

## กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยด้วยการใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผง ประสบความสำเร็จได้ด้วยดี คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ คณะผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จากคณะเทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี ที่ช่วยประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสขนมไทยทั้ง 3 ชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาจารย์ธนะวัฒน์ ชนะวรรณที่ช่วย ประสานงานและเอื้อเฟื้อสถานที่ในการทดสอบชิม ขอขอบคุณรองศาสตราจารย์สุนี ศักดาเดชที่สร้าง แรงบันดาลใจในการทำงานวิจัยเรื่องนี้ ขอขอบคุณอาจารย์ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ ที่คอยช่วยเหลือ เรื่องตำรับขนมไทยและเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย

คณะผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยด้วยการใช้สี ธรรมชาติจากว่านกาบหอยผงนี้จะเป็นแหล่งข้อมูลให้กับผู้ที่สนใจการใช้สีธรรมชาติในการทำขนมไทย หรือนำไปดัดแปลงในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ เพื่อสร้างมูลค่า คุณค่าให้กับขนมไทย รวมถึงยัง เป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารของไทยไว้ด้วย ซึ่งการวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปีงบประมาณ 2558

นฤมล อภินันท์สวัสดิ์  
พฤษภาคม 2560

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี