

สารบัญเรื่อง

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	i
บทคัดย่อ	ii
Abstract	iii
บทนำ	1
วัตถุประสงค์และขอบเขตของงานวิจัย	6
วิธีการดำเนินการวิจัย	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
X วัตถุประสงค์และวิธีการทดลอง	8
1. การเตรียมตัวอย่าง	8
1.1 วัตถุประสงค์	8
1.2 การเตรียมตัวอย่างหมุ่ย	8
2. การประเมินปัจจัยคุณภาพของหมุ่ย	9
2.1 องค์ประกอบทางเคมี	10
2.2 ค่าพลังงาน	10
2.3 ปริมาณโคเลสเตอรอล	10
2.4 การสูญเสียหลังทำให้สุก	10
2.5 ลักษณะเนื้อสัมผัส	10
2.6 ลักษณะสี	10
3. การประเมินการยอมรับของผู้ทดสอบชิม	11
3.1 การเตรียมตัวอย่าง	11

สารบัญเรื่อง (ต่อ)

	หน้า
3.2 ผู้ทดสอบชิม	11
3.3 การทดสอบชิม	11
4. การวิเคราะห์ข้อมูล	12
ผลการทดลองและวิจารณ์ผล	13
1. องค์ประกอบทางเคมี	13
2. ลักษณะสี	15
3. ลักษณะเนื้อสัมผัส	16
4. ความชอบผลิตภัณฑ์ของผู้ทดสอบชิม	17
สรุป	20
เอกสารอ้างอิง	21
ภาคผนวก	24

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	สูตรมาตรฐานการผลิตหมูยอที่ใช้เป็นตัวอย่างควบคุม	9
2	องค์ประกอบทางเคมีและสมบัติบางประการของผลิตภัณฑ์หมูยอ 5 สูตร	14
3	สมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์หมูยอ 5 สูตร	16
4	จำนวนผู้ทดสอบชิมที่ชอบและไม่ชอบหมูยอทั้ง 5 สูตร ตามลักษณะต่างๆ	18
5	ค่าคะแนนความชอบของผู้ทดสอบชิมต่อลักษณะบางประการของผลิตภัณฑ์หมูยอ 5 สูตร	19

สารบัญภาพ

ภาพภาคผนวกที่	หน้า
1 ตัวอย่างผลที่ได้จากการทดสอบลักษณะเนื้อสัมผัสโดยเครื่อง Texture Analyser	28
2 ตัวอย่างแบบสอบถามที่ใช้ในการวัดระดับความชอบของผู้ทดสอบชิมต่อลักษณะบางประการของผลิตภัณฑ์หมุยอ 5 สูตร	30