

## กิตติกรรมประกาศ

รายงานโครงการวิจัยการใช้เทคนิคօสโนมิติกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สตรอเบอร์รี่สูตรลดน้ำตาลที่ไม่เจือสีและไม่แต่งกลิ่นรส แยมสตรอเบอร์รี่ ไส้ผลไม้จากสตรอเบอร์รี่ และทوبปิงสตรอเบอร์รี่ และการประเมินพักษาภาพเชิงพาณิชย์ ฉบับนี้ได้นำเสนอ สูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แยมสตรอเบอร์รี่ ไส้ผลไม้จากสตรอเบอร์รี่ และทوبปิงสตรอเบอร์รี่ที่ลดน้ำตาลไม่เจือสี และไม่แต่งกลิ่นรส เพื่อเป็นข้อมูลให้กับเกษตรกรผู้เพาะปลูก วิสาหกิจชุมชนขนาดเล็ก ขนาดย่อม และผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสตรอเบอร์รี่ ได้นำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

อนึ่งในการจัดทำโครงการนี้ทางคณะกรรมการผู้จัดทำขอขอบพระคุณสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติที่ให้ทุนในการสนับสนุนโครงการวิจัยนี้ ขอขอบพระคุณสถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่อำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ ขอขอบพระคุณคณะกรรมการวิจัยและนวัตกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เอื้อเฟื้อสถานที่ ตลอดจนเครื่องมือต่างๆ ที่ใช้ในการทดลอง ขอขอบพระคุณกลุ่มเกษตรกรหรือกลุ่มแม่บ้านผู้ประกอบธุรกิจการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสตรอเบอร์รี่ ตำบลป้อแก้ว อ.สะเมิง จ.เชียงใหม่ ที่ได้ให้ข้อมูลและความร่วมมือในการจัดทำโครงการนี้ และขอขอบพระคุณผู้บริโภคทุกท่านที่เข้าร่วมการทดสอบในการทดลองนี้

คณะกรรมการผู้จัดทำ