สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่		หน้า
2.1	กระบวนการผลิตเต้าหู้จากเมล็ดพืชที่มีโปรตีนสูง	11
2.2	กลไกการตกตะกอนโปรตีนถั่วเหลืองด้วยสารตกตะกอนประเภทเกลือหรือกรดในผลิตภัณฑ์เต้าหู้	14
2.3	ความสัมพันธ์ของส่วนประกอบในแผนการทดลองแบบผสมที่มีส่วนประกอบ 3 ชนิด	30
2.4	กราฟที่ได้จากการวิเคราะห์เค้าโครงลักษณะเนื้อสัมผัสทางกายภาพด้วยเครื่องวัดลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหาร	34
3.1	กระบวนการผลิตเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชเบื้องต้น	40
4.1	กราฟ response surface ของความสัมพันธ์ระหว่างอัตราส่วนของกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพดกับปริมาณของแข็งทั้งหมดในน้ำนมผสม	62
4.2	กราฟ response surface ของความสัมพันธ์ระหว่างอัตราส่วนของกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพดกับปริมาณความชื้นของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช	63
4.3	กราฟ response surface ของความสัมพันธ์ระหว่างอัตราส่วนของกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพดกับความแข็งของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช	63
4.4	กราฟ response surface ของความสัมพันธ์ระหว่างอัตราส่วนของกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพดกับความสามารถในการเกาะกันของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช	64
4.5	ช่วงอัตราส่วนที่เหมาะสมของปริมาณกากงาขาว ลูกเดือย และข้าวโพด	65
4.6	กราฟ response surface ของความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนกับปริมาณผลผลิตของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช	71
4.7	กราฟ response surface ของความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนกับความแข็งของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช	71
4.8	กราฟ response surface ของความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนกับความสามารถในการเกาะกันของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืช	72

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
4.9	ช่วงสภาวะการให้ความร้อนที่เหมาะสม	73
4.10	โครงสร้างจุลภาคของเต้าหู้อ่อนจากกากงาขาวและธัญพืชที่ได้	88
4.11	โครงสร้างจุลภาคของเต้าหู้อ่อนที่ทำจากถั่วเหลืองที่จำหน่ายทางการค้า	89