

ผลของการทอดภายใต้สภาวะสุญญากาศและวิธีเตรียมขั้นต้นต่อคุณภาพของกล้วย
แผ่นบางทอดกรอบ

EFFECT OF VACUUM FRYING AND PRETREATMENT METHODS ON THE
QUALITY OF BANANA CHIPS

กวีพร สานติสุนทร

KAWEEPRON SANTISOONTORN

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พ.ศ.2555

KMITL-2012-AT-M-053-135

**EFFECT OF VACUUM FRYING AND PRETREATMENT METHODS ON THE
QUALITY OF BANANA CHIPS**

KAWEEPRON SANTISOONTORN

**A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF
MASTER OF SCIENCE IN FOOD SCIENCE
AGRO-INDUSTRY
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
2012
KMITL-2012-AT-M-053-135**

COPYRIGHT 2012

AGRO-INDUSTRY

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG