



การเตรียมน้ำมันพรีอิมัลซิฟายด์จากโปรตีนถั่วเหลืองไฮโดรไลเสท
และประยุกต์ใช้ในไส้กรอกไก่อิมัลชัน

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

อัมริณา แวมง

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

