



รายงานการวิจัย

เรื่อง

การศึกษาเปรียบเทียบองค์ประกอบกรดไขมันและไตรกลีเซอไรด์
คุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพ และพฤติกรรมการตกผลึก
ของน้ำมันเมล็ดมะม่วงจากมะม่วงหลายสายพันธุ์ที่ปลูกในประเทศไทย

(Studies of fatty acid and triglyceride composition,
chemical and physical properties, and crystallization behavior
of mango seed almond fats from various mango varieties grown in Thailand)

โดย

ผศ.ดร.โสภาค สอนไว (Asst. Prof. Sopark Sonwai)

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร

คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีที่ดำเนินการเสร็จ 2556