

ผลของสภาวะการอบแห้ง ส่วนผสม และสายพันธุ์

ต่อคุณภาพของละมุดแผ่น

กิตติคุณ ทอพล

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กันยายน 2550

ผลของสภาวะการอบแห้ง ส่วนผสม และสายพันธุ์

ต่อคุณภาพของละมุดแผ่น

กิตติคุณ ทอพล

การค้นคว้าอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กันยายน 2550

ผลของสภาวะการอบแห้ง ส่วนผสม และสายพันธุ์
ต่อคุณภาพของละมุดแผ่น

กิตติคุณ ตอพล

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

.....
อาจารย์ ดร. สมชาย จอมดวง

ประธานกรรมการ

.....
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล

กรรมการ

.....
อาจารย์ ดร. พิไลรัก อินธิปัญญา

กรรมการ

27 กันยายน 2550

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจาก อาจารย์ ดร. สมชาย จอมดวง อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ผู้ที่ให้ความรู้ คำปรึกษา คำแนะนำ รวมทั้งชี้แนะข้อคิดเห็นต่างๆ และตรวจทานแก้ไขจนการศึกษาค้นคว้าแบบอิสระเสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนกราบขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณ คุณประยูร อินประดม หัวหน้าสำนักงานเกษตรอำเภอสุวรรณคโลก จังหวัดสุโขทัย ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา ขอกราบขอบพระคุณ คุณเขาวธิตา ศักดิ์พงศ์สิงห์ เจ้าหน้าที่ประจำสำนักงานเกษตรอำเภอสุวรรณคโลก ที่กรุณาให้ข้อมูล ตลอดจนพาไปสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกละมุดในตำบลคลองกระจง อำเภอสุวรรณคโลก และขอกราบขอบพระคุณ คุณสมชัย กลมกล่อม ที่กรุณาให้ข้อมูลต่างๆ ในเกี่ยวกับละมุด ตลอดจนอนุเคราะห์ผลละมุดในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้

ขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ประจำห้องปฏิบัติการของภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และเจ้าหน้าที่โรงงานต้นแบบ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ให้ความอนุเคราะห์ช่วยเหลือเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และสารเคมีต่างๆ

ขอขอบพระคุณเพื่อนๆ นักศึกษาปริญญาโท รุ่นที่ 5 (รหัส 48) ทุกคนของภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ที่ให้คำปรึกษา คำแนะนำ ความช่วยเหลือ ตลอดจนให้กำลังใจ ตั้งแต่เริ่มต้นการศึกษา จนกระทั่งการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สำเร็จ

ขอกราบขอบพระคุณอย่างสูงสำหรับคุณพ่อ และคุณแม่ ที่สนับสนุน ส่งเสริม และให้คำปรึกษา ตลอดจนน้องสาวที่ให้กำลังใจตลอดมา

หวังว่าการศึกษาค้นคว้าแบบอิสระนี้ หากมีความดี และมีประโยชน์สำหรับผู้ที่สนใจ ขอมอบความดีนี้ให้แก่อาจารย์ที่ปรึกษา และบุคคลที่เกี่ยวข้องตามข้างต้นทั้งหมด