



สมบัติของแป้งข้าวสาลีและคุณภาพของขนมปังที่ใช้แป้งข้าวสาลี
ทดแทนแป้งสาลีบางส่วน

โดย

นาย ภัทรภณ ภูเพ็ชร

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
พ.ศ. 2552

สมบัติของแป้งข้าวสาลีและคุณภาพของขนมปังที่ใช้แป้งข้าวสาลี
ทดแทนแป้งสาลีบางส่วน

โดย

นาย ภัทรภณ ภูเพ็ชร

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
พ.ศ. 2552

Properties of Sinin Rice Flour and Qualities of Bread Using
Sinin Rice Flour to Partially Substitute Wheat Flour

By

Mr. Patpon Phuphechr

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science (Food Science and Technology)

Department of Food Science and Technology

Faculty of Science and Technology Thammasat University

2009