

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	2
คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
น้ำสลัด	4
วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำสลัดเต้าหู้	4
อิมัลชัน	10
สารทดแทนไขมัน	14
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	25
กรอบแนวคิดในการวิจัย	27
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
วัตถุดิบ	28
อุปกรณ์	28
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	28
วิธีการดำเนินการทดลอง	29
การวิเคราะห์ข้อมูล	36

บทที่ 4 ผลการวิจัย	หน้า
ผลการศึกษาได้รับพื้นฐานของผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเต้าหู้	37
ผลของชนิดปลายข้าวและวิธีการหมักที่เหมาะสม	40
ผลของปริมาณแป้งข้าวหอมมะลิ 105 (TJRF105) ทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเต้าหู้	46
ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์	53
ผลการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการและพลังงานทั้งหมด	54
ผลการสำรวจการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ	55
 บทที่ 5 สรุป อภิปรายและข้อเสนอแนะ	
สรุปและอภิปรายผลการวิจัย	61
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	63
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	63
 บรรณานุกรม	
บรรณานุกรมภาษาไทย	64
บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ	68
 ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก วัตถุประสงค์และกระบวนการผลิตน้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ	71
ภาคผนวก ข ตำรับผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ	77
ภาคผนวก ค ต้นทุนผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ	79
ภาคผนวก ง แบบประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส	81
ภาคผนวก จ การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ	88
ภาคผนวก ฉ การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี	93
ภาคผนวก ช การตรวจนับจำนวนจุลินทรีย์	102
ภาคผนวก ซ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำสลัด 672/2547	109
 ประวัติผู้วิจัย	 115