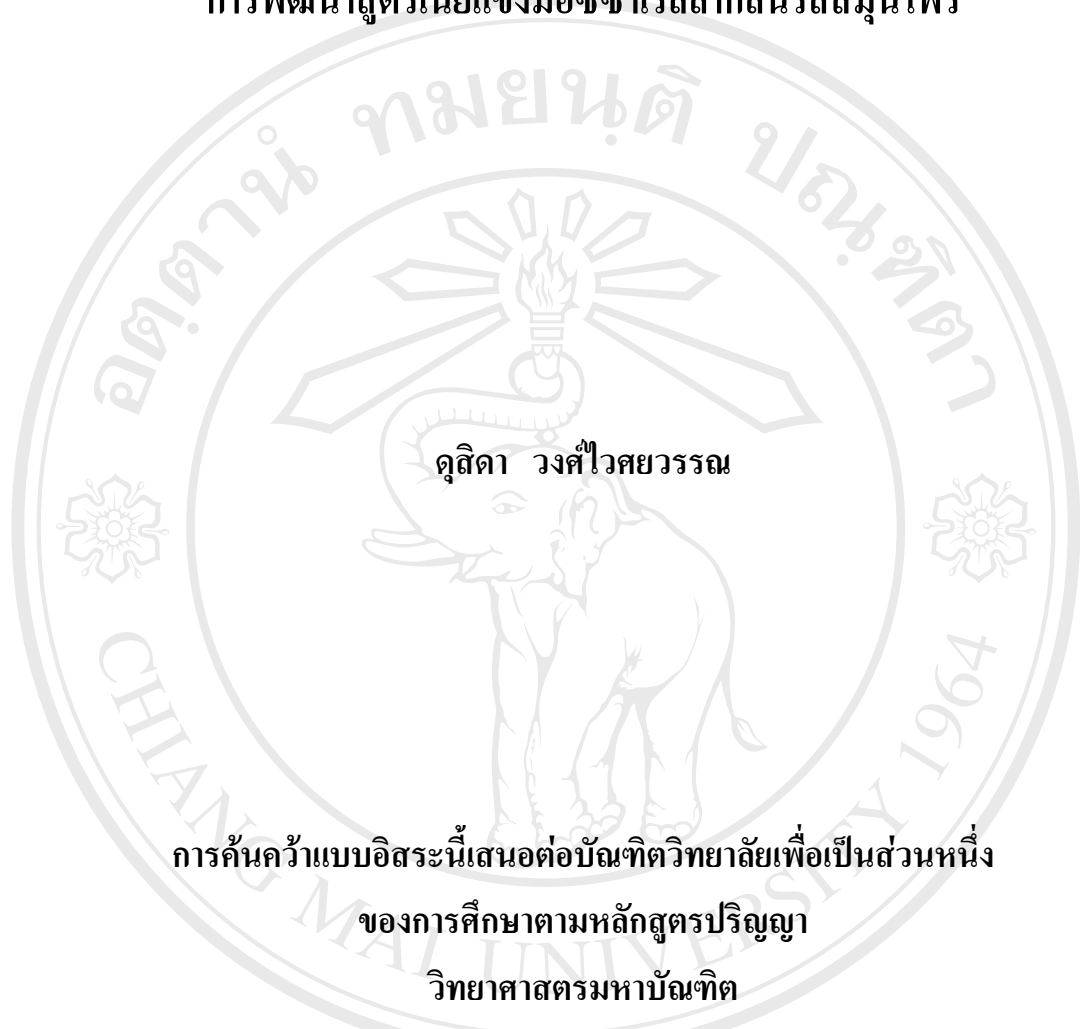


การพัฒนาสูตรเนยแข็งมอซซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพร



ดุติดา วงศ์ไวศยวรรณ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พฤศจิกายน 2548

การพัฒนาสูตรเนยแข็งมอซซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพร

ดุสิตา วงศ์ไวศยวรรณ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

.....ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร. เรณู ปิ่นทอง

.....กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เทียมมงคล

.....กรรมการ

นาย วิชัย หาญพาณิชย์พันธ์

21 พฤศจิกายน 2548

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. เรณู ปิ่นทอง อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ซึ่งกรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษา ช่วยแก้ปัญหาต่างๆ ในระหว่างการทำวิจัย ตลอดจนการแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนการค้นคว้าแบบอิสระนี้เสร็จสมบูรณ์ ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล และนาย วิชัย หาญพาณิชย์พันธ์ ซึ่งกรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษา ตลอดจนตรวจแก้ไขการค้นคว้าอิสระจนเสร็จสมบูรณ์

ขอขอบพระคุณ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกลสิกิจ ที่ให้ความอนุเคราะห์ฝังสมุนไพรมะพร้าว ในการผลิตเนยแข็งมอซซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพรมะพร้าว

ขอขอบพระคุณนักศึกษาปริญญาตรีและปริญญาโท ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ทุกท่านที่เสียสละเวลาในการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส รวมทั้งให้คำปรึกษา ให้ความช่วยเหลือ และเป็นกำลังใจตลอดการทำวิจัย

สุดท้ายนี้ ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ ที่เป็นกำลังใจ ให้ความช่วยเหลือและให้การสนับสนุนการศึกษาต่อระดับปริญญาโท รวมทั้งน้องชาย เพื่อนๆ ที่คอยดูแลและให้กำลังใจในการทำวิจัยจนสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ลิขสิทธิ์ วังศ์ไวยวรรณ
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved