

องค์ประกอบทางเคมี คุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ของแป้ง และคุณลักษณะ
ของขนมปังปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวงอก

นฤมล ศรีไว

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

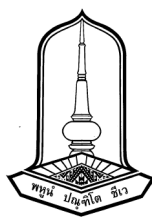
ตุลาคม 2555

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

องค์ประกอบทางเคมี คุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ของแป้ง และคุณลักษณะ
ของขนมปังปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวงอก

นฤมล ศรีไฉ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
ตุลาคม 2555
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม



คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของนางสาวนฤมล ศรีไว
แล้วเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... (อาจารย์ ดร.ศิริรัตน์ ดีศีลธรรม)	ประธานกรรมการ (กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ)
..... (ผศ.ดร.อนุชิตา มุ่งงาม)	กรรมการ (ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
..... (อาจารย์ ดร.มนัษญา สังข์ศรีอินทร์)	กรรมการ (กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
..... (อาจารย์ ดร.อภิญา เอกพงษ์)	กรรมการ (อาจารย์บัณฑิตศึกษาภายนอกภาควิชา)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

.....
(ผศ.ดร.รำไพ เกณฑ์สาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยี

.....
(รศ.ดร.ณฐนนท์ ตราชู)
ผู้รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
วันที่เดือน.....พ.ศ. 2555