

กิตติกรรมประกาศ

บทคัดย่อภาษาไทย

Abstract

สารบัญ

สารบัญตาราง

บทที่ 1 บทนำ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์	1
ขอบเขตการวิจัย	1
กรอบแนวคิดในการวิจัย	2
นิยามศัพท์	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3

บทที่ 2 ตรวจสอบเอกสาร

มะนาว	4
เส้นใยอาหาร	5
บุก	8
น้ำตาล	11
การพาสเจอร์ไรส์	14

บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการดำเนินการทดลอง

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง	16
วัตถุดิบที่ใช้ในการทดลอง	16
อุปกรณ์สำหรับวิเคราะห์คุณภาพ	16
วิธีดำเนินการทดลอง	18
สถานที่ทำการวิจัย	20

บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์ผลการทดลอง

การคัดเลือกวัตถุดิบ	21
ศึกษาปริมาณน้ำมะนาวในการผลิตผลิตภัณฑ์	22
ศึกษาปริมาณเส้นใยอาหารในการผลิตผลิตภัณฑ์	23
ศึกษาคุณลักษณะผลิตภัณฑ์สุดท้าย	24
ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์	25
ความพึงพอใจการอบรม	25

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

29

ข้อเสนอแนะ

29

บรรณานุกรม

30

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก ขั้นตอนการผลิต

31

ภาคผนวก ข แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส

35

ภาคผนวก ค มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

37

ภาคผนวก ง แบบประเมินความพึงพอใจการอบรม

เครื่องมือให้น้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตอาหารแบบพาสเจอร์ไรส์

44

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	แสดงคุณค่าทางโภชนาการของน้ำตาลที่บริโภคปริมาณ 100 กรัม	14
3.1	แสดงปริมาณน้ำมะนาวในการผลิต	18
4.1	แสดงคุณลักษณะทางกายภาพ-เคมี	21
4.2	ผลการศึกษาปริมาณน้ำมะนาวที่มีผลต่อคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบระดับความชอบ วิธี 9 Points Hedonic Scale	23
4.3	ผลการศึกษาปริมาณเส้นใยอาหารที่มีผลต่อคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการทดสอบระดับความชอบ วิธี 9 Points Hedonic Scale	24
4.4	แสดงคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์	25
4.5	ผลการตรวจนับจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณยีสต์ รา และ เอสเชอริเชีย โคไล	25
4.6	ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าอบรม	26
4.7	จำนวน ค่าร้อยละของความพึงพอใจผู้เข้าอบรมที่มีต่อเครื่องดื่ม	27
4.8	ค่าเฉลี่ย ความเบี่ยงเบนมาตรฐานของผู้เข้าอบรมเครื่องดื่ม	28