

องค์ประกอบทางเคมี คุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ และคุณลักษณะของขนมปัง
ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวฟ่าง

ณัฐธยาน์ พัฒนกุลแก้วโมรี

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

สิงหาคม 2555

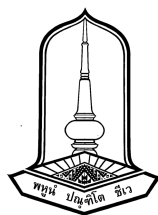
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

องค์ประกอบทางเคมี คุณสมบัติทางเคมีฟิสิกส์ และคุณลักษณะของขนมปัง
ปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวฟ่าง

ณัฐธยาน์ พัฒนกุลแก้วโมรี

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
สิงหาคม 2555

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม



คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของ นางสาวณัฐธยาน์ พัฒนกุลแก้วโมรี แล้วเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... (อาจารย์ ดร.ศิริรัตน์ ดีศีลธรรม)	ประธานกรรมการ (กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ)
..... (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนุชิตา มุ่งงาม)	กรรมการ (ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
..... (อาจารย์ ดร.ทัตตาว ภาษีผล)	กรรมการ (กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
..... (อาจารย์ ดร.อภิญา เอกพงษ์)	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

.....
(ผศ.ดร.รพีภี เกณฑ์สาคร)
คณบดีคณะเทคโนโลยี

.....
(รศ.ดร.ณฐนนท์ ตราชู)
รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
วันที่ เดือน พ.ศ. 2555