

## คำนำ

หนังสือเล่มนี้เรียบเรียงขึ้นเพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนกระบวนการวิชาเทคโนโลยีส่วนผสมอาหารสังเคราะห์ (FY 463) ซึ่งเป็นวิชาเฉพาะด้านของภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ซึ่งเนื้อหาของวิชานี้จะเกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการผลิตสารให้กลิ่นรสเลียนแบบธรรมชาติ สารทดแทนไขมัน และ สารทดแทนน้ำตาลที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึง เทคนิคการเอนแคปซูเลทและควบคุมการปลดปล่อยส่วนผสมของอาหารภายใต้สภาวะและช่วงเวลาที่ต้องการ

ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะมีประโยชน์ต่อนักศึกษา และ ผู้สนใจที่ได้นำไปใช้ และหวังจะได้รับข้อคิดเห็นเพื่อความถูกต้องของเนื้อหาด้วยความตั้งใจให้หนังสือนี้มีสาระความรู้และเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่านเสมอไป

ดร. เบญจา ชูตินทราศรี  
ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง