

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(2)
กิตติกรรมประกาศ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(8)
สารบัญภาพประกอบ.....	(14)
 บทที่	
1. บทนำ.....	1
ความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์และขอบเขตของการวิจัย	2
2. ผลงานวิจัยและงานเขียนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 กล้วย	3
2.2 การทอด	11
2.3 ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาล	15
2.4 การยับยั้งปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาล.....	20
2.5 การบรรจุอาหาร	20
2.6 อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร	24
3. วิธีการวิจัย.....	31
3.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง.....	31
3.2 กระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบเบื้องต้น	34

3.3 กระบวนการเคลือบคาราเมลและโรยหน้าผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ	35
3.4 วิธีการศึกษา	36
4. ผลของการวิจัย	42
4.1 การศึกษาผลของระยะความสุขของกล้วยที่เหมาะสมในการผลิตกล้วยทอดกรอบ	42
4.2 การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อกระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบ	45
4.3 การศึกษาระยะเวลาการอบที่เหมาะสมในการผลิตกล้วยทอดกรอบ.....	65
4.4 การพัฒนาสูตรคาราเมลสำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ	67
4.5 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ.....	70
4.6 การตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ.....	98
4.7 การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ.....	101
5. สรุปผลการศึกษาวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	107
5.1 สรุปผลการศึกษาวิจัย	107
5.2 ข้อเสนอแนะ	108
รายการอ้างอิง.....	109
ภาคผนวก	
ก วิธีการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ	117
ข วิธีการตรวจสอบคุณภาพทางเคมี	119
ค วิธีการตรวจสอบทางจุลินทรีย์.....	123
ง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกล้วยทอดกรอบ.....	125

๑ แบบสอบถาม	132
ประวัติการศึกษา.....	140