

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า	
2-1	ความต้องการสารอาหารประเภทต่างๆ ของเด็กไทยวัยเรียน.....	12
4-1	ปริมาณน้ำที่สูญเสีย (WL,% ) ของสาหร่ายผักกาดทะเลที่ระหว่างการออสโมซิสทั้งที่ไม่ผ่านและผ่านการเตรียมขั้นต้นวิธีต่างๆ.....	48
4-2	ปริมาณของแข็งที่เพิ่มขึ้น (SG,% ) ของสาหร่ายผักกาดทะเลที่ระหว่างการออสโมซิสทั้งที่ไม่ผ่านและผ่านการเตรียมขั้นต้นวิธีต่างๆ.....	49
4-3	ปริมาณน้ำหนักที่ลดลง (WR,% ) ของสาหร่ายผักกาดทะเลที่ระหว่างการออสโมซิสทั้งที่ไม่ผ่านและผ่านการเตรียมขั้นต้นวิธีต่างๆ.....	50
4-4	ปริมาณน้ำที่สูญเสีย (WL, % ) ปริมาณของแข็งที่เพิ่มขึ้น (SG, % ) และปริมาณน้ำหนักที่ลดลง(WR, % ) ของสาหร่ายผักกาดทะเลหลังการออสโมซิสเมื่อเติมเฟอร์รัสซัลเฟตในสารละลายออสโมติกระดัดต่างๆ.....	51
4-5	ปริมาณเหล็ก (g/100g) ของสาหร่ายผักกาดทะเลหลังออสโมซิสที่ได้จากการแปรปริมาณการเสริมธาตุเหล็ก.....	53
4-6	รายละเอียดเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณความชื้น (y) กับระยะเวลาการอบแห้ง (x) สาหร่ายผักกาดทะเลที่ไม่ผ่านการออสโมซิสและอบแห้งโดยใช้ตู้อบสุญญากาศ สาหร่ายผักกาดทะเลที่ผ่านการออสโมซิสแล้วอบแห้งโดยใช้ตู้อบแบบสุญญากาศ และตู้อบลมร้อน.....	58
4-7	ผลการเปรียบเทียบคุณภาพทางกายภาพและเคมีของสาหร่ายผักกาดทะเลอบแห้งที่ไม่ผ่านและผ่านการออสโมซิสและสาหร่ายผักกาดทะเลสด.....	59
4-8	ผลการทดสอบความชอบโดยรวมทางประสาทสัมผัสของสาหร่ายผักกาดทะเลอบแห้งที่ไม่ผ่านและผ่านการออสโมซิส.....	63
4-9	ผลการทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสของสาหร่ายผักกาดทะเลอบแห้งที่ไม่ผ่านและผ่านการปรับปรุงกลิ่นรสปลาและกลิ่นรสกุ้ง.....	67