

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

บทคัดย่อ	ก
Abstract	ข
คำนิยม	ค
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ตรวจเอกสาร	4
บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน	13
บทที่ 4 ผลการศึกษาและวิจารณ์	18
บทที่ 5 สรุปและขอเสนอแนะ	35
บรรณานุกรม	37
ภาคผนวก	40

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ปริมาณคุณค่าทางสารอาหารที่มีในงานขาว ในส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม	10
2 ผลการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพของข้าวตอกห้อมมะลิ จ.อ.พี	18
3 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวตอกห้อมมะลิ จ.อ.พี	20
4 ผลการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพของอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้ง	21
5 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้ง	21
6 ผลการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพของอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP)	22
7 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP)	23
8 ผลการตรวจสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP) โดยการทดสอบแบบ Just-about-right-scale	23
9 ผลการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพและคุณภาพทางของอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP)	24
10 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจาก ข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP)	25
11 ผลการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ และคุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP)	26
12 ผลการตรวจสอบคุณภาพทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP)	27

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1. ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดแห่งเสริมโปรดีนปลาจากข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP)	28
2. ระดับความชื้นที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดแห่งเสริมโปรดีนปลาจาก ข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP)	31
4. คุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดแห่งเสริมโปรดีนปลาจาก ข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP) เทียบกับอาหารขบเคี้ยวตามท้องตลาด	31
5. ความสนใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดแห่งเสริมโปรดีนปลาจาก ข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP)	32
6. ราคากล่องละ 75 กรัม	32
 ภาพผนวกที่	
1 ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวชนิดแห่งเสริมโปรดีนปลาจาก ข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP)	48
2 ขั้นตอนการผลิตอาหารขบเคี้ยวชนิดแห่งเสริมโปรดีนปลาจาก ข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP)	50
3 ตัวอย่างทดลองในแต่ละขั้นตอนการศึกษา	51
4 กิจกรรมการถ่ายทอดสู่กลุ่มเกษตรกร	54