

การผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีปริมาณแป้งทนต่อการย่อยสูงโดยใช้แป้งกล้วยดิบ

วันสนั่น ธิบุรณ์บุญ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

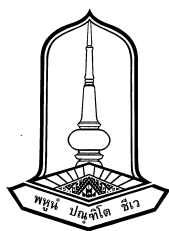
สิงหาคม 2555

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

การผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่มีปริมาณแป้งทนต่อการย่อยสูงโดยใช้แป้งกล้วยดิบ

วันสนั่น ธิบุรณ์บุญ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
สิงหาคม 2555
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม



คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของนางสาววันสนันท์ ธิบุรณ์บุญ
แล้วเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... (อาจารย์ ดร.ศิริรัตน์ ดีศีลธรรม)	ประธานกรรมการ (กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ)
..... (ผศ.ดร.อนุชิตา มุ่งงาม)	กรรมการ (ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
..... (อาจารย์ ดร.มนัสญา สังข์ศรีอินทร์)	กรรมการ (กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
..... (อาจารย์ ดร.ชาญณรงค์ ชมนาวัง)	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

.....
(ผศ.ดร.รพี ไก่แก้ว)
คณบดีคณะเทคโนโลยี

.....
(รศ.ดร.ณฐนนท์ ทรายชู)
ผู้รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
วันที่ เดือน พ.ศ. 2555