

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
2.1 ปลาหูช้างทองแถบ (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	4
2.2 ลักษณะการเรียงตัวของกล้ามเนื้อปลาหูช้าง	4
2.3 สัดส่วนกล้ามเนื้อสีอ่อนและสีเข้มตามภาพตัดขวางลำตัวของปลาหูช้างทองแถบ ...	5
2.4 แบบจำลองโมเลกุลโปรตีนไมโอซิน	8
2.5 แบบจำลองโมเลกุลโปรตีนแอคติน	9
2.6 แบบจำลองโมเลกุลโปรตีนโทรโปไมโอซินและโทรโปนิน C (TnC) โทรโปนิน I (TnI) และโทรโปนิน T (TnT).....	10
2.8 การทำงานของ TGase ในสภาวะเร่งที่มีตัวร่วมทำปฏิกิริยาต่างๆ กัน	15
2.9 โครงสร้างของอินูลิน	23
2.10 โครงสร้างทางเคมีของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส (CMC)	26
3.1 กระบวนการผลิตไส้กรอกอิมัลชันปลาหูช้างทองแถบ	40
4.1 แผนภาพ PLS Regression ความสัมพันธ์ระหว่างค่าลักษณะเนื้อสัมผัส (●) และคะแนนความชอบโดยรวม (▲) ของไส้กรอกอิมัลชันปลาหูช้างทองแถบ เมื่อเติมอินูลินหรือคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส (CMC) ที่ระดับต่างๆ (■)	81
4.2 แผนภาพ PCA ของความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัส (●) และค่าลักษณะเนื้อสัมผัสที่วัดได้จากเครื่องมือ (▲) ของตัวอย่างไส้กรอก อิมัลชันปลาหูช้างทองแถบเมื่อเติมอินูลินหรือคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส (CMC) ที่ระดับต่างๆ ในแกนองค์ประกอบที่ 1 (F1) และ 2 (F2).....	82
4.3 แผนภาพ PCA ของความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัส (●) และค่าลักษณะเนื้อสัมผัสที่วัดได้จากเครื่องมือ (▲) ของตัวอย่างไส้กรอก ปลาชนิดต่างๆ ในแกนองค์ประกอบที่ 1(F1) และ 2 (F2).....	88
4.4 ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอิมัลชันปลาหูช้างทองแถบสูตรที่พัฒนาได้ พร้อมบรรจุภัณฑ์	93