

แยมล่ำไยจากล่ำไยเซ่เงิ่งโดยเทคโนโลยีความคั่นสูง



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
มีนาคม 2550

แยมล่ำไยจากล่ำไยเซ่เงิ่งโดยเทคโนโลยีความคั่นสูง



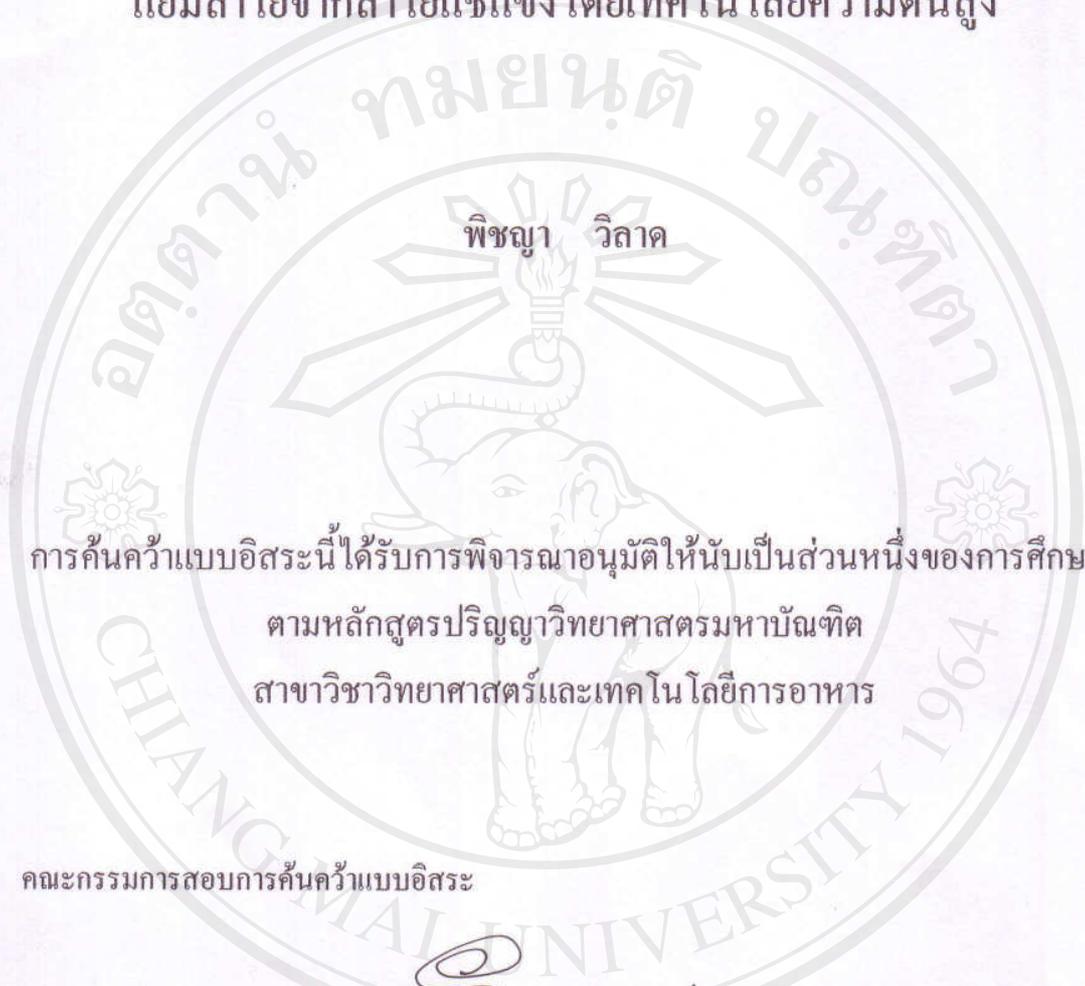
การคั่นคว่ำแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
มีนาคม 2550

แถมลำไยจากลำไยแช่แข็งโดยเทคโนโลยีความดันสูง



พิชญา วิตาค

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร.อรุณี อภิชาติสร้างภู

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กรรมการ

Copyright © by Chiang Mai University

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกชัย ชูเกียรติโรจน์

All rights reserved

กรรมการ

อาจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์

มีนาคม 2550

©ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความช่วยเหลือจาก รองศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสรานกูร อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ ผู้ซึ่งกรุณาให้คำแนะนำ คำปรึกษา และตรวจแก้ไขจนรายงานการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.พนิดา รัตนปิติกรณ์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกชัย ชูเกียรติโรจน์ ผู้ซึ่งกรุณาเป็นกรรมการสอบการค้นคว้าอิสระ ให้คำแนะนำ คำปรึกษาเป็นอย่างดีตลอดมารวมทั้งกรุณาตรวจแก้ไขจนรายงานการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ขอขอบพระคุณทุกคนในครอบครัว โดยเฉพาะ คุณแม่ คุณน้า และสามี ที่ได้ให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจในการทำการค้นคว้าแบบอิสระครั้งนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ท้ายที่สุดนี้หากมีสิ่งที่ขาดตกบกพร่องหรือผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขออภัยเป็นอย่างสูงในข้อผิดพลาดนั้น และผู้เขียนหวังว่ารายงานการค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้คงมีประโยชน์ไม่มากนักน้อยสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่สนใจที่จะศึกษารายละเอียด

พิชญา วิลาด