

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	มาตรฐานน้ำปลาเพื่อการบริโภคของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 203) พ.ศ. 2543	14
2	มาตรฐานน้ำปลาเพื่อการผลิตของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม (มอก. 3-2526)	15
3	แสดงเกณฑ์การให้คะแนนคุณภาพของน้ำปลา	23
4	ค่าสีของน้ำปลาที่หมักโดยใช้สูตรการหมักแตกต่างกัน เป็นเวลา 8 10 และ 12 เดือน	29
5	การยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสของน้ำปลาที่สูตรการหมักต่างๆ	31
6	องค์ประกอบทางเคมีของน้ำปลาที่สภาวะการหมักต่างๆ	33
7	ผลการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสของน้ำปลาที่ผสมน้ำตาล ด้วยอัตราส่วนต่างๆ	36
8	คุณภาพของน้ำปลาพื้นบ้านเปรียบเทียบกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	36
9	ความต้องการของผู้บริโภคต่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ของผลิตภัณฑ์น้ำปลาพื้นบ้าน	38
10	ข้อมูลที่แสดงบนฉลากบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำปลาพื้นบ้าน	39
11	ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อฉลากผลิตภัณฑ์น้ำปลาพื้นบ้าน แต่ละรูปแบบ	41