

ผลของกรดซิตริก กรดแอสคอร์บิก โซเดียมอิริทอร์เบต และแคลเซียมกลูไนด์

ต่อสีของลำไยอบแห้งพันธุ์ดอ

ณภัทร ปวีณพงษ์พัฒน์

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง

ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตุลาคม 2547

ISBN 974-9810-83-X


ผลของกรดซिटริก กรดแอสคอร์บิก โซเดียมอิริทอร์เบต และแคลเซียมคลอไรด์

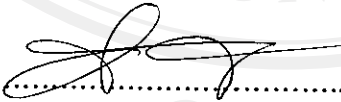
ต่อสีของลำไยอบแห้งพันธุ์ดอ


ณภัทร ปวีณพงษ์พัฒน์

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

  
..... ประธานกรรมการ  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร่างกูร

  
..... กรรมการ  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล

  
..... กรรมการ  
อาจารย์ ดร. พัชรินทร์ ระเบียบ

13 ตุลาคม 2547

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## กิตติกรรมประกาศ

ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร่างกูร อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระนี้ ที่กรุณาช่วยเหลือให้คำปรึกษา เสนอแนะ และแก้ไขปัญหาค้นคว้าต่าง ๆ จนการค้นคว้าแบบอิสระนี้สำเร็จสมบูรณ์

ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล และอาจารย์ ดร. พชรินทร์ ระวียัน ที่ให้ความกรุณาเป็นกรรมการในการสอบ รวมทั้งให้คำแนะนำและตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ของการค้นคว้าแบบอิสระนี้

ขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา ที่เป็นกำลังใจ ส่งเสริมและสนับสนุนในการศึกษาเล่าเรียนด้วยดีเสมอมา

ขอขอบพระคุณ อาจารย์รัชชชัย สุภวิทิตพัฒนา ที่กรุณาให้ความรู้ ช่วยเหลือ แนะนำให้คำปรึกษา ตลอดจนตรวจแก้ไขจนการค้นคว้าแบบอิสระนี้สำเร็จสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณอาจารย์และเจ้าหน้าที่ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทุกท่านที่อำนวยความสะดวกและให้การช่วยเหลือด้วยดีเสมอมา

สุดท้ายนี้ขอขอบพระคุณ พี่ๆ เพื่อนๆ นักศึกษาปริญญาโท-เอก ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่กรุณาให้คำแนะนำและช่วยเหลือตลอดมา