



การเกิดเจลและการปรับปรุงเจลเนื้อกุ้งกุลาดำบด (*Penaeus monodon* Fabricus)

ด้วยความดันสูง

Gelation and Quality Improvement of Minced Black Tiger Shrimp (*Penaeus monodon* Fabricus)

Gel Induced by High Pressure

จิรวรรณ ชีเจริญ

Jirawan Cheecharoen

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 974-11-4813-5

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์