



สมบัติของฟลาวัวร์และสตาร์ชเมล็ดทุเรียนและการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์มายองเนส
Properties of Durian Seed Flour and Starch and Application in Mayonnaise Product

สุรยานี บาราเฮง
Surayani Baraheng

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of
Master of Food Science and Nutrition
Prince of Songkla University

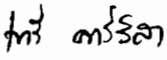
2554


ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

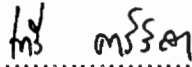
ชื่อวิทยานิพนธ์ สมบัติของฟลาวอร์และสตาร์ชเมล็ดทุเรียนและการประยุกต์ใช้ใน
ผลิตภัณฑ์มายองเนส
ผู้เขียน นางสาวสุรยानी บาราเฮง
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

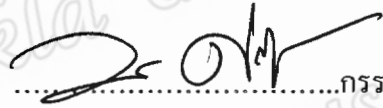
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

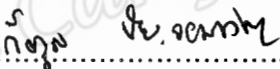
คณะกรรมการสอบ


.....
(ดร. เทวี ทองแดง คาร์ริลา)

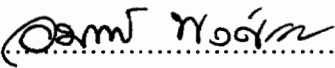

.....ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์. ดร. ปิยรัตน์ ศิริวงศ์ไพศาล)


.....กรรมการ
(ดร. เทวี ทองแดง คาร์ริลา)


.....กรรมการ
(ดร. วรัญญ์ ศรีเดช)


.....กรรมการ
(ดร. เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การ
อาหารและโภชนาการ


.....
(ศาสตราจารย์ ดร. อมรรัตน์ พงศ์ดารา)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย