

การศึกษาเปรียบเทียบการอบแห้งใบโรสแมรี่ ดอกลาเวนเดอร์ และกลีบดอก  
กุหลาบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ เครื่องอบแห้งลมร้อน  
แบบถาดและเครื่องอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ

อัจฉราพร อภิวังค์งาม

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พฤษภาคม 2552

การศึกษาเปรียบเทียบการอบแห้งใบโรสแมรี่ ดอกลาเวนเดอร์ และกลีบดอก  
กุหลาบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ เครื่องอบแห้งลมร้อน  
แบบถาดและเครื่องอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ

อัจฉราพร อภิวงศ์งาม

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง  
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พฤษภาคม 2552

การศึกษาเปรียบเทียบการอบแห้งใบโรสแมรี่ ดอกลาเวนเดอร์ และกลีบดอก  
กุหลาบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ เครื่องอบแห้งลมร้อน  
แบบถาดและเครื่องอบแห้งไมโครเวฟสุญญากาศ

อัจฉราพร อภิวังค์งาม

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



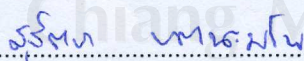
ประธานกรรมการ

อาจารย์ ดร. พิชญา บุญประสม



กรรมการ

อาจารย์ ดร. ขงยุทธ เฉลิมชาติ



กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุจิตรา รตนะมโน

30 พฤษภาคม 2552

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่



## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจาก อาจารย์ ดร. พิชญา บุญประสม อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ซึ่งกรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษา และตรวจแก้ไขวิทยานิพนธ์จนเสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.ขงยุทธ เถลิมาชาติ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจิตรา รตนะมโน ที่กรุณารับเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และให้คำแนะนำเป็นอย่างดีตลอดมา

ขอขอบคุณเจ้าหน้าที่ โครงการหลวง และบุคลากรคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่อำนวยความสะดวกในการประสานงาน ให้คำแนะนำเพื่องานวิจัยครั้งนี้ ขอขอบคุณนักศึกษาภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการทดสอบชิม และช่วยดูแลให้การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคสำเร็จลุล่วงด้วยดี ขอขอบคุณพี่ๆ เพื่อนๆ และน้องๆ ทุกท่านที่ช่วยเหลือในการปฏิบัติงาน ให้คำแนะนำ คำปรึกษา และความอนุเคราะห์ในด้านต่างๆ จนงานสำเร็จอย่างสมบูรณ์

ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อ คุณแม่ คุณยายและญาติๆ ทุกคน ที่ได้ให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจในการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ และท้ายที่สุดนี้ หากมีสิ่งขาดตกบกพร่องหรือผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขออภัยเป็นอย่างสูงในข้อบกพร่องและความผิดพลาดนั้น และผู้เขียนหวังว่าวิทยานิพนธ์นี้คงมีประโยชน์สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง