

การทำแห้งแก้มงกรด้วยกระบวนการออสโนมติกดีไอเดรชัน

ร่วมกับการทำแห้งด้วยลมร้อน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University

บัณฑิตวิทยาลัย

All rights reserved

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2553

การทำแห้งแก้มงกรด้วยกระบวนการออสโนมติกดีไซเดรชัน

ร่วมกับการทำแห้งด้วยลมร้อน



สาขาวิชากรรมกระบวนการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University

All rights reserved  
บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มีนาคม 2553

การทำแห่งแก้วมังกรคัวยกระบวนการอสโนติกด้วยเครชันร่วมกับการทำแห่งคัวยลมร้อน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

16 มีนาคม 2553

©ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความอนุเคราะห์จาก  
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่กรุณาให้คำแนะนำและช่วยเหลือเกี่ยวกับงานวิจัย ดังแต่การ  
ปฏิบัติการจนกระทั่งการเขียนวิทยานิพนธ์ เป็นอย่างดี แนะนำแหล่งข้อมูลและสอนเกี่ยวกับการ  
เขียนวิทยานิพนธ์ ตลอดจนช่วยแก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่อง ในการเขียนวิทยานิพนธ์ จนกระทั่งการ  
เขียนวิทยานิพนธ์เสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนจึงกราบขอบพระคุณไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักษณा รุจนะไกรกานต์ และอาจารย์ดร.พิชญา  
บุญประสม พูลผล กกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ที่ได้กรุณาสละเวลาในการตรวจสอบและให้  
คำแนะนำในการแก้ไขรูปเล่มวิทยานิพนธ์นี้ จนกระทั่งเสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณอาจารย์และเจ้าหน้าที่ภาควิชาศิวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ทุกท่านที่อำนวยความสะดวก ตลอดจนคำแนะนำด้านการใช้เครื่องมือ ตลอด  
ระยะเวลาการทำวิทยานิพนธ์

ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อและคุณแม่ที่ให้โอกาสที่เดินทางศึกษา อยู่เป็นกำลังใจและ  
ให้การสนับสนุนในการทำงานวิจัย ตลอดระยะเวลาการทำวิทยานิพนธ์เล่มนี้

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณกำลังใจจากเพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ ทุกคนที่เคยให้กำลังใจ คำแนะนำใน  
งานวิจัยครั้งนี้ และหากงานวิจัยฉบับนี้มีสิ่งผิดพลาดประการใดผู้เขียนขออภัยเป็นอย่างสูง และหวัง  
ว่าวิทยานิพนธ์เล่มนี้จะประโภชน์น้ำ ไม่นำกันน้อยสำหรับผู้ที่มีความสนใจตลอดจนหน่วยงานหรือ  
องค์กรที่เกี่ยวข้องต่อไป

Copyright by Chiang Mai University  
All rights reserved

ภัทรพร วีระชาติ