

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญภาพ	(7)
สารบัญตาราง	(8)
บทที่ 1	บทนำ
	1
	ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา
	1
	วัตถุประสงค์ของการวิจัย
	2
	ขอบเขตของการวิจัย
	3
บทที่ 2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
	4
	ทรัพยากรประมงในบึงบอระเพ็ด
	4
	ผลิตภัณฑ์ปลาแป้น
	5
	กระบวนการทำแห้ง
	7
	ความหมายของการทำแห้ง
	7
	วัตถุประสงค์ของการทำแห้ง
	7
	ปริมาณน้ำอิสระกับคุณภาพอาหาร
	7
	กลไกการอบแห้ง
	8
	ปัจจัยที่มีผลต่อการทำแห้ง
	8
	การเก็บรักษาอาหารแห้ง
	9
	วิธีการทำแห้ง
	10
บทที่ 3	วิธีดำเนินการวิจัย
	12
	ศึกษากระบวนการผลิตปลาแห้งแป้น
	12
	ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาแห้งแป้น
	20

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีสู่กลุ่มเป้าหมาย	20
ติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์	21
บทที่ 4 ผลการศึกษา	22
ผลการวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ	22
ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ	22
ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี	24
ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์	27
ผลการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตปลาแขยงแห้งป่น	27
การศึกษาวิธีการและระยะเวลาที่ใช้ในการผลิตปลาแขยงแห้งป่น	27
ผลการศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัส กายภาพและเคมีของ ผลิตภัณฑ์ปลาแขยงแห้งป่น	28
ผลการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตปลาสร้อยแห้งป่น	30
การศึกษาวิธีการและระยะเวลาที่ใช้ในการผลิตปลาสร้อยแห้งป่น	30
ผลการศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัส กายภาพ และเคมีของ ผลิตภัณฑ์ปลาสร้อยแห้งป่น	31
ผลการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตปลาสวายแห้งป่น	32
การศึกษาวิธีการและระยะเวลาที่ใช้ในการผลิตปลาสวายแห้งป่น	32
ผลการศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัส กายภาพและเคมีของ ผลิตภัณฑ์ปลาสวายแห้งป่น	33
ผลการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาแห้งป่น	35
ผลการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ	35
ผลการตรวจสอบคุณภาพทางเคมี	37
ผลการตรวจสอบคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์	40
ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีสู่กลุ่มเป้าหมายและการติดตาม ประเมินผลสัมฤทธิ์	40

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การอภิปรายผล	43
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	46
บรรณานุกรม	47
ภาคผนวก ก กิจกรรมการฝึกอบรม	49
ภาคผนวก ข ผลลัพธ์ที่น่าพึงพอใจ	51
ภาคผนวก ค ผลการวิเคราะห์	56
ประวัติผู้วิจัย	81

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 3.1	การทดลองทำปลาเห้งปันโดยวิธีการนึ่งอบ 15
ภาพที่ 3.2	การทดลองทำปลาเห้งปันโดยวิธีการนึ่งผัด 16
ภาพที่ 3.3	การทดลองทำปลาเห้งปันโดยวิธีการนึ่งสมุนไพร 17
ภาพที่ 3.4	การทดลองทำปลาเห้งปันโดยวิธีการย่างรมควัน 18
ภาพที่ 3.5	การทดลองทำปลาเห้งปันโดยวิธีการอบ 19
ภาพที่ 4.1	แสดงลักษณะของปลาแขยงข้างลายสด 22
ภาพที่ 4.2	แสดงลักษณะของปลาสร้อยขาวสด 23
ภาพที่ 4.3	แสดงลักษณะของปลาสาวยสด 23
ภาพที่ 4.4	ผลิตภัณฑ์ปลาแขยงเห้งปันโดยวิธีการอบ 36
ภาพที่ 4.5	ผลิตภัณฑ์ปลาสร้อยขาวเห้งปันโดยวิธีการย่างรมควัน 36
ภาพที่ 4.6	ผลิตภัณฑ์ปลาสาวยเห้งปันโดยวิธีการนึ่งผัด 37
ภาพที่ 4.7	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกอ่อนจากปลาสาวยเห้งปันของชาวประมง ม.1 ต.พันลาน 41
ภาพที่ 4.8	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกตาแดงจากปลาสาวยเห้งปันของชาวประมง ม.5 ต.พันลาน 41
ภาพที่ 4.9	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกตาแดงจากปลาสาวยเห้งปัน (ก) และน้ำพริกนรกจากปลาแขยงเห้งปัน (ข) ของชาวประมง ม.6 ต.พันลาน 42
ภาพที่ 4.10	ผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรก (ก) และน้ำพริกเผา (ข) จากปลาสาวยเห้งปันของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาสาวย ม.6 ต.ทับกฤช 42

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4.1 ผลการตรวจสอบคุณภาพทางเคมีของวัตถุดิบ	24
ตารางที่ 4.2 ผลการวิเคราะห์ Amino acid profiles	25
ตารางที่ 4.3 ผลการวิเคราะห์ Fatty acid composition	26
ตารางที่ 4.4 ผลการตรวจสอบจุลินทรีย์	27
ตารางที่ 4.5 เปรียบเทียบวิธีการและระยะเวลาที่ใช้ในการทำแห้งปลาแขยง	28
ตารางที่ 4.6 ผลคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาแขยงแห้งป่น	29
ตารางที่ 4.7 เปรียบเทียบค่าสีของเนื้อปลาแขยงแห้งป่น	29
ตารางที่ 4.8 เปรียบเทียบองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อปลาแขยงแห้งป่น	30
ตารางที่ 4.9 เปรียบเทียบวิธีการและระยะเวลาที่ใช้ในการทำแห้งปลาสร้อย	30
ตารางที่ 4.10 ผลคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาสร้อยแห้งป่น	31
ตารางที่ 4.11 เปรียบเทียบค่าสีของเนื้อปลาสร้อยแห้งป่น	31
ตารางที่ 4.12 เปรียบเทียบองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อปลาสร้อยแห้งป่น	32
ตารางที่ 4.13 เปรียบเทียบวิธีการและระยะเวลาที่ใช้ในการทำแห้งปลาสวาย	33
ตารางที่ 4.14 ผลคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาสวายแห้งป่น	34
ตารางที่ 4.15 เปรียบเทียบค่าสีของเนื้อปลาสวายแห้งป่น	34
ตารางที่ 4.16 เปรียบเทียบองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อปลาสวายแห้งป่น	35
ตารางที่ 4.17 เปรียบเทียบองค์ประกอบทางเคมีของเนื้อปลาสวายแห้งป่น	37
ตารางที่ 4.18 ผลการวิเคราะห์ Amino acid profiles	38
ตารางที่ 4.19 ผลการวิเคราะห์ Fatty acid composition	39
ตารางที่ 4.20 ผลการตรวจสอบจุลินทรีย์	40