

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