

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(1)
สารบัญภาพ	(2)
บทนำ	1
การตรวจเอกสาร	3
อุปกรณ์และวิธีการวิจัย	19
ผลการทดลองและวิจารณ์	26
สรุปผลการทดลอง	65
เอกสารอ้างอิง	66
ภาคผนวก (ก) ภาพขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำยาขมจีนกึ่งสำเร็จรูป	69
ภาคผนวก (ข) การตรวจสอบทางกายภาพ	73
ภาคผนวก (ค) การวิเคราะห์ทางเคมี	76
ภาคผนวก (ง) การตรวจสอบทางด้านจุลชีววิทยา	83
ภาคผนวก (จ) การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	88
ภาคผนวก (ฉ) โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี และ เอกสารเผยแพร่	93

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 องค์ประกอบทางเคมีของปลานิล	6
2 ปริมาณแร่ธาตุของปลานิลลักษณะต่างๆ (ต่อ 100 กรัม)	7
3 ส่วนผสมของน้ำพริกแกงในผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	22
4 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกะทิสด	26
5 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป ที่เติมกะทิสสำเร็จรูป	32
6 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมนมสด	38
7 ลักษณะทางกายภาพด้านค่าสีของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	44
8 องค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	48
9 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของน้ำในการคั้นรูป	53
10 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกระชายในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน	54
11 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปเปรียบเทียบกับตัวอย่างน้ำยาขนมจีนในท้องตลาด	55
12 ลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปเปรียบเทียบกับตัวอย่างน้ำยาขนมจีนในท้องตลาด	56
13 องค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปเปรียบเทียบกับตัวอย่างน้ำยาขนมจีนในท้องตลาด	60
14 ลักษณะทางกายภาพด้านค่าสี ในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปในสภาวะการเก็บรักษาที่แตกต่างกัน	63
15 ปริมาณความชื้นในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปในสภาวะการเก็บรักษาที่แตกต่างกัน	64
16 ผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาในผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เก็บรักษาในสภาพบรรยากาศที่แตกต่างกัน	64

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ขั้นตอนการผลิตน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	23
2 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสีของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกะทิสด	27
3 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่น ของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกะทิสด	28
4 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านรสชาติ ของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติม กะทิสด	29
5 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความมันของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกะทิสด	30
6 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบรวมของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกะทิสด	31
7 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสีของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป ที่เติมกะทิลำเร็จรูป	33
8 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป ที่เติมกะทิลำเร็จรูป	34
9 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านรสชาติของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกะทิลำเร็จรูป	35
10 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความมันของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกะทิลำเร็จรูป	36
11 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบรวมของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมกะทิลำ สำเร็จรูป	37
12 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสีของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมนมสด	39
13 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมนมสด	40
14 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านรสชาติของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมนมสด	41
15 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความมันของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมนมสด	42
16 คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบรวมของน้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เติมนมสด	43
17 ลักษณะทางกายภาพด้านค่าสี L^* ของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	45
18 ลักษณะทางกายภาพด้านค่าสี a^* ของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	46
19 ลักษณะทางกายภาพด้านค่าสี b^* ของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	47
20 ปริมาณความชื้นของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	48
21 ปริมาณโปรตีนของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	49
22 ปริมาณไขมันของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	50
23 ปริมาณเยื่อใยของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	51
24 ปริมาณเถ้าของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	52
25 ลักษณะทางกายภาพด้านค่าสี L^* ของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป	57
เปรียบเทียบ กับตัวอย่างน้ำยาขนมจีนในท้องตลาด	

สารบัญภาพ(ต่อ)

ภาพที่	หน้า
26 ลักษณะทางกายภาพด้านค่าสี a^* ของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป เปรียบเทียบ กับตัวอย่างน้ำยาขนมจีนในท้องตลาด	58
27 ลักษณะทางกายภาพด้านค่าสี b^* ของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป เปรียบเทียบ กับตัวอย่างน้ำยาขนมจีนในท้องตลาด	59
28 ปริมาณโปรตีนของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปเปรียบเทียบกับตัวอย่าง น้ำยาขนมจีนในท้องตลาด	61
29 ปริมาณไขมันของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป เปรียบเทียบกับตัวอย่างน้ำยา ขนมจีนในท้องตลาด	61
30 ปริมาณเยื่อใยของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป เปรียบเทียบกับตัวอย่าง น้ำยาขนมจีนในท้องตลาด	62