

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
2.1	ถั่วมะแฮะ	6
2.2	ถั่วแดงหลวง	7
2.3	หัวจิ้น	8
2.4	โครงสร้างของอะมิโลสและอะมิโลเพกทิน	8
2.5	ลักษณะโครงสร้างแบบกิ่งของอะมิโลเพกทิน	9
2.6	ลักษณะโครงสร้างพอลิซัคคาไรด์ A และ B	10
2.7	การเจลาทิไนเซชันของแป้ง	11
2.8	การเกิดรีโทรเกรเดชันของแป้ง	12
2.9	กราฟจากการวิเคราะห์ด้วยเครื่อง RVA	13
3.1	การเตรียมฟลาวัวร์จากถั่วมะแฮะ ถั่วแดง และ หัวจิ้น	25
3.2	การเตรียมสตาร์ชจากหัว	27
4.1	แสดงอัตราการย่อยของขนมปังจากสตาร์ชถั่วมะแฮะ	37
4.2	แสดงอัตราการย่อยของขนมปังจากสตาร์ชถั่วแดงหลวง	37
4.3	แสดงอัตราการย่อยของขนมปังจากสตาร์ชหัวจิ้น	38
4.4	ค่า Hardness (N) ของเนื้อขนมปัง	41
4.5	ค่า Cohesiveness ของเนื้อขนมปัง	42
4.6	ภาพขนมปังสูตรที่แป้งสาลีถูกแทนที่ด้วยถั่วแดงหลวง 10%(ก), ถั่วแดงหลวง 20% (ข) และถั่วแดงหลวง 30%(ค)	43
4.7	ภาพขนมปังสูตรที่แป้งสาลีถูกแทนที่ด้วยหัว 10%(ก), หัว 20% (ข) และหัว 30%(ค)	43
4.8	ภาพขนมปังสูตรที่แป้งสาลีถูกแทนที่ด้วยถั่วมะแฮะ 10%(ก), มะแฮะ 20% (ข) และมะแฮะ 30%(ค)	44