



รายงานวิจัย

ผลของการใช้โปรตีนถั่วเหลืองไฮโดรไลเซตและการาจีแนน
ต่อสมบัติของน้ำมันพรี-อิมัลซิฟายด์และการประยุกต์ใช้ในไส้กรอกอิมัลชันฮาลาล
Effect of Soy Protein Hydrolysate and Carrageenan
on Properties of Pre-Emulsified Fat and Application in Halal Emulsion Sausage

พัชรินทร์ ภักดีฉนวน
สุธีรา เสาวภาคย์

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากโครงการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล
ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

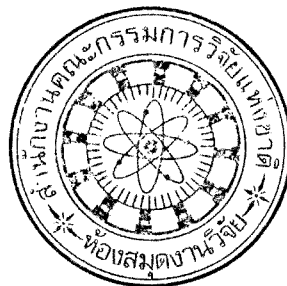
ปีงบประมาณ 2553

600249653

ห้องสมุดงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ



244884



รายงานวิจัย

ผลของการใช้โปรตีนถั่วเหลืองไฮโดรไลเสทและคาราจีแนน
ต่อสมบัติของน้ำมันพรี-อิมัลซิฟายด์และการประยุกต์ใช้ในไส้กรอกอิมัลชันฮาลาล

**Effect of Soy Protein Hydrolysate and Carrageenan
on Properties of Pre-Emulsified Fat and Application in Halal Emulsion Sausage**

พัชรินทร์ ภักดีฉนวน

สุธีรา เสาวภาคย์

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากโครงการจัดตั้งศูนย์วิทยาศาสตร์อาหารฮาลาล
ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ปีงบประมาณ 2553