

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การทำวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	2
ประโยชน์ที่จะได้รับจากการวิจัย	3
บทที่ 2 ตรวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
สารเคลือบธรรมชาติ	5
ไคโตแซน	6
วิธีการเคลือบสารให้กลิ่นหอมบนเมล็ดข้าว	9
คุณภาพข้าวที่เคลือบด้วยสารเคลือบ	11
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	13
วัตถุประสงค์ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ และสารเคมี	13
วิธีการดำเนินการวิจัย	14
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูล	18
ศึกษาระดับความเข้มข้นของกลิ่นใบเตยที่เหมาะสม	18
การวิเคราะห์รายละเอียดเชิงปริมาณของข้าวเคลือบกลิ่นด้วยสารเคลือบ	21
ศึกษาประสิทธิภาพในการกักเก็บกลิ่นใบเตยของสารเคลือบ	25
ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของข้าวเคลือบกลิ่นใบเตยหุงสุก	29
ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวเคลือบกลิ่นใบเตยหุงสุก	33

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	35
สรุปและอภิปรายผลการวิจัย	35
ข้อเสนอแนะ	36
บรรณานุกรม	37
ภาคผนวก	41
ก แบบทดสอบและประเมินการยอมรับของผู้บริโภค	42
ประวัติผู้วิจัย	48

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 การแบ่งประเภทของข้าวตามอัตราการยีสต์ตัว.....	12
ตารางที่ 4.1 การทำ flavor profile test ข้าวเคลือบสาร โคโตแซน	22
ตารางที่ 4.2 การทำ flavor profile test ข้าวเคลือบสตาร์ชตัดแปร	19
ตารางที่ 4.3 คะแนนเฉลี่ยในการประเมินด้านประสาทสัมผัสข้าวเคลือบสารเคลือบ	22
ตารางที่ 4.4 พรรณนาคุณลักษณะต่างๆ ของข้าวเคลือบสารเคลือบ	23
ตารางที่ 4.5 เปรียบเทียบระดับความแตกต่างของข้าวเคลือบกลิ่นใบเตย.....	25
ตารางที่ 4.6 ค่าเฉลี่ยทางประสาทสัมผัสด้านความแรงของกลิ่นของข้าวเคลือบกลิ่นใบเตย.....	28
ตารางที่ 4.7 ผลการทดสอบสมบัติทางกายภาพด้านเนื้อสัมผัส.....	29
ตารางที่ 4.8 ค่าอัตราการดูดซึมน้ำของข้าวเคลือบกลิ่นใบเตย.....	32
ตารางที่ 4.9 ค่าอัตราการยีสต์ตัวของข้าวเคลือบกลิ่นใบเตย.....	31
ตารางที่ 4.10 คะแนนการประเมินการยอมรับข้าวเคลือบกลิ่นใบเตย.....	33

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 4.1 แสดงลักษณะ Profile ของข้าวเคลือบสารเคลือบไคโตแซน.....	20
ภาพที่ 4.2 แสดงลักษณะ Profile ของข้าวเคลือบสารเคลือบสตาร์ชตัดแปร	21
ภาพที่ 4.3 แสดงคุณลักษณะด้านต่างๆ ของข้าวหุงสุกเคลือบสารเคลือบ.....	24
ภาพที่ 4.4 กราฟแสดงคะแนนเฉลี่ยการทดสอบด้านประสาทสัมผัสด้านความแรงของกลิ่น.....	28
ภาพที่ 4.5 แสดงอัตราการยึดตัวของเมล็ดข้าวเคลือบสารเคลือบ.....	32
ภาพที่ 4.6 ลักษณะปรากฏของเมล็ดข้าวเคลือบสารเคลือบ.....	34