

การเปลี่ยนแปลงของสารประกอบระเหยที่หากล่องในมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ในระหว่างการอบแห้ง

โดย

นางสาวพิริยา อรรถปิยะรัตน์

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2549

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

VOLATILE COMPOUNDS CHANGE IN MANGO CV. CHOK ANAN DURING DRYING

By

Piriyaon Wanpiyarat

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree

MASTER OF SCIENCE

Department of Food Technology

Graduate School

SILPAKORN UNIVERSITY

2006

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร อนุมัติให้วิทยานิพนธ์เรื่อง “การเปลี่ยนแปลงของสารประกอบระเหยที่ให้กลิ่นรสในมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ในระหว่างการอบแห้ง” เสนอโดย นางสาว พริยาอร วรรณปิยะรัตน์ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริชัย ชินะตั้งกูร)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์

1. อาจารย์ ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี ลีจิระจำเนียร
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ

(อาจารย์ ดร.ดวงใจ ถิรธรรมถาวร)

...../...../.....

..... กรรมการ

(อาจารย์ ดร.บุศราภรณ์ มหาโยธี)

...../...../.....

..... กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุเชษฐ์ สมุหเสนีโต)

...../...../.....

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณศรี ลีจิระจำเนียร)

...../...../.....

.....กรรมการ

(อาจารย์ ดร.เกียรติศักดิ์ ดวงมัลย์)

...../...../.....