

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 8.1 คุณค่าทางอาหารของเซลลูโลสผง	13
ตารางที่ 8.2 การประยุกต์ใช้เซลลูโลสผงในผลิตภัณฑ์อาหาร	17
ตารางที่ 9.2.1 องค์ประกอบทางเคมี (% น้ำหนักแห้ง) ของเปลือกกล้วยระยะที่ 5, 6 และ 7	24
ตารางที่ 9.2.2 ปริมาณเซลลูโลสของเปลือกกล้วยระยะที่ 5, 6 และ 7	25
ตารางที่ 9.2.3 ปริมาณไขมันของเปลือกกล้วยระยะที่ 7 ที่ผ่านการสกัดโดยใช้เอทานอล	26
ตารางที่ 9.2.4 ปริมาณโปรตีนของเปลือกกล้วยระยะที่ 7 ที่ผ่านการสกัดโดยใช้โซเดียมไฮดรอกไซด์	28
ตารางที่ 9.2.5 ค่าสีของเซลลูโลสผงของเปลือกกล้วยระยะที่ 7 ที่ผ่านการฟอกสีโดยใช้ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์	30
ตารางที่ 9.2.6 ผลการวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมีของเซลลูโลสจากเปลือกกล้วยเปรียบเทียบกับเซลลูโลสทางการค้า	31
ตารางที่ 9.2.7 ผลการวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพของเซลลูโลสจากเปลือกกล้วยระยะที่ 7 เปรียบเทียบกับเซลลูโลสทางการค้า	32
ตารางที่ 9.2.8 ค่าใช้จ่ายสารเคมีต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตเซลลูโลสที่ผ่านการฟอกสีจากเปลือกกล้วย	34
ตารางที่ 9.2.9 ค่าใช้จ่ายสารเคมีต่างๆ ที่ใช้ในกระบวนการผลิตเซลลูโลสที่ไม่ผ่านการฟอกสีจากเปลือกกล้วย	34
ตารางที่ 9.2.10 ต้นทุนการผลิตเซลลูโลสผ่านการฟอกสีจากเปลือกกล้วยน้ำว่า โดยแบ่งต้นทุน เป็น 100 ส่วน	35
ตารางที่ 9.2.11 ต้นทุนการผลิตเซลลูโลสที่ไม่ผ่านการฟอกสีจากเปลือกกล้วยน้ำว่า โดยแบ่งต้นทุน เป็น 100 ส่วน	35
ตารางที่ 9.2.12 คะแนนการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเค้กเนยสดสูตรต่างๆ	37
ตารางที่ 9.2.13 สมบัติทางกายภาพของเค้กเนยสดผสมเซลลูโลสจากเปลือกกล้วยและเซลลูโลสทางการค้า	38
ตารางที่ 9.2.14 องค์ประกอบทางเคมีของเค้กเนยสดสูตรแทนที่แป้งเค้กด้วยเซลลูโลสจากเปลือกกล้วย และเซลลูโลสทางการค้า	39

สารบัญตาราง(ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 9.2.15 องค์ประกอบทางเคมีของเปลือกกล้วยน้ำว่าสุกระยะที่ 7	40
ตารางที่ 9.2.16 ปริมาณไขมันของเปลือกกล้วยน้ำว่าที่ผ่านการสกัด	41
ตารางที่ 9.2.17 ปริมาณแป้งของเปลือกกล้วยน้ำว่าที่ผ่านการสกัดด้วยเอ็นไซม์	42
ตารางที่ 9.2.18 ปริมาณโปรตีนของเปลือกกล้วยน้ำว่าที่ผ่านการสกัดด้วยเอ็นไซม์	42
ตารางที่ 9.2.19 องค์ประกอบทางเคมีของใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่าที่สกัดได้	44
ตารางที่ 9.2.20 ลักษณะทางกายภาพของเปลือกกล้วยอบแห้งและใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่า	45
ตารางที่ 9.2.21 ค่าสีของใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่า	46
ตารางที่ 9.2.22 คุณภาพทางกายภาพของโยเกิร์ตที่มีการแทนที่นมผงด้วยใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่า 1% 3% และ 5% หลังการเก็บรักษา 14 วัน	48
ตารางที่ 9.2.23 ค่าสีของโยเกิร์ตที่มีการแทนที่นมผงด้วยใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่า 1% 3% และ 5% หลังการเก็บรักษา 14 วัน	49
ตารางที่ 9.2.24 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัสของโยเกิร์ตเสริมใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่า	50
ตารางที่ 9.2.25 ต้นทุนการผลิตใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่าโดยแบ่งต้นทุนเป็น 100 ส่วน	52
ตารางที่ 9.2.26 การเปรียบเทียบแผนการดำเนินงานในแต่ละช่วงเวลาของงานวิจัย	59
ตารางที่ 10.1.1 ผลการสำรวจปริมาณเปลือกกล้วย	66
ตารางที่ 10.2.1 ผลการวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพของเปลือกกล้วยดิบ	67
ตารางที่ 10.2.2 ผลการวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพของเปลือกกล้วยสุก	67
ตารางที่ 10.2.3 ผลการวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพเครือหวีของวงกล้วย	67
ตารางที่ 10.2.4 ผลการวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพของหวีหรือมือกล้วย	68
ตารางที่ 10.2.5 ผลการวิเคราะห์หาสมบัติทางกายภาพของก้านกล้วย	68
ตารางที่ 10.2.6 ผลการวิเคราะห์หาสมบัติทางกายภาพของเปลือกต้นกล้วย	68
ตารางที่ 11.1.1 ผลการวิเคราะห์หาปริมาณความชื้น	69
ตารางที่ 11.2.1 ปริมาณคาร์บอนคงตัวในส่วนต่างๆ ของกล้วย	70
ตารางที่ 11.3.1 ปริมาณเถ้าจากการเผาส่วนต่างๆ ของกล้วย	71
ตารางที่ 12.1.1 ถ่านเปลือกกล้วยที่มีส่วนผสมชนิดต่างๆ	76
ตารางที่ 12.1.2 ค่าความร้อนของถ่านแต่ละชนิด	76

ตารางที่ 12.2.1 ผลการทดสอบความแข็งของถ่านอัดแท่งจากเปลือกกล้วยที่มีส่วนผสมต่างๆ	78
ตารางที่ 12.3.1 ลักษณะการติดไฟ คว้น กลิ่น และเถ้า ของถ่าน	79
ตารางที่ 12.3.2 ปริมาณฝุ่น และความชื้นของฝุ่น	80
ตารางที่ 12.3.3 ปริมาณคาร์บอนมอนอกไซด์ (CO)	81
ตารางที่ 14.1.1 ค่าการดูดซับไอโอดีน (Iodine number) ของถ่านจากเปลือกกล้วยก่อน กระตุ้นและหลังกระตุ้นด้วยกรดฟอสฟอริก (H_3PO_4)	105