



## รายงานวิจัย

ผลของสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งผสม (แป้งมันสำปะหลังและแป้งสาอู)

ต่อคุณภาพของข้าวเกรียบ

**Effect of Physico-Chemical Properties of Starch Mixtures (Cassava and Sago)  
on Cracker Quality**

เทวี ทองแดง

และ

มุกิตา มีนุ่น

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ

จาก กองทุนวิจัยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ประจำปีงบประมาณ 2548