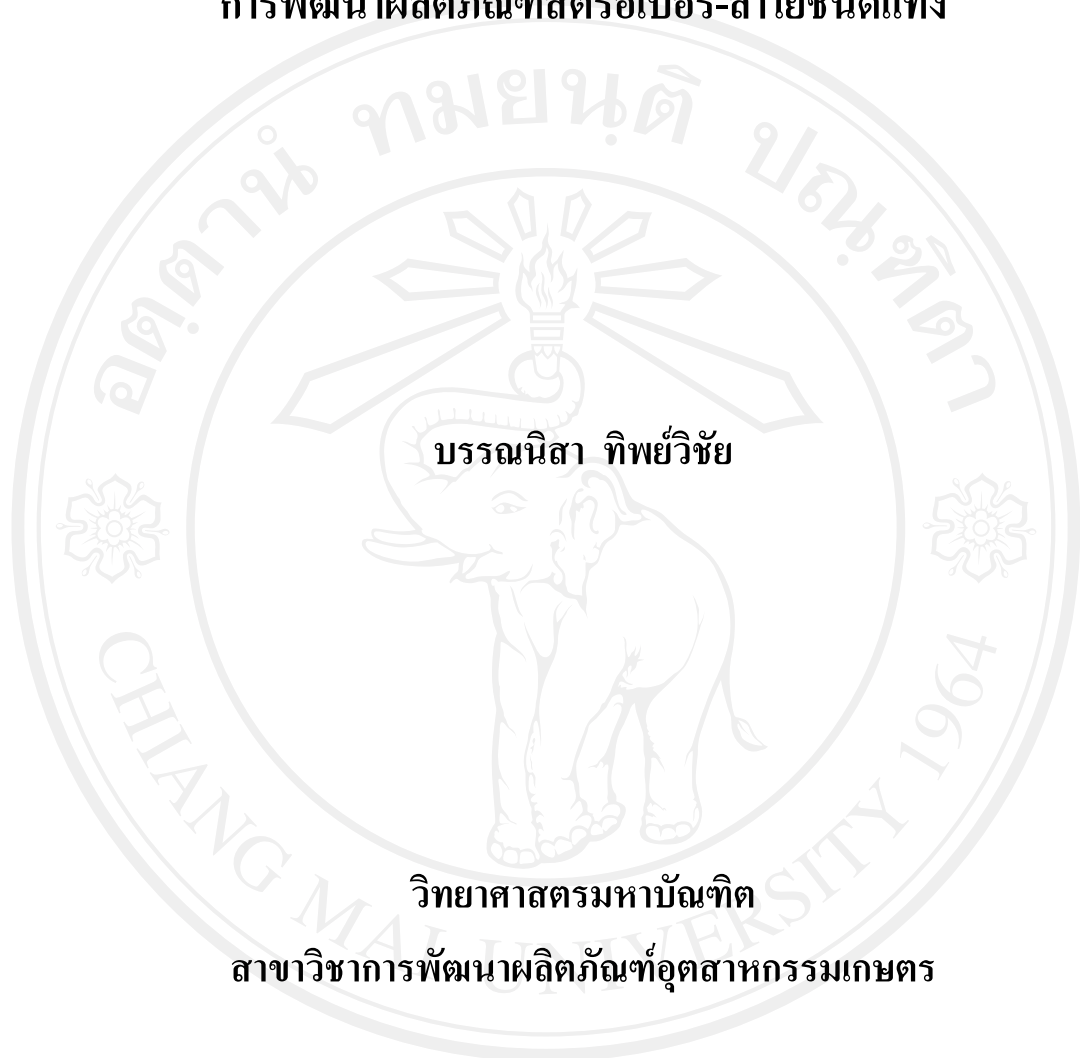


การพัฒนาผลิตภัณฑ์สตรอเบอร์รี่-ลำไยชนิดแห้ง



บรรณนิสา ทิพย์วิชัย

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2552

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สตรอเบอร์รี่-ลำไยชนิดแห้ง

บรรณนิสา ทิพย์วิชัย

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2552

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สตรอเบอรี่-ลำไยชนิดแห้ง

บรรณนิสา ทิพย์วิชัย

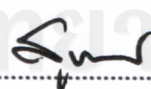
วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



.....ประธานกรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุจินดา ศรีวัฒนะ



.....กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุทัศน์ สุระวัง



.....กรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ

19 มีนาคม 2552

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้คำปรึกษา คำแนะนำ ให้กำลังใจ และแก้ไขปัญหาดังกล่าว จนวิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ขอขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง และรองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ ที่ได้ร่วมเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือในการตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ เพื่อให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณบัณฑิตวิทยาลัย และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ได้ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัยนี้ ขอขอบคุณห้างหุ้นส่วนจำกัด ทองพูนฟู๊ด ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ลำโพงแห่งหนึ่งเพื่อใช้ในการทดลอง ขอขอบคุณผู้ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ต่างๆ ท่าน ที่ได้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และที่สำคัญขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ รวมถึงพี่ๆ น้องๆ นักศึกษาปริญญาโทภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่ได้ให้ความช่วยเหลือในทุกๆ ด้าน โดยเฉพาะช่วยทำผลิตภัณฑ์สตรอเบอร์รี่-ลำไยชนิดแห้งตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบจนเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป อีกทั้งเป็นกำลังใจสำคัญในการทำให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณคุณแม่ พ่อ คุณแม่ พี่ชาย และเพื่อนรักที่คอยห่วงใย เข้าใจ และเป็นกำลังใจให้มาโดยตลอด สุดท้ายนี้ผู้เขียนขอมอบส่วนที่ดีของวิทยานิพนธ์ให้แก่ครู อาจารย์ และผู้ที่มีพระคุณทุกท่าน หากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขอรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

ลิขสิทธิ์ © by Chiang Mai University
All rights reserved

บรรณนิสา ทิพย์วิชัย