

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

ผลของแซนแทนกัม อัตราการแช่เยือกแข็งและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อความคงตัวของ
เจลสตาร์ชมันสำปะหลัง

Effects of Xanthan Gum, Freezing Rate and Storage Temperature on Stability of
Tapioca Starch Gels

โดย

นางสาวจรรยา หมวดคล้าย

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร)
พ.ศ. 2549

ISBN 974-16-1725-9