



การใช้สารไฮโดรคอลลอยด์และน้ำมันถั่วเหลืองในการผลิตผลิตภัณฑ์
ไส้กรอกอิมัลชันปลาทูน่าทองแถบ (*Katsuwonus pelamis*)

โดย

นางสาววรรณชยา ศรศักดิ์ชัยสิงห์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
พ.ศ. 2556

การใช้สารไฮโดรคอลลอยด์และน้ำมันถั่วเหลืองในการผลิตผลิตภัณฑ์
ไส้กรอกอิมัลชันปลาทูน่าทองแถบ (*Katsuwonus pelamis*)

โดย

นางสาววรรณชยา ศรศักดิ์ชัยสิงห์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
พ.ศ. 2556

Use of Hydrocolloids and Soybean Oil in the Production of Skipjack
Tuna (*Katsuwonus pelamis*) Emulsion Sausage

By

Miss Wanchaya Sornsakchaising

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

2013