



248759

คุณค่าทางโภชนาการของข้าวแต่นผลิตในหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ
ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

วัชรพงศ์ ยิ่งยืน

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
กุมภาพันธ์ 2555



คุณค่าทางโภชนาการของข้าวแต่นผลิตในหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ
ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง



วัชรพงศ์ ยิ่งยี่น

การค้นคว้าแบบอิสระนี้เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัยเพื่อเป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
กุมภาพันธ์ 2555

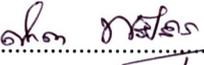
คุณค่าทางโภชนาการของข้าวแต๋นผลิตในหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ
ตำบลบ้านเป่า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

วัชรารักษ์ ยั้งยืน

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา

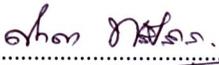
คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ


.....ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร


.....กรรมการ
อาจารย์ ดร.ศักดา พริงลำภู


.....กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤตินันท์ สมุทรทัย

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ


.....อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก
อาจารย์ ดร.ศักดา พริงลำภู


.....อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤตินันท์ สมุทรทัย

19 กุมภาพันธ์ 2555

© ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กิตติกรรมประกาศ

การค้นคว้าแบบอิสระฉบับนี้ ประสบความสำเร็จได้อย่างดีด้วยความกรุณาจากอาจารย์ ดร.ศักดา พริงลำภู อาจารย์ที่ปรึกษาหลักและผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤตินันท์ สมุทรทัย อาจารย์ที่ปรึกษาร่วมที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือ รวมทั้งเสียสละเวลาอันมีค่าในการให้ความรู้ และตรวจสอบแก้ไข การค้นคว้าแบบอิสระครั้งนี้จนสำเร็จลงได้ด้วยดี ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอกราบขอบพระคุณ ประธานกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ รองศาสตราจารย์ ประหยัด สายวิเชียร ที่กรุณาแนะนำตรวจสอบแก้ไขการค้นคว้าแบบอิสระนี้เป็นอย่างดี

ขอขอบพระคุณ คุณโพธิ์ศรี ลีลาภัทร และเจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์สารอาหาร ศูนย์วิจัยหน่วยโภชนาการ ศูนย์วิจัยด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพประยุกต์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ทุกท่าน ที่ให้ความสะดวกในด้านสถานที่สำหรับการเตรียมตัวอย่าง การให้ความช่วยเหลือในเรื่องการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการในตัวอย่าง รวมทั้งให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์และสำคัญอย่างยิ่งสำหรับการค้นคว้าแบบอิสระครั้งนี้

ขอกราบขอบพระคุณ มารดา บิดา และน้องสาว รวมทั้งคุณเข่าวัดกษณ์ ทรัพย์ศิริ ที่เป็นแรงผลักดัน ให้ความช่วยเหลือและเป็นกำลังใจด้วยดี ตลอดระยะเวลาการศึกษา จนทำให้การค้นคว้าแบบอิสระนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี

ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าการค้นคว้าแบบอิสระนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ ตลอดจนผู้ที่ต้องการศึกษาเรื่องนี้

Independent Study Title Nutritive Values of Kao Tan Produced in
Tung Man Nua Village, Banpao Sub-district,
Mueang District, Lampang Province

Author Miss Watcharang Yungyuen

Degree Master of Science (Nutrition Education)

Independent Study Advisory Committee

Lect. Dr. Sakda Pruenglampoo Advisor
Asst. Prof. Dr. Ruetinan Samuttai Co-advisor

ABSTRACT

248759

The objective of this study was to investigate the nutritive values of Kao Tan produced in Tung Man Nua Village, Banpao sub-district, Mueang district, Lampang province. Kao Tan producers were divided into three groups namely occupational, single owner and community enterprise groups. Kao Tan products were collected from the producers two times and one week consecutively. There were 11 products and could be divided into 4 topping namely Kao Tan with whole wheat, Kao Tan with dried shredded pork and chilli paste fried in oil, Kao Tan with molasses (white glutinous rice) and Kao Tan with molasses (black glutinous rice). These products were analyzed for nutritive values by chemical methods. The data was analyzed using descriptive statistics. They were frequency, mean, standard deviation and estimated population percentage (99 percentage of confidential interval).

The results showed that nutritive values of Kao tan per piece were as followed. Kao Tan with whole wheat, the means of energy, protein, fat, carbohydrate, moisture and ash were 58.53 kcal, 0.92, 2.77, 7.89, 0.47 and 0.17 grams. respectively. Kao Tan with dried shredded pork and chilli paste fried in oil, the means of energy, protein, fat, carbohydrate, moisture and ash were 53.44 kcal, 0.97, 2.13, 7.82, 0.54 and 0.20 grams. respectively. Kao Tan with molasses (white glutinous rice), the means of energy, protein, fat, carbohydrate, moisture and ash was 39.62 kcal, 0.45, 1.66, 6.07, 0.34 and 0.10 grams. respectively. Kao Tan with molasses (black glutinous rice), the means of energy, protein, fat, carbohydrate, moisture and ash were 42.67 kcal, 0.46, 1.78, 6.39, 0.37 and 0.09 grams. respectively.

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภูมิ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ขอบเขตการศึกษา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
การผลิตข้าวแต๋นในหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ	5
การเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น	6
คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร	7
การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร	18
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	26
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	26
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	30
การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	30
การเก็บรวบรวมข้อมูล	32
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	32
บทที่ 4 ผลการศึกษา	33

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	76
สรุปผลการศึกษา	76
อภิปรายผล	77
ข้อเสนอแนะ	80
บรรณานุกรม	81
ภาคผนวก	84
ภาคผนวก ก รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ	85
ภาคผนวก ข กระบวนการผลิตข้าวแต๋น	86
ภาคผนวก ค การเตรียมตัวอย่างอาหารก่อนนำไปวิเคราะห์ทางเคมี	87
ภาคผนวก ง การวิเคราะห์หาปริมาณสารอาหาร โดยวิธีการวิเคราะห์ทางเคมี	88
ภาคผนวก จ การประมาณค่าเฉลี่ยของประชากร	109
ภาคผนวก ฉ การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ	
ข้าวแต๋นผลิตในหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ ตำบลบ้านเป้า	
อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง	110
ประวัติผู้เขียน	114

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
2.1	คุณค่าทางโภชนาการของส่วนประกอบในการผลิตข้าวแต๋น	18
4.1	ข้อมูลน้ำหนัก (กรัม/แผ่น) ของข้าวแต๋น จำแนกตามหน้าผลิตภัณฑ์ และกลุ่มผู้ผลิต	34
4.2	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพลังงานในข้าวแต๋นหน้าธัญพืช (กิโกลแคลอรี/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	35
4.3	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพลังงานในข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง น้ำพริกเผา (กิโกลแคลอรี/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	36
4.4	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพลังงานในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กิโกลแคลอรี/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	36
4.5	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพลังงานในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กิโกลแคลอรี/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	37
4.6	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของโปรตีนในข้าวแต๋นหน้าธัญพืช (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	39
4.7	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของโปรตีนในข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง น้ำพริกเผา (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	39
4.8	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของโปรตีนในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	40
4.9	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของโปรตีนในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	40
4.10	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของไขมันในข้าวแต๋นหน้าธัญพืช (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	42
4.11	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของไขมันในข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง น้ำพริกเผา (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	42
4.12	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของไขมันในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	43
4.13	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของไขมันในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	43

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
4.14	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคาร์โบไฮเดรตในข้าวแต่น้ำธัญพืช (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	45
4.15	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคาร์โบไฮเดรตในข้าวแต่น้ำหนุ่ยของน้ำพริกเผา (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	45
4.16	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคาร์โบไฮเดรตในข้าวแต่น้ำน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	46
4.17	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคาร์โบไฮเดรตในข้าวแต่น้ำน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	46
4.18	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความชื้นในข้าวแต่น้ำธัญพืช (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	48
4.19	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความชื้นในข้าวแต่น้ำหนุ่ยของน้ำพริกเผา (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	48
4.20	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความชื้นในข้าวแต่น้ำน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	49
4.21	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความชื้นในข้าวแต่น้ำน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	49
4.22	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของเถ้าในข้าวแต่น้ำธัญพืช (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	51
4.23	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของเถ้าในข้าวแต่น้ำหนุ่ยของน้ำพริกเผา (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	51
4.24	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของเถ้าในข้าวแต่น้ำน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	52
4.25	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของเถ้าในข้าวแต่น้ำน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/น้ำหนักสด100กรัม) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	52
4.26	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพลังงานในข้าวแต่น้ำธัญพืช (กิโลแคลอรี/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	54

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
4.27	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพลังงานในข้าวแต่น้ำหนุ่ยของน้ำพริกเผา (กิโลแคลอรี/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	54
4.28	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพลังงานในข้าวแต่น้ำออ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กิโลแคลอรี/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	55
4.29	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของพลังงานในข้าวแต่น้ำออ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กิโลแคลอรี/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	55
4.30	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของโปรตีนในข้าวแต่น้ำพริก (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	57
4.31	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของโปรตีนในข้าวแต่น้ำหนุ่ยของน้ำพริกเผา (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	57
4.32	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของโปรตีนในข้าวแต่น้ำออ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	58
4.33	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของโปรตีนในข้าวแต่น้ำออ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	58
4.34	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของไขมันในข้าวแต่น้ำพริก (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	60
4.35	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของไขมันในข้าวแต่น้ำหนุ่ยของน้ำพริกเผา (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	60
4.36	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของไขมันในข้าวแต่น้ำออ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	61
4.37	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของไขมันในข้าวแต่น้ำออ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	61
4.38	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคาร์โบไฮเดรตในข้าวแต่น้ำพริก (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	63
4.39	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคาร์โบไฮเดรตในข้าวแต่น้ำหนุ่ยของน้ำพริกเผา (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	63

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า	
4.40	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคาร์โบไฮเดรตในข้าวแต๋น หน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	64
4.41	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคาร์โบไฮเดรตในข้าวแต๋น หน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	64
4.42	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความชื้นในข้าวแต๋นหน้าธัญพืช (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	66
4.43	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความชื้นในข้าวแต๋นหน้าหมูของ น้ำพริกเผา (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	66
4.44	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความชื้นในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	67
4.45	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความชื้นในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	67
4.46	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของเถ้าในข้าวแต๋นหน้าธัญพืช (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	69
4.47	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของเถ้าในข้าวแต๋นหน้าหมูของ น้ำพริกเผา (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	69
4.48	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของเถ้าในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	70
4.49	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของเถ้าในข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) (กรัม/แผ่น) จำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต	70
4.50	คุณค่าทางโภชนาการในข้าวแต๋น จำแนกตามหน้าผลิตภัณฑ์ และกลุ่มผู้ผลิต (ต่อน้ำหนักสด100กรัม)	72
4.51	คุณค่าทางโภชนาการในข้าวแต๋น จำแนกตามชนิดของหน้าผลิตภัณฑ์ และกลุ่มผู้ผลิต (ต่อแผ่น)	74

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิ	หน้า	
3.1	ประชากรและกลุ่มตัวอย่างของข้าวแต๋น	27
3.2	ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่างข้าวแต๋นในการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ	29
4.1	ค่าเฉลี่ยพลังงานของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของ หน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อน้ำหนักสด100 กรัม)	38
4.2	ค่าเฉลี่ยโปรตีนของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของ หน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อน้ำหนักสด100 กรัม)	41
4.3	ค่าเฉลี่ยไขมันของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของหน้า ผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อน้ำหนักสด100 กรัม)	44
4.4	ค่าเฉลี่ยคาร์โบไฮเดรตของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิด ของหน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อน้ำหนักสด100 กรัม)	47
4.5	ค่าเฉลี่ยความชื้นของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของ หน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อน้ำหนักสด100 กรัม)	50
4.6	ค่าเฉลี่ยเถ้าของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของหน้า ผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อน้ำหนักสด100 กรัม)	53
4.7	ค่าเฉลี่ยพลังงานของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของ หน้าผลิตภัณฑ์ (กิโลแคลอรีต่อแผ่น)	56
4.8	ค่าเฉลี่ยโปรตีนของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของ หน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อแผ่น)	59
4.9	ค่าเฉลี่ยไขมันของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของ หน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อแผ่น)	62
4.10	ค่าเฉลี่ยคาร์โบไฮเดรตของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิด ของหน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อแผ่น)	65
4.11	ค่าเฉลี่ยความชื้นของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของ หน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อแผ่น)	68
4.12	ค่าเฉลี่ยเถ้าของข้าวแต๋นจำแนกตามกลุ่มผู้ผลิต และตามชนิดของ หน้าผลิตภัณฑ์ (กรัมต่อแผ่น)	71