

ผลร่วมกันของ โขเดียมแลกเทต โขเดียมคลอไรด์ และสภาวะกรด-เบส
ที่มีต่อการเจริญของ *Salmonella* spp.

ณ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

รชนิศ ศรีวิชัย

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พฤศจิกายน 2548

ผลร่วมกันของ โขเดียมแตกเขต โขเดียมคลอไรด์ และสภาวะกรด-เบส
ที่มีต่อการเจริญของ *Salmonella* spp.

ณ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

รชนิศ ศรีวิชัย

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

พฤษภาคม 2548

ผลร่วมกันของ โขเคียมแลกเทด โขเคียมคลอไรด์ และสภาวะกรด-เบส
ที่มีต่อการเจริญของ *Salmonella* spp.
ณ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส

รชนิศ ศรีวิชัย

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

.....ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. เรณู ปิ่นทอง

.....กรรมการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล

.....กรรมการ

อาจารย์ ดร. นพพล เล็กสวัสดิ์

22 พฤศจิกายน 2548

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ด้วยความกรุณาจาก รองศาสตราจารย์ ดร. เรณู ปิ่นทอง อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ซึ่งกรุณาให้คำปรึกษา แนะนำและให้ความช่วยเหลือเป็นอย่างดี ระหว่างทำการวิจัย ตลอดจนช่วยตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. อภिरักษ์ เพ็ชรมงคล และ อาจารย์ ดร. นพพล เล็กสวัสดิ์ ที่ได้กรุณาเป็นกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ และให้คำแนะนำ ตรวจสอบแก้ไข รายงานการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้ ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.นพพล เล็กสวัสดิ์ ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษาเกี่ยวกับ โปรแกรม LEKSAWASDI RSS MINIMISATION และอนุญาตให้ผู้เขียนนำมาประยุกต์ใช้กับการวิเคราะห์ข้อมูลในการค้นคว้าแบบอิสระนี้

ขอขอบพระคุณคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำและช่วยเหลือในการทำวิจัยครั้งนี้

ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่กรุณาให้คำแนะนำ และให้ความช่วยเหลือด้านเครื่องมือและอุปกรณ์ในส่วนของ การทดลองตลอดระยะเวลาการทำวิจัย

ขอขอบคุณ พี่ ๆ เพื่อน ๆ นักศึกษาปริญญาโท ทั้งแผน ก และแผน ข ภาควิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหารทุกท่าน ที่ให้คำแนะนำและให้ความช่วยเหลือด้วยดีเสมอมา

สุดท้ายนี้ขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ รวมทั้งขอขอบคุณเพื่อนร่วมงาน จากหน่วย โภชนาวิทยา ภาควิชาอายุรศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ได้ให้คำแนะนำเป็นที่ปรึกษาและเป็นกำลังใจในการทำงานจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี