

ปัจจัยที่มีผลต่อการวิเคราะห์ปริมาณไนไตรท์ตกค้างด้วยเครื่องสเปกโตรโฟโตมิเตอร์
และการลดปริมาณไนไตรท์ตกค้างในไส้กรอกหมูรมควัน

**FACTORS AFFECTING RESIDUAL NITRITE CONTENT ANALYSIS BY
SPECTROPHOTOMETER AND REDUCTION OF RESIDUAL NITRITE
IN SMOKED PORK SAUSAGE**

ณัฐวดี ตันวิสุทธิ

NATTAWADEE TANWISUIT

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ. 2554

KMITL-2011-AI-M-053-103

**FACTORS AFFECTING RESIDUAL NITRITE CONTENT ANALYSIS BY
SPECTROPHOTOMETER AND REDUCTION OF RESIDUAL NITRITE
IN SMOKED PORK SAUSAGE**

NATTAWADEE TANWISUIT

**A THESIS SUMMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF THE REQUIREMENT
FOR THE DEGREE OF MASTER OF SCIENCE**

FACULTY OF AGRO INDUSTRY

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

2011

KMITL-2011-AI-M-053-103

COPYRIGHT 2011

FACULTY OF AGRO INDUSTRY

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG