

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 โครงสร้างทางเคมีและปริมาณที่ยอมรับได้ในแต่ละวันของสารกันเหิน สังเคราะห์.....	8
4.1 ผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพด้าน จุลินทรีย์ทั้งหมดของหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุแบบไม่สุญญากาศ.....	21
4.2 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อจำนวน จุลินทรีย์รวมของผลิตภัณฑ์หมูหวาน ภายใต้สภาวะบรรจุแบบสุญญากาศ.....	22
4.3 ผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อจำนวนยีสต์และรา ของหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุแบบไม่สุญญากาศ.....	23
4.4 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อจำนวนยีสต์ และราของผลิตภัณฑ์หมูหวาน ภายใต้สภาวะบรรจุแบบสุญญากาศ.....	23
4.5 ผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อค่าการออกซิเดชัน ของไขมันของหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุแบบไม่สุญญากาศ.....	25
4.6 ผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อค่าการออกซิเดชัน ของไขมันของหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุแบบสุญญากาศ.....	25
4.7 ผลของสารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อค่า Water Activity (A_w)ของหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุแบบไม่สุญญากาศ.....	26
4.8 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อค่า Water Activity (A_w) ของผลิตภัณฑ์หมูหวาน ภายใต้สภาวะบรรจุแบบสุญญากาศ.....	27
4.9 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อความชื้น ของหมูหวาน ภายใต้สภาวะบรรจุแบบไม่สุญญากาศ.....	28
4.10 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อค่า เปอร์เซ็นต์ความชื้นของหมูหวาน ภายใต้สภาวะบรรจุแบบสุญญากาศ.....	28
4.11 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส ในการเก็บรักษาหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุ แบบไม่สุญญากาศ ระยะเวลาการเก็บนาน 0 สัปดาห์.....	30
4.12 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส ในการเก็บรักษาหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุ แบบไม่สุญญากาศ ระยะเวลาการเก็บนาน 2 สัปดาห์.....	30
4.13 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส ในการเก็บรักษาหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุ แบบสุญญากาศ ระยะเวลาการเก็บนาน 0 สัปดาห์.....	31

ตารางที่	หน้า
4.14 ผลของการใช้สารต้านอนุมูลอิสระและระยะเวลาต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส ในการเก็บรักษาหมูหวานภายใต้สภาวะบรรจุ แบบสุญญากาศ ระยะเวลาการเก็บนาน 2 สัปดาห์.....	31