



รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

การใช้สารแบคทีริโอซินและกรดแลกติกร่วมกับการบรรจุสุญญากาศเพื่อเพิ่มความปลอดภัย
ในการผลิตไส้กรอกอีสาน

The combination of crude bacteriocin, lactic acid and vacuum package to improve safety
of E-san sausage manufacture

ผศ.ดร. คมแข พิลาสสมบัติ

นางอังคณา ทุมดี

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัย

จากงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

