



การเปรียบเทียบชนิดสารละลายที่ใช้เหนียวนำการเกิดแป้งทนต่อการย่อย  
ชนิดที่สามจากแป้งข้าวอะมิโลสสูงและศึกษาความคงตัวต่อความร้อน

ปิยะธิดา ศรีจินดา

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

สิงหาคม 2556

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

การเปรียบเทียบชนิดสารละลายที่ใช้เหนี่ยวนำการเกิดแป้งทนต่อการย่อย  
ชนิดที่สามจากแป้งข้าวอะมิโลสสูงและศึกษาความคงตัวต่อความร้อน

ปิยะธิดา ศรีจินดา

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

สิงหาคม 2556

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม



คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของนางสาวปิยะธิดา ศรีจินดา  
แล้วเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... (อาจารย์ ดร.อังคณา น้อยสุวรรณ)	ประธานกรรมการ (กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ)
..... (รศ.ดร.อนุชิตา มุ่งงาม)	กรรมการ (ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
..... (อาจารย์ ดร.ทัตดาว ภาชีผล)	กรรมการ (กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
..... (อาจารย์ ดร.วชิราพรรณ บุญญาพุทธิพงศ์)	กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)

มหาวิทยาลัยขอนแก่นให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

..... (รศ.ดร.อนุชิตา มุ่งงาม) คณบดีคณะเทคโนโลยี	..... (รศ.เทียนศักดิ์ เมฆพรรณโอภาส) ผู้รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. 2556
---	--