

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	i
กิตติกรรมประกาศ.....	ii
สารบัญ.....	iii
สารบัญตาราง.....	v
สารบัญภาพ.....	vii
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
1.3 ขอบเขตของการวิจัย.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
2.1 การเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์.....	3
2.2 การเสื่อมเสียที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของไขมันในเนื้อสัตว์.....	4
2.3 กลไกการทำงานของวัตถุกันหืน.....	5
2.4 สารต้านออกซิเดชันที่ใช้ในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์.....	6
2.5 ชาเขียว.....	9
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	14
3.1 สารทดสอบ.....	14
3.2 อุปกรณ์และเครื่องมือในการวิเคราะห์.....	14
3.3 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตหมูหวาน.....	15
3.4 อาหารเลี้ยงเชื้อ.....	15
3.5 สารเคมี.....	15
3.6 การทำผลิตภัณฑ์หมูหวาน.....	16
3.7 ขั้นตอนการทดลอง.....	17
3.8 ขั้นตอนการศึกษาและการเก็บข้อมูล.....	18
3.9 การวิเคราะห์ทางสถิติ.....	19
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	20
4.1 ศึกษาผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อ	
จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดของหมูหวาน.....	20

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.2 ศึกษาผลของสารต้านออกซิเดชันและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อ จำนวนยีสต์และราของเห็ดหลิน.....	21
4.3 ศึกษาผลของสารต้านออกซิเดชันและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อ จำนวนยีสต์และราของเห็ดหลิน.....	22
4.4 ผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อค่าการ ออกซิเดชันของไขมันของเห็ดหลิน.....	24
4.5 ผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อค่า Water activity (Aw) ของเห็ดหลิน.....	26
4.6 ผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อค่าความชื้น ของเห็ดหลิน.....	27
4.7 ศึกษาผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อ คุณภาพด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเห็ดหลิน.....	28
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย.....	32
เอกสารอ้างอิง.....	33
ภาคผนวก.....	38
ภาคผนวก ก การเตรียมสารละลาย.....	39
ภาคผนวก ข การเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อ.....	41
ภาคผนวก ค ขั้นตอนการผลิตเห็ดหลิน.....	42
ภาคผนวก ง แบบทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเห็ดหลิน.....	44