

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2-1 ความต้องการสารอาหารประเภทต่างๆ ของเด็กไทยวัยเรียน.....	10
4-1 ปริมาณน้ำที่สูญเสีย (WL,% ) ของสาหร่ายผักกาดทะเลที่ระหว่างการออสโมซิสทั้งที่ไม่ผ่านและผ่านการเตรียมขั้นต้นวิธีต่างๆ.....	43
4-2 ปริมาณของแข็งที่เพิ่มขึ้น (SG,% ) ของสาหร่ายผักกาดทะเลที่ระหว่างการออสโมซิสทั้งที่ไม่ผ่านและผ่านการเตรียมขั้นต้นวิธีต่างๆ.....	44
4-3 ปริมาณน้ำหนักที่ลดลง (WR,% ) ของสาหร่ายผักกาดทะเลที่ระหว่างการออสโมซิสทั้งที่ไม่ผ่านและผ่านการเตรียมขั้นต้นวิธีต่างๆ.....	45
4-4 ปริมาณน้ำที่สูญเสีย (WL, %) ปริมาณของแข็งที่เพิ่มขึ้น (SG, %) และปริมาณน้ำหนักที่ลดลง(WR, %) ของสาหร่ายผักกาดทะเลหลังการออสโมซิสเมื่อเติมเฟอร์รัสซัลเฟตในสารละลายออสโมติกระดัดต่างๆ.....	46
4-5 ปริมาณเหล็ก (g/100g) ของสาหร่ายผักกาดทะเลหลังออสโมซิสที่ได้จากการแปรปริมาณการเสริมธาตุเหล็ก.....	47
4-6 รายละเอียดเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณความชื้น (y) กับระยะเวลาการอบแห้ง(x) ในตู้อบแบบสูญญากาศที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ความดัน 36 cmHg และปริมาณความชื้นสุดท้ายของผลิตภัณฑ์สาหร่ายอบแห้ง.....	52
4-7 ผลการเปรียบเทียบคุณภาพทางกายภาพและเคมีของสาหร่ายผักกาดทะเลอบแห้งที่ไม่ผ่านและผ่านการออสโมซิสและสาหร่ายผักกาดทะเลสด.....	53
4-8 ผลการทดสอบความชอบโดยรวมทางประสาทสัมผัสของสาหร่ายผักกาดทะเลอบแห้งที่ไม่ผ่านและผ่านการออสโมซิส.....	56