

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 องค์ประกอบทางเคมีของเมล็ดงาขาว กากงา ลูกเดือย และข้าวโพด.....	6
2.2 กรดอะมิโนที่จำเป็นในเมล็ดงาขาว กากงา ลูกเดือย และเมล็ดข้าวโพด	6
2.3 ความหมายของคุณลักษณะเนื้อสัมผัสต่างๆ ในเชิงคุณภาพทางกายภาพ และทางประสาทสัมผัส	35
3.1 อัตราส่วนของกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพดในแต่ละสิ่งทดลอง.....	42
4.1 องค์ประกอบทางเคมีของกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพด	55
4.2 ปริมาณของแข็งทั้งหมดในน้ำมันผสม ปริมาณผลผลิตและความชื้นของ เต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้อัตราส่วนของปริมาณ กากงาขาว ลูกเดือยและข้าวโพดต่างกัน	56
4.3 ค่าคุณภาพทางเนื้อสัมผัสของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและ ธัญพืช เมื่อใช้อัตราส่วนของปริมาณกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพดต่างกัน	58
4.4 คะแนนความชอบของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้อัตราส่วน ของปริมาณกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพดต่างกัน.....	60
4.5 สมการถดถอยที่เหมาะสมของค่าทางคุณภาพต่างๆ เมื่อใช้อัตราส่วนของ ปริมาณกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพดต่างกัน.....	61
4.6 ผลการทวนสอบของอัตราส่วนที่เหมาะสมของกากงาขาว ลูกเดือย และ ข้าวโพด.....	66
4.7 ปริมาณผลผลิตและความชื้นของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้อุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่างกัน	67
4.8 คะแนนความชอบด้านสี รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของ เต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้อุณหภูมิและเวลาในการให้ ความร้อนต่างกัน.....	68
4.9 ปริมาณความชื้น ความยืดหยุ่น และความสามารถในการเกาะกันของ เต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้อุณหภูมิและเวลาในการให้ ความร้อนต่างกัน.....	69
4.10 คะแนนความชอบด้านกลิ่นรสของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้อุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่างกัน	69

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.11 สมการถดถอยที่เหมาะสมของค่าคุณภาพต่างๆ เมื่อใช้อุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนต่างกัน	70
4.12 ผลการทวนสอบของอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนที่เหมาะสม	73
4.13 ปริมาณผลผลิตและความชื้นของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชเมื่อใช้ชนิดและความเข้มข้นของสารตกตะกอนต่างกัน	75
4.14 ค่าคุณภาพทางเนื้อสัมผัสของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้ชนิดและความเข้มข้นของสารตกตะกอนต่างกัน	78
4.15 คะแนนความชอบของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้ชนิดและความเข้มข้นของสารตกตะกอนต่างกัน	80
4.16 ปริมาณผลผลิต ความชื้น และค่าทางเนื้อสัมผัสทางกายภาพของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้เวลาในการตกตะกอนต่างกัน	83
4.17 คะแนนความชอบของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช เมื่อใช้เวลาในการตกตะกอนต่างกัน	83
4.18 องค์ประกอบทางเคมีของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชและเต้าหู้อ่อนที่ทำจากถั่วเหลือง	85
4.19 ค่าคุณภาพทางเนื้อสัมผัสของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชและเต้าหู้อ่อนที่ทำจากถั่วเหลือง	86
4.20 คุณภาพของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชที่ได้	87
4.21 ค่าคุณภาพทางเนื้อสัมผัสของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชที่เวลาการเก็บรักษาต่างๆ	90
4.22 ค่า TBA ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และยีสต์และราของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชที่เวลาการเก็บรักษาต่างๆ	91
4.23 คะแนนความชอบของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชที่เวลาการเก็บรักษาต่างๆ	92
4.24 ลักษณะทางประชากรศาสตร์ของกลุ่มผู้บริโภค	94
4.25 พฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มผู้บริโภค	96

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.26	คะแนนความชอบที่มีต่อเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชของกลุ่ม ผู้บริโภค	98
4.27	ผลการทดสอบผลิตภัณฑ์เต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชของกลุ่ม ผู้บริโภค	99