



สมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งสาคุและการใช้แป้งสาคุ  
ทดแทนแป้งสาลีในคุกกี้

โดย

นางสาวศศิวิมล บุญยิ่ง

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์  
พ.ศ. 2552

สมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งสาคุและการใช้แป้งสาคุ  
ทดแทนแป้งสาลีในคุกกี้

โดย

นางสาวศศิวิมล บุญยิ่ง

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์  
พ.ศ. 2552

Physical and Chemical Properties of Sago Starch and Utilization of  
Sago Starch to Substitute Wheat Flour in Cookies

By

Miss Sasivimol Boonying

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Science  
Program in Food Science and Technology  
Department of Food Science and Technology  
Faculty of Science and Technology  
Thammasat University

2009