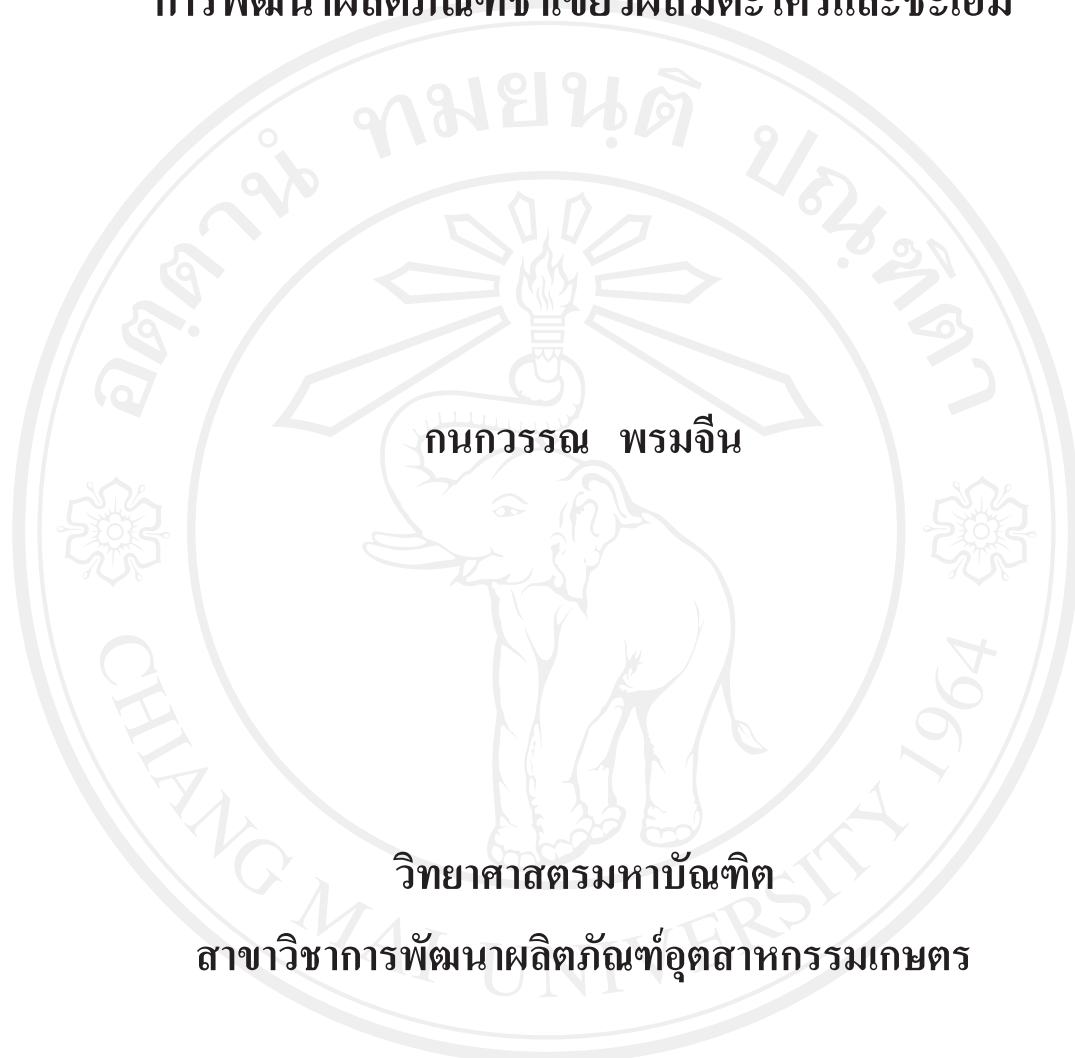


การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวผสมตะไคร้และชะเอม



กนกวรรณ พรหมจีน

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สิงหาคม 2553

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวผสมตะไคร้และชะเอม

กนกวรรณ พรหมจัน

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สิงหาคม 2553

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวผสมตะไคร้และชะเอม

กนกวรรณ พรหมจีน

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์



ประธานกรรมการ



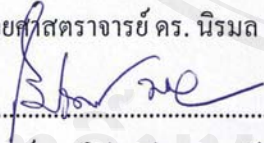
รองศาสตราจารย์ ดร. วิวัฒน์ หวังเจริญ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิรมล อุดมอ่าง



กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิรมล อุดมอ่าง



กรรมการ

อาจารย์ ดร. โปรคปราน ทาเขียว

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

27 สิงหาคม 2553

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นิรมล อุดมอ่าง อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้คำปรึกษา คำแนะนำ ให้กำลังใจ และแก้ไขปัญหาดังกล่าว จนวิทยานิพนธ์เล่มนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ หวังเจริญ ในการเป็นประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ ดร. โปรดปราน ทาเขียว ที่ร่วมเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือในการตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ เพื่อให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ได้ให้ทุนสนับสนุนงานวิจัยนี้ ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. สมเดช ศรีชัยรัตนกุล ได้ให้ความอนุเคราะห์ในการให้สถานที่ในการดำเนินงานวิจัยและรวบรวมข้อมูล ตลอดจนเพื่อนๆ นักศึกษาปริญญาเอกและปริญญาโทภาควิชาชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ที่คอยให้ความช่วยเหลือตลอด ทั้งคำปรึกษาจนสามารถดำเนินงานวิจัยได้อย่างลุล่วง ขอขอบคุณผู้ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ต่างๆ ท่าน ที่ได้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และที่สำคัญขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ รวมถึง พี่ๆ น้องๆ นักศึกษาปริญญาโทภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่ได้ให้ความช่วยเหลือในทุกๆ ด้าน อีกทั้งเป็นกำลังใจสำคัญในการทำให้วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อ และเพื่อนๆ ที่คอยห่วงใย เข้าใจ และเป็นกำลังใจให้เสมอมา สุดท้ายนี้ผู้เขียนขอมอบส่วนที่ดีของวิทยานิพนธ์ให้แก่ครู อาจารย์ และผู้ที่มีพระคุณทุกท่าน