

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ช
บทที่	
1 บทนำ.....	1
2 การตรวจเอกสาร.....	5
สำหรับฝึกกาดทะเล.....	5
ขนมขบเคี้ยว.....	7
โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน.....	10
สถานการณ์ภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียนในประเทศไทย.....	14
หลักการออสโมซิสในการแปรรูปผักผลไม้.....	19
การใช้สภาวะสุญญากาศในกระบวนการออสโมซิส.....	26
การทำแห้งอาหาร.....	27
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	28
3 วิธีดำเนินการทดลอง.....	33
วัตถุประสงค์และสารเคมี.....	33
อุปกรณ์และเครื่องมือ.....	33
วิธีดำเนินการทดลอง.....	34
4 ผลการทดลองและวิจารณ์.....	40

สารบัญ (ต่อ)

บทที่		หน้า
5	สรุปผลการทดลอง ข้อเสนอแนะและผลผลิต.....	68
บรรณานุกรม	70
ภาคผนวก	80
ภาคผนวก ก	การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี.....	81
ภาคผนวก ข	การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ.....	94
ภาคผนวก ค	แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	97