

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 แสดงสารประกอบที่ไม่ใช่คาร์โบไฮเดรต	40
4.1 การอบกามะพร้าวด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส	65
4.2 แป้งมะพร้าว	66
4.3 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสด ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 5 10 และ 15	68
4.4 ปริมาตรเค้กเนยสดหลังอบสุกเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ระดับ ร้อยละ 0	68
4.5 ปริมาตรเค้กเนยสดหลังอบสุกเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ระดับ ร้อยละ 5	68
4.6 ปริมาตรเค้กเนยสดหลังอบสุกเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ระดับ ร้อยละ 10	68
4.7 ปริมาตรเค้กเนยสดหลังอบสุกเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ระดับ ร้อยละ 15	68
4.8 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์มัฟฟิน ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 5 10 และ 15	70
4.9 ลักษณะเนื้อสัมผัสของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ของผลิตภัณฑ์มัฟฟิน ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 5 10 และ 15	70
4.10 ปริมาตรมัฟฟินหลังอบสุกเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ระดับ ร้อยละ 0	71
4.11 ปริมาตรมัฟฟินหลังอบสุกเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ระดับ ร้อยละ 5	71
4.12 ปริมาตรมัฟฟินหลังอบสุกเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ระดับ ร้อยละ 10	71
4.13 ปริมาตรมัฟฟินหลังอบสุกเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ระดับ ร้อยละ 15	71
4.14 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์คุกกี้คอรันเฟลกส์ ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 10 15 และ 20	72
4.15 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 5 10 และ 15	74
4.16 ลักษณะคุกกี้แช่เย็นก่อนอบเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 10 15 และ 20	75
4.17 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์คุกกี้แช่เย็น ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 10 15 และ 20	75

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4.18 เนื้อสัมผัสของคุกกี้แช่เย็นที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 10 15 และ 20	76
4.19 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์ขนมปังเนยสด ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 15 20 และ 25	77
4.20 เนื้อสัมผัสของขนมปังเนยสดเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 15 20 และ 25	77
4.21 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลวีท ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 15 20 และ 25	79
4.22 เนื้อสัมผัสของขนมปังโฮลวีทเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 15 20 และ 25	79
4.23 ระดับสีของเปลือกพายร่วนเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 5 10 และ 15	81
4.24 เปลือกพายร่วนก่อนอบเมื่อทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 5 10 และ 15	81
4.25 การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าวในผลิตภัณฑ์เปลือกพายร่วน ที่ 4 ระดับ ร้อยละ 0 5 10 และ 15	82