

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
สารบัญตาราง	ค
สารบัญภาพ	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญของปัญหาการวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.4 ขอบเขตการวิจัย	3
1.5 วิธีดำเนินการวิจัย	3
1.6 สถานที่และระยะเวลาทำการวิจัย	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 น้ำปลา	6
2.1.1 กระบวนการผลิตน้ำปลา	7
2.1.2 กระบวนการหรือขั้นตอนในการเกิดน้ำปลา	8
2.1.3 การเปลี่ยนแปลงทางจุลินทรีย์	12
2.1.4 องค์ประกอบของน้ำปลา	12
2.1.5 ชนิดของน้ำปลา	13
2.1.6 มาตรฐานน้ำปลา	14
2.2 ปลาตากแห้ง	15
2.2.1 กระบวนการผลิตปลาตากแห้ง	16
2.2.2 สถานที่และแหล่งผลิตปลาตากแห้ง	19
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	21
3.1 อุปกรณ์ในการทดลอง	21
3.2 สารเคมี	21
3.3 วิธีการศึกษา	21

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	24
3.5 สถานที่ทำการวิจัย	25
3.6 สถานที่สำหรับการเก็บตัวอย่างเพื่อทำการวิจัย	25
3.7 ระยะเวลาทำการวิจัย	25
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	26
4.1 การศึกษาชนิดของวัสดุเศษเหลือที่เหมาะสมในการผลิตน้ำปลา	26
4.2 การศึกษาระยะเวลาในการหมักน้ำปลาที่เหมาะสม	28
4.3 การศึกษาสูตรการผลิตน้ำปลาที่เหมาะสม	35
4.4 การศึกษาคุณภาพของน้ำปลาพื้นบ้าน	36
4.5 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำปลา	37
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	42
บรรณานุกรม	44
ภาคผนวก ก	49
ภาคผนวก ข	51
ภาคผนวก ค	56