

JOHN F. KENNEDY LIBRARY
PRINCE OF SONGKLA UNIVERSITY
PATTANI, THAILAND

ผลของสารเชื่อม เกลือ ฟอสเฟต และเวลาผสมต่อคุณภาพของเนื้อหมูคืนรูป
Effects of Binders, Salt, Phosphate and Mixing Time on Qualities
of Restructured Pork

บุปผา แซ่จั้ง

Booppa Saejang

สำนักวิทยบริการ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
วิทยาเขตปัตตานี
ได้รับจาก
นิตยภัตวิทยาสัย มอ.ปัตตานี
วันที่ 25 เดือน ... พ.ศ. 2537

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

Master of Science Thesis in Food Technology

Prince of Songkla University

2537

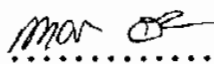
ชื่อวิทยานิพนธ์ ผลของสารเชื่อม เกลือ ฟอสเฟต และเวลาผสมต่อคุณภาพของเนื้อหมูดีในรูป

ผู้เขียน นางสาวบุปผา แซ่จิ่ง

สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร

คณะกรรมการที่ปรึกษา

คณะกรรมการสอบ

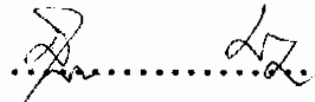


ประธานกรรมการ

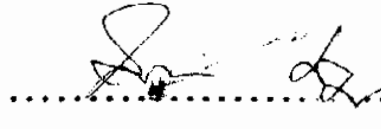


ประธานกรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกอร อินทราพิเชฐ) (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกอร อินทราพิเชฐ)




กรรมการ



กรรมการ

(ดร.สุกัญญา จันทะช่ม)

(ดร.สุกัญญา จันทะช่ม)



กรรมการ

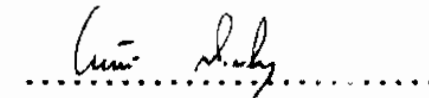
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวลักษณ์ จิตรบรร (เจิดกุล)



กรรมการ

(อาจารย์สิบลัด กิ่งสน)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยนี้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร



(ดร.ไพรัตน์ สงวนไพร)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย