

คุณภาพการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์แมปิ้งที่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

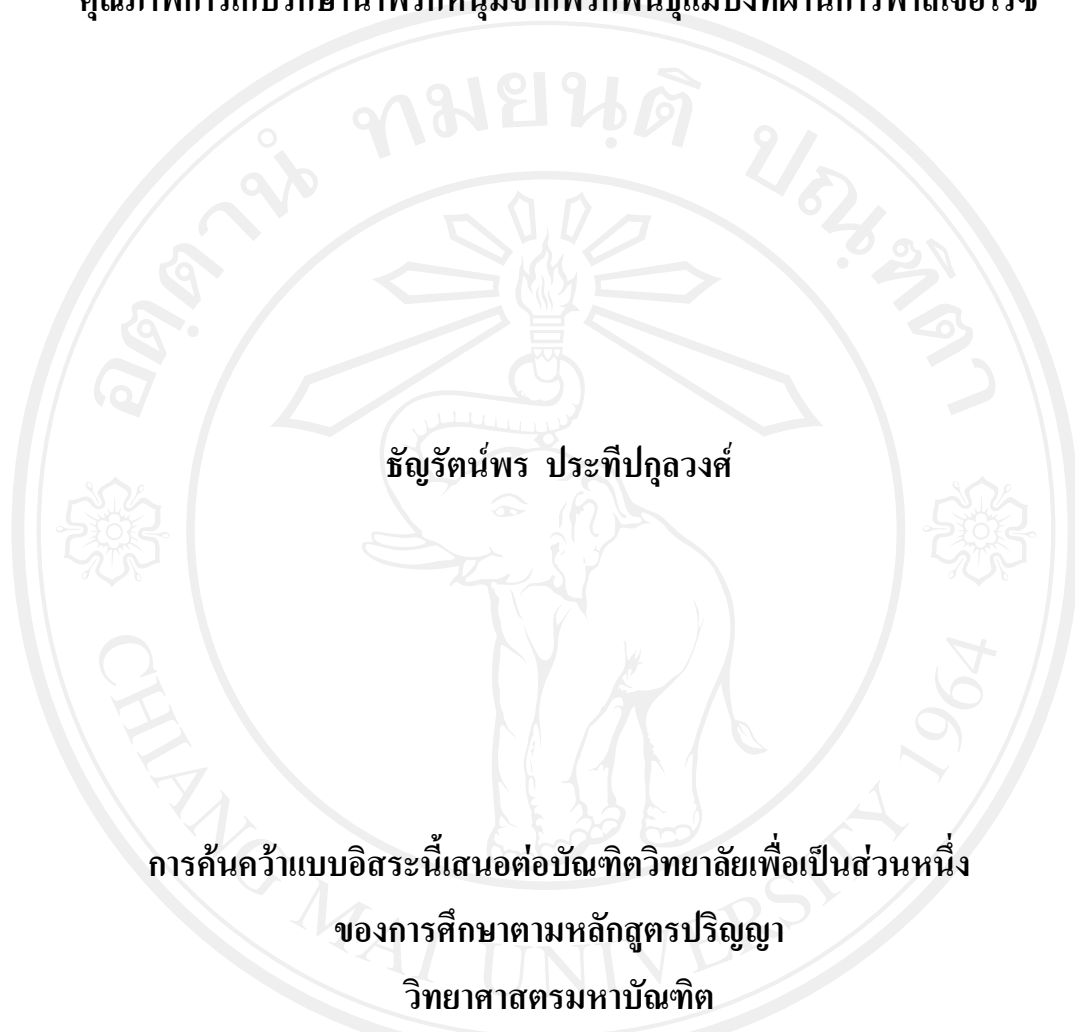
All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กันยายน 2551

คุณภาพการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์แมปิ้งที่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์



ชัยรัตน์พร ประทีปกุลวงศ์

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กันยายน 2551




คุณภาพการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์แม่ปิงที่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์


ธัญรัตน์พร ประทีปกุลวงศ์

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร้างกูร

กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อูมาพร สิริพินทุ์

กรรมการ
อาจารย์ ดร. จวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

19 กันยายน 2551

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจาก รองศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสรานกูร ประธานที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ ซึ่งกรุณาให้คำแนะนำและแก้ปัญหาต่างๆ ในระหว่างการทำวิจัย ตลอดจนตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ จนการค้นคว้าแบบอิสระเล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์อุมาพร ศิริพินทุ์ และอาจารย์ ดร. จวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี ที่ได้กรุณาเป็นกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ ให้คำแนะนำ ตรวจแก้ไขการค้นคว้าแบบอิสระเล่มนี้ให้เสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรทุกท่าน สุดท้ายนี้ ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ที่เป็นกำลังใจ ให้ความช่วยเหลือ สนับสนุนด้านการศึกษาดลอดมา

หากงานวิจัยนี้มีสิ่งที่ขาดตกบกพร่องหรือผิดพลาดประการใด ผู้เขียนขออภัยเป็นอย่างสูง

ธัญรัตน์พร ประทีปกุลวงศ์