

ผลของการใช้กรดแลคติกต่อการลดจำนวนเชื้อแบคทีเรียที่คัดแยกได้
จากกระบวนการผลิตไส้กรอกไก่อิมัลชันรมควัน

EFFECT OF LACTIC ACID ON REDUCTION OF ISOLATED BACTERIA
FROM SMOKED EMULSION CHICKEN SAUSAGE PROCESS

วรรณวิมล มัธยม
WANWIMON MATTHAYOM

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาสุขาภิบาลอาหาร
บัณฑิตวิทยาลัย
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
พ.ศ. 2550
KMITL-2007-AI-M-054-050

EFFECT OF LACTIC ACID ON REDUCTION OF ISOLATED BACTERIA
FROM SMOKED EMULSION CHICKEN SAUSAGE PROCESS

WANWIMON MATTHAYOM

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF
MASTER OF SCIENCE PROGRAM IN FOOD SANITATION
SCHOOL OF GRADUATE STUDIES
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
2007
KMITL-2007-AI-M-054-050

COPYRIGHT 2007

SCHOOL OF GRADUATE STUDIES

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG