

การคงสภาพและปรับปรุงลักษณะทางกายภาพของรำข้าว  
เพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง



ญาณีตา รัตนชนันท์

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
สิงหาคม 2557

การคงสภาพและปรับปรุงลักษณะทางกายภาพของรำข้าวเพื่อใช้  
เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง

ญาณิศา รัตนชานันท์

วิทยานิพนธ์นี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตาม  
หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สิงหาคม 2557

# การคงสภาพและปรับปรุงลักษณะทางกายภาพของรำข้าวเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์

## มูลค่าสูง

ญาณิศ รัตนานันท์

วิทยานิพนธ์นี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบ

อาจารย์ที่ปรึกษา

ศันติรา เหมภัทรสุวรรณ.....ประธานกรรมการ

*Dr. Chan*.....

(อาจารย์ ดร. ศันติรา เหมภัทรสุวรรณ)

(อาจารย์ ดร. ชรรณพ เหล่ากุลดิลก)

*Dr. Chan*.....กรรมการ

(อาจารย์ ดร. ชรรณพ เหล่ากุลดิลก)

ญาณิศ รัตนานันท์.....กรรมการ

(อาจารย์ ดร.มล. ญาณิศ จักรพันธุ์)

4 สิงหาคม 2557

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์นี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจาก อาจารย์ ดร.ชรรณพ เหล่ากุลคิดลิก อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ซึ่งกรุณาให้ความรู้ คำปรึกษา แนะนำ ตลอดจนแก้ไขจนวิทยานิพนธ์เล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณอาจารย์ ดร. ภรณ์ทิรา เหมภักตร์สุวรรณ และ อาจารย์ ดร.มล. ญาสินี จักรพันธุ์ ที่กรุณาได้รับเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และให้คำปรึกษาแนะนำเพื่อให้วิทยานิพนธ์เล่มนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ผู้เขียนขอขอบพระคุณอาจารย์และเจ้าหน้าที่วิทยาศาสตร์ในภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่ได้ช่วยถ่ายทอดความรู้ให้คำปรึกษา แนะนำ ความช่วยเหลือ รวมถึงอำนวยความสะดวกต่างๆ แก่ผู้เขียน

ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านในภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่ได้ช่วยให้คำแนะนำ ปรึกษา ช่วยเหลือ และให้กำลังใจ รวมถึงช่วยอำนวยความสะดวกทางด้านเครื่องมือต่างๆ แก่ผู้เขียน

ท้ายที่สุดนี้ ขอกราบขอบพระคุณ คุณเฮง แซ่ฮับ (บิดา) คุณมณี แซ่ฮับ (มารดา) และทุกคนในครอบครัวที่ได้สนับสนุน ให้กำลังใจ และความช่วยเหลือต่างๆ ในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ถ้าหากมีสิ่งใดขาดตกบกพร่องหรือผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขอภัยไว้เป็นอย่างสูงในข้อบกพร่องและความผิดพลาดนั้น และผู้เขียนหวังว่าวิทยานิพนธ์นี้คงมีประโยชน์บ้างไม่มากนักน้อยสำหรับผู้ประกอบการผู้อ่าน ตลอดจนผู้ที่สนใจที่จะศึกษาในรายละเอียดต่อไป

ญาณิศา รัตนธำนันท์