



การเตรียมน้ำมันพรีอิมัลซิฟายด์จากโปรตีนถั่วเหลืองไอก็อปปี้
และประยุกต์ใช้ในไดร์ครอคไก่อิมัลชัน

**Preparation of Pre-Emulsified Fat from Soy Protein Hydrolysate
and Application in Emulsion Chicken Sausage**

อัมรินา แรมง

Amrina Waemong

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

(1)

ชื่อวิทยานิพนธ์	การเตรียมน้ำมันพรีอิมัลซิฟายจากโพรตีนถั่วเหลืองไฮโดรไลสेट และประยุกต์ใช้ในไส้กรอกไก่อิมัลชัน
ผู้เขียน	นางสาวอัมรินา แรมง
สาขาวิชา	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

.....
(ดร.พัชรินทร์ ภักดีวนวน)

คณะกรรมการสอบ

.....
ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.กนกอร อินทรapi เชฐ)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม

.....
(ดร.สุธีรา เสาวภาคย์)

.....
กรรมการ
(ดร.พัชรินทร์ ภักดีวนวน)

.....
กรรมการ
(ดร.สุธีรา เสาวภาคย์)

.....
กรรมการ
(ดร.ถาวร จันท์โชติ)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

.....
(ศาสตราจารย์ ดร.อมรรัตน์ พงศ์ dara)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย