



ผลของระดับการกำจัดหมู่อะซิทิลและน้ำหนักโมเลกุลของไคโตแซนจากเปลือกกุ้งกุลาดำ
ต่อสมบัติการเกิดอิมัลชัน

**Effect of Degree of Deacetylation and Molecular Weight of Chitosan from
Black Tiger Shrimp Shell on Emulsifying Properties**

สุวดี อุสาหะ

Suwadee Usaha

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

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

Prince of Songkla University

2549

ISBN 974-11-4750-3

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์