

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	v
สารบัญตาราง	ii
สารบัญภาพ	iii
บทคัดย่อ	vv
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	2
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการ	18
บทที่ 4 ผลและวิจารณ์	20
บทที่ 5 สรุป	38
เอกสารอ้างอิง	39

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	คุณค่าทางอาหารของฝรั่งนอกจากเหล็กและกรดโฟลิก (ผลฝรั่ง 1 ถ้วย หรือ 165 กรัม)	3
4.1	ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและทางเคมีของฝรั่งผลฝรั่งสด	26
4.2	ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่ง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน	27
4.3	ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ น้ำฝรั่ง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน โดยวิธี ratio profile test (RPT)	28
4.4	ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยในอุดมคติและ ค่าเฉลี่ยตัวอย่างของผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน	29
4.5	ผลการใช้สารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งที่ความเข้มข้นต่างๆ	30
4.6	ผลของการใช้โอโมจิในเซชั่นในการป้องกันการตกตะกอน	31
4.7	ผลของการใช้คาร์โบเนนร่วมกับการโอโมจิในเซชั่น	32
4.8	ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ของผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งสุดท้าย	33
4.9	ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์สุดท้าย	33

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1	ขั้นตอนหลักสำหรับการทำน้ำผลไม้สด
4.1	สถานที่ตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน
4.2	ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน (นางสำเนียง ศรีชะมาตร)
4.3	กระบวนการผลิตน้ำฝรั่งสดพร้อมดื่มตรา “เก๋าคุ้ง”
4.4	เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (น้ำฝรั่งสดพร้อมดื่มตรา “เก๋าคุ้ง”)
4.5	น้ำฝรั่งสดพร้อมดื่มตรา “เก๋าคุ้ง” รางวัล OTOP Product Champion ระดับ 4 ดาว
4.6	ผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน
4.7	กราฟเค้าโครงอัตราส่วน (Graphical ratio profile) ของผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน
4.8	การตกตะกอนและความคงตัวของน้ำฝรั่งที่ใช้สารให้ความคงตัวชนิดต่างๆ
4.9	การตกตะกอนและความคงตัวของน้ำฝรั่งที่ผ่านการโฮโมจิไนเซชัน ที่ระดับความเร็วต่างๆ
4.10	ผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งสุดท้าย
4.11	อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคโนโลยีการแปรรูปน้ำฝรั่งและการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำฝรั่งด้านต่างๆ
4.12	อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับหลักการปฏิบัติการที่ดีในการผลิตอาหารปลอดภัยตามหลัก GMP