

**การปรับปรุงกระบวนการอบแห้งชาใบหม่อนเพื่อรักษาสีและสารออกฤทธิ์
ทางชีวภาพโดยใช้รังสีอินฟราเรดคลื่นยาวร่วมกับอากาศร้อน**

**วิทยานิพนธ์
ของ
พิชชาภรณ์ วันโย**

**เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
สิงหาคม 2552
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม**



การปรับปรุงกระบวนการอบแห้งชาใบหม่อนเพื่อรักษาสีและสารออกฤทธิ์
ทางชีวภาพโดยใช้รังสีอินฟราเรดคลื่นยาวร่วมกับอากาศร้อน

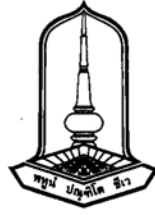
วิทยานิพนธ์
ของ
พิชชาภรณ์ วันโย

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

สิงหาคม 2552

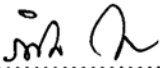
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม





คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของนางสาวพิชชาภรณ์ วันโย
แล้วเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


.....
(ผศ.ดร.รำไพ เกณฑ์สาธุ)

ประธานกรรมการ

(กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ)


.....
(ผศ.ดร.ศิริธร ศิริอมรพรรณ)

กรรมการ

(ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)


.....
(อาจารย์ ดร.นเรศ มีไธ)

กรรมการ

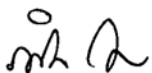
(กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)


.....
(อาจารย์ ดร.ชาญณรงค์ ชมนาวัง)

กรรมการ

(ผู้ทรงคุณวุฒิ)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม


.....
(ผศ.ดร.รำไพ เกณฑ์สาธุ)
คณบดีคณะเทคโนโลยี


.....
(รศ.ดร.ไพฑูรย์ สุขศรีงาม)
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วันที่ ๒๕ เดือน ๙๓ พ.ศ. 2552



**วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ได้รับทุนวิจัยมหาบัณฑิตโครงการเชื่อมโยงภาคการผลิตกับงานวิจัย
ทุนสกว. – อุตสาหกรรม (MAG Window I)**

