



ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาการใช้ส้มแขกเพิ่มคุณค่าของไอศกรีมโยเกิร์ต

Study on the Utilization of Garcinia for Nutrition Value - added of

Yoghurt Ice Cream

สำนักวิทยบริการและสนับสนุนการศึกษา
HIS, Academic Resources Center

โดย

นางสาววชรี บุญพิทักษ์ และ นางสาวอุษณี ขุนจันทร์

MISS VATCHAREE BOONPITAK AND MISS USANEE KOONJAN

เสนอ

โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏสงขลา

พุทธศักราช 2546



คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันราชภัฏสงขลา

ใบรับรองปัจ្យาพิเศษ

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

(สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

เรื่อง

การศึกษาการใช้ส้มแขกเพิ่มคุณค่าของ ไอศกรีมโยเกิร์ต

Study on the Utilization of Garcinia for Nutrition Value – added of Yoghurt

Ice Cream

นามผู้ศึกษา

นางสาววชิรี บุญพิทักษ์

นางสาวอุษณี บุนจันทร์

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

.....
พรชานนท์.....

(นางสาวณิศา ปรี chanan).....

อาจารย์ที่ปรึกษา

.....
สุเพ็ญ ด้วงทอง.....

ประธานโปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วันที่ ๒๑ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๗ วันที่ ๒๔ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๔๗

.....
พินิจ ดำรงเลาพันธ์.....

(นายพินิจ ดำรงเลาพันธ์)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

วันที่ ๙ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๔๔

กิตติกรรมประกาศ

การทำปัญหาพิเศษเรื่องการศึกษาการเพิ่มคุณค่าของไออกรีม โยเกิร์ต โดยใช้ส้มแขกสามารถดำเนินได้ด้วยความช่วยเหลือจากหลายฝ่ายโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาจารย์ที่ปรึกษาอาจารย์ณิชรา ปรีchanนท์ ที่กรุณามาก่อนมาให้คำปรึกษาและชี้แนะแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น ตลอดจนตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของปัญหาพิเศษนี้

ขอขอบคุณสำนักวิทยบริการ สถาบันราชภัฏสงขลาและหอสมุดคุณหญิงหลง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ความสำคัญในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลประกอบการทำปัญหาพิเศษครั้งนี้

ขอขอบคุณเพื่อนๆทุกคนที่สละเวลาและให้ความร่วมมือในการทดสอบคุณภาพทางประสานสัมผัสของผลิตภัณฑ์และขอกราบขอบคุณบิดา มารดาและพี่ด้วยความเคารพยิ่งที่ให้กำลังใจและสนับสนุนในการศึกษาตลอดมา

วชรี บุญพิทักษ์
อุษณี บุนจันทร์

128017	
ใบอนุญาตฯ	
วันที่ 28 ก.ย. 2547	
เลขที่ยกเว้น: 641.862 ก 112 ก	