

สารบัญภาพประกอบ

ภาพที่	หน้า
2.1 กล้วยน้ำว่า	5
2.2 การถ่ายเทมวลและความร้อน	13
2.3 ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาลที่เร่งด้วยเอนไซม์ PPO	16
2.4 สารประกอบที่เกิดขึ้นในปฏิกิริยาคาราไมเซชัน เมื่อน้ำตาลซูโครสได้รับความร้อนสูงในระยะเวลาต่างๆ กัน ที่อุณหภูมิ 200 °C	18
2.5 กราฟความสัมพันธ์ระหว่าง (lnk) เทียบกับส่วนกลับของอุณหภูมิสัมบูรณ์ (1/T).....	27
2.6 กราฟความสัมพันธ์ระหว่าง logθ เทียบกับส่วนกลับของอุณหภูมิสัมบูรณ์ (1/T) หรือ T.....	29
3.1 กระบวนการผลิตกล้วยทอดกรอบเบื้องต้น	34
3.2 กระบวนการเคลือบคาราเมลและโรยหน้าผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ	35
4.1 ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบที่ทอดจากกล้วยที่มีระยะความสุก 1, 2 และ 3.....	42
4.2 ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบที่แช่กล้วยในสารละลาย NaCl และ Na ₂ S ₂ O ₅ ก่อนการทอด.....	47
4.3 ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบที่ผ่านการทอดเมื่อแปรอุณหภูมิ (T) และเวลา (t) .	56
4.4 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบหน้าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30°C.....	87
4.5 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบหน้าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 45°C.....	88
4.6 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบหน้าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 55°C.....	89
4.7 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบหน้างาเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30°C.....	90
4.8 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบหน้างาเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 45°C.....	91
4.9 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบหน้างาเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 55°C.....	92

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.10 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กัลวียหอดกรอบหน้าปลาข้าวสารเมื่อเก็บ รักษาที่อุณหภูมิ 30°C	93
4.11 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กัลวียหอดกรอบหน้าปลาข้าวสารเมื่อเก็บ รักษาที่อุณหภูมิ 45°C	94
4.12 อันดับปฏิกิริยาของผลิตภัณฑ์กัลวียหอดกรอบหน้าปลาข้าวสารเมื่อเก็บ รักษาที่อุณหภูมิ 55°C	95
4.13 กราฟความสัมพันธ์ระหว่าง log(shelf life) และอุณหภูมิในการเก็บรักษา (°C) ของผลิตภัณฑ์กัลวียหอดกรอบหน้าต่างๆ	97