

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	I
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	II
สารบัญ	IV
สารบัญตาราง	VI
สารบัญภาพ	VII
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการทำวิจัย.....	1
1.3 ขอบเขตการวิจัย.....	2
บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมะเฒ่า	3
2.1.1 ลักษณะโดยทั่วไปของพืชตระกูลมะเฒ่า.....	3
2.1.2 ลักษณะทางพันธุศาสตร์ที่สำคัญของมะเฒ่า.....	4
2.1.3 คุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ของมะเฒ่า.....	5
2.2 ไช้รูปผลไม้.....	6
2.3 กรีนาดิน.....	6
2.4 องค์ประกอบที่สำคัญของกรีนาดิน	7
2.4.1 น้ำ.....	7
2.4.2 สารให้ความหวาน.....	7
2.4.3 กรด.....	9
2.4.4 สี.....	10
2.4.5 น้ำผลไม้.....	11
2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	11
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	13
3.1 วัสดุและอุปกรณ์.....	13
3.1.1 วัสดุดิบ... ..	13

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.1.2 เครื่องมือและอุปกรณ์.....	13
3.2 วิธีดำเนินการทดลอง.....	13
3.2.1 การศึกษาคุณภาพกรีนาดินจากท้องตลาด.....	13
3.2.2 การศึกษาอัตราส่วนระหว่างมะเฒ่าต่อน้ำที่เหมาะสมในการผลิตกรีนาดิน...	14
3.2.3 การศึกษาชนิดของสารให้ความหวานที่เหมาะสมในการผลิตกรีนาดิน.....	14
3.2.4 การศึกษาสภาวะการเก็บรักษาที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์กรีนาดินจากมะเฒ่า	15
3.2.5 การศึกษาความแตกต่างระหว่างการใช้กรีนาดินจากมะเฒ่ากับกรีนาดินที่ วางขายในท้องตลาดในเครื่องดื่มชนิดต่างๆ.....	15
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์.....	16
4.1 ศึกษาคุณภาพกรีนาดินจากท้องตลาด.....	16
4.2 ศึกษาอัตราส่วนระหว่างมะเฒ่าต่อน้ำที่เหมาะสมในการผลิตกรีนาดิน.....	17
4.3 ศึกษาชนิดของสารให้ความหวานที่เหมาะสมในการผลิตกรีนาดิน.....	20
4.4 ศึกษาสภาวะการเก็บรักษาที่เหมาะสมของกรีนาดินจากมะเฒ่า.....	22
4.5 ศึกษาความแตกต่างระหว่างการใช้กรีนาดินจากมะเฒ่ากับกรีนาดินที่วางขายใน ท้องตลาดในเครื่องดื่มชนิดต่างๆ.....	25
บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง	27
บรรณานุกรม	29
ภาคผนวก ก	32
ภาคผนวก ข	33
ภาคผนวก ค	36
ภาคผนวก ง.....	38

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1	15
4.1	16
4.2	17
4.3	18
4.4	19
4.5	20
4.6	21
4.7	21
4.8	22
4.9	23
4.10	25

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
3.1 ลักษณะของผลมะเฒ่าเริ่มสุก.....	3