

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า	
1.4	วิธีการดำเนินการวิจัย	4
2.1	การจำแนกชนิดของสตาร์ชทนย่อย (resistant starch; RS)	16
2.2	ปริมาณของ RDS, SDS และ RS ของพืชชนิดต่างๆ	18
2.3	สตาร์ชส่วนต่างๆ RDS, SDS และ SD ในขนมอบประเภทต่างๆ	22
3.1	อัตราส่วนของถั่วมะแฮะ ถั่วแดงหลวง แห้วจินที่ใช้ผลิตขนมปัง	30
3.2	อัตราส่วนของส่วนผสมต่างๆที่ใช้ผลิตขนมปัง	30
4.1	ร้อยละของน้ำหนักแห้งของความชื้น ปริมาณสตาร์ชที่ถูกย่อยได้เร็ว (RDS) สตาร์ชที่สามารถถูกย่อยได้ช้า (SDS) สตาร์ชทั้งหมด (TS) สตาร์ชทนย่อย (RS) และ อะไมโลส ของสตาร์ชถั่วมะแฮะ	34
4.2	ร้อยละของน้ำหนักแห้งของความชื้น ปริมาณสตาร์ชที่ถูกย่อยได้เร็ว (RDS) สตาร์ชที่สามารถถูกย่อยได้ช้า (SDS) สตาร์ชทั้งหมด (TS) สตาร์ชทนย่อย (RS) และ อะไมโลส ของสตาร์ชถั่วแดง	34
4.3	ร้อยละของน้ำหนักแห้งของความชื้น ปริมาณสตาร์ชที่ถูกย่อยได้เร็ว (RDS) สตาร์ชที่สามารถถูกย่อยได้ช้า (SDS) สตาร์ชทั้งหมด (TS) สตาร์ชทนย่อย (RS) และ อะไมโลส ของสตาร์ชแห้ว	35
4.4	ปริมาณสตาร์ชทนย่อย(RS) ปริมาณสตาร์ชที่ถูกย่อยได้เร็ว(RDS) และ ปริมาณสตาร์ชที่ถูกย่อยได้ช้า(SDS) ของขนมปังจากสตาร์ชถั่วมะแฮะ สตาร์ชถั่วแดง และ สตาร์ชแห้วจิน ที่สัดส่วนต่างๆ	36
4.5	แสดงผลค่าดัชนีการย่อย (HI) และ ค่าดัชนีน้ำตาล (GI)	39
4.6	คุณสมบัติของขนมปังสูตรต่างๆ	40
4.7	ประเมินลักษณะทางประสาทสัมผัส	45