



ผลของสารหมักเนื้อ และเทคนิค Sous Vide ต่อคุณภาพของไก่ก๋อและพร้อมบริโภค

**Effect of Meat Curing Ingredients and Sous Vide Technique on  
Qualities of Ready to Eat Golek Chicken**

ประกายแก้ว โกมลตรี

**Prakaikaew Komoltri**

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาวิทยาศาสตรการอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of**

**Master of Food Science and Nutrition**

**Prince of Songkla University**

2555

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

