

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	I
บทคัดย่อ.....	II
Abstract.....	III
สารบัญ.....	IV
สารบัญตาราง.....	V
บทที่	
1 บทนำ.....	1
2 เอกสารและรายงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
3 วัสดุอุปกรณ์และวิธีดำเนินการทดลอง.....	17
4 ผลการทดลอง.....	23
5 สรุปและอภิปรายผลการทดลอง.....	41
เอกสารอ้างอิง.....	47
Output จากโครงการวิจัย.....	58

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จุลินทรีย์ที่ใช้เป็นโพรไบโอติก.....	12
2	ปริมาณแบคทีเรียทั้งหมดในตัวอย่างอาหารทะเลแห้งชนิดต่าง ๆ.....	24
3	ชนิดของแบคทีเรียในกลุ่มเฮทเทอโรโทรปทั้งหมดที่พบในตัวอย่างอาหารทะเลแห้ง.....	25
4	ชนิดของแบคทีเรียในกลุ่มทนเค็มที่พบในตัวอย่างอาหารทะเลแห้ง.....	26
5	ชนิดของแบคทีเรียในกลุ่มเอนเทอโรแบคทีเรียซีอีที่พบในตัวอย่างอาหารทะเลแห้ง.....	27
6	ปริมาณของ <i>Bacillus</i> sp. 5 สายพันธุ์ และเชื้อผสม.....	28
7	ขนาดบริเวณการยับยั้ง ประสิทธิภาพการยับยั้ง และดัชนีค่าการยับยั้งแบคทีเรียที่ปนเปื้อนจากผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห้งของโพรไบโอติกในรูปแบบส่วนใส.....	29
8	ขนาดบริเวณการยับยั้ง ประสิทธิภาพการยับยั้งและดัชนีค่าการยับยั้งแบคทีเรียที่ปนเปื้อนจากผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห้งของโพรไบโอติกในรูปแบบเซลล์แขวนลอย.....	35