

IV
สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	I
บทคัดย่อ	II
ABSTRACT	III
สารบัญ	IV
สารบัญตาราง	V
สารบัญรูปภาพ	VI
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย	8
บทที่ 4 ผลการศึกษา	12
บทที่ 5 สรุปและวิจารณ์ผลการศึกษา	25
เอกสารอ้างอิง	27

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปริมาณตะกั่วในตัวอย่างอาหาร ที่ทำการศึกษา	7
ตารางที่ 4.1 ผลการศึกษากกราฟมาตรฐานแบบ Within Run	12
ตารางที่ 4.2 ผลการศึกษากกราฟมาตรฐานแบบ Between Run	14
ตารางที่ 4.3 ศึกษาน้ำหนักตัวอย่างที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในอาหาร	16
ตารางที่ 4.4 น้ำหนักที่เหมาะสมในการวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วจำแนกตามประเภทอาหาร	16
ตารางที่ 4.5 ผลการวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในตัวอย่างกึ่งแห้งตัวเล็กสีแดง	17
ตารางที่ 4.6 ผลการวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในตัวอย่างเต้าหู้แผ่นสีเหลือง	18
ตารางที่ 4.7 ผลการวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในตัวอย่างกึ่งแห้งแผ่นสีเหลือง	19
ตารางที่ 4.8 ผลการวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในตัวอย่างเส้นบะหมี่สีเหลืองและเขียว	20
ตารางที่ 4.9 ผลการวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในตัวอย่างลูกชิ้นปลาสีส้ม	21
ตารางที่ 4.10 ผลการวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในตัวอย่างซอสสีแดง	22
ตารางที่ 4.11 ปริมาณตะกั่วที่ตรวจพบและค่าเฉลี่ยปริมาณตะกั่วของตัวอย่างอาหาร ประเภทต่างๆ	23
ตารางที่ 4.12 ค่าเปรียบเทียบระดับปริมาณตะกั่วของตัวอย่างอาหารประเภทต่างๆ	23
ตารางที่ 4.13 เปรียบเทียบระดับปริมาณตะกั่วของตัวอย่างอาหารประเภทต่างๆ กับ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	24

VI

สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 4.1 กราฟมาตรฐานของสารละลายตะกั่วมาตรฐานจากการศึกษาแบบ Within Run	13
รูปที่ 4.2 กราฟมาตรฐานของสารละลายตะกั่วมาตรฐานจากการศึกษาแบบ Between Run	15