



สมบัติของเจลผสมระหว่างวุ้นกับเจลาตินปลา  
**Properties of Agar and Fish Gelatin Mixed Gels**

นิชาภัทร สมบูรณ์

Nichapat Somboon

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

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

**Prince of Songkla University**

**2556**

**ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์**

ชื่อวิทยานิพนธ์      สมบัติของเจลผสมระหว่างวุ้นกับเจลาตินปลา  
 ผู้เขียน              นางสาวณิชชาภัทร สมบูรณ์  
 สาขาวิชา              วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

---

**อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก**

**คณะกรรมการสอบ**

.....  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. เทวี ทองแดง คาร์ริลา)

..... ประธานกรรมการ  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พัชรินทร์ ภัคดีฉนวน)

**อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม**

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

.....  
 (ดร. ชรรมรัตน์ แก้วมณี)

..... กรรมการ  
 (ดร. ชรรมรัตน์ แก้วมณี)

..... กรรมการ  
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยรัตน์ ศิริพัธนะ)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้  
 เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์  
 การอาหารและโภชนาการ

.....  
 (รองศาสตราจารย์ ดร.ธีระพล ศรีชนะ)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

ขอรับรองว่า ผลงานวิจัยนี้มาจากการศึกษาวิจัยของนักศึกษาเอง และได้แสดงความขอบคุณบุคคลที่มีส่วนช่วยเหลือแล้ว

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. เทวี ทองแดง คาร์ริลา)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ลงชื่อ.....

(นิชาภัทร สมบูรณ์)

นักศึกษา

Prince of Songkhla University  
Pattani Campus

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ผลงานวิจัยนี้ไม่เคยเป็นส่วนหนึ่งในการอนุมัติปริญญาในระดับใดมาก่อน และ  
ไม่ได้ถูกใช้ในการยื่นขออนุมัติปริญญาในขณะนี้

ลงชื่อ.....

(ฉัตรภัทร สมบูรณ์)

นักศึกษา

Prince of Songkla University  
Pattani Campus