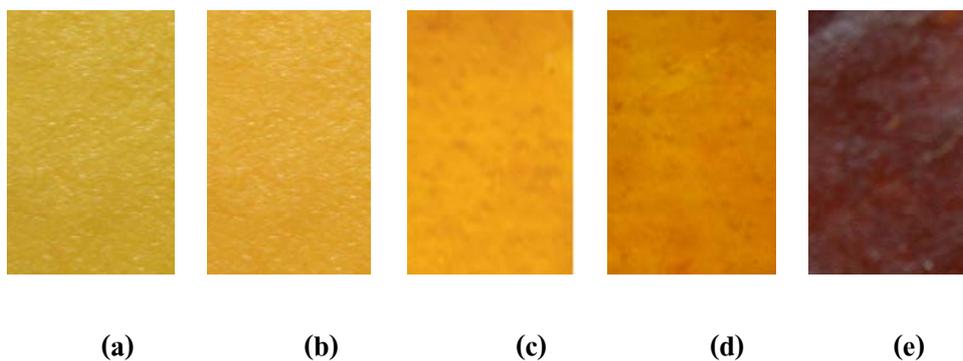


ภาคผนวก ง
รูปร่างตัวอย่างในการทดสอบ



รูปที่ ง1 ตัวอย่างมะม่วงแก้วที่ใช้ในการทำมะม่วงแผ่นที่มีระดับความสุกต่างกัน



รูปที่ ง2 ตัวอย่างมะม่วงแผ่นในการทดสอบจากมะม่วงแก้วที่มีระดับความสุกต่างกัน

- หมายเหตุ (a) มะม่วงแผ่นจากมะม่วงแก้วดิบ (raw ripening stage)
 (b) มะม่วงแผ่นจากมะม่วงแก้วห่าม (half ripening stage)
 (c) มะม่วงแผ่นจากมะม่วงแก้วพร้อมกิน (table ripening stage)
 (d) มะม่วงแผ่นจากมะม่วงแก้วดิบ (full ripening stage)
 (e) มะม่วงแผ่นจากมะม่วงแก้วดิบ (over ripening stage)



รูปที่ ๓ การให้ความร้อนกับส่วนผสม



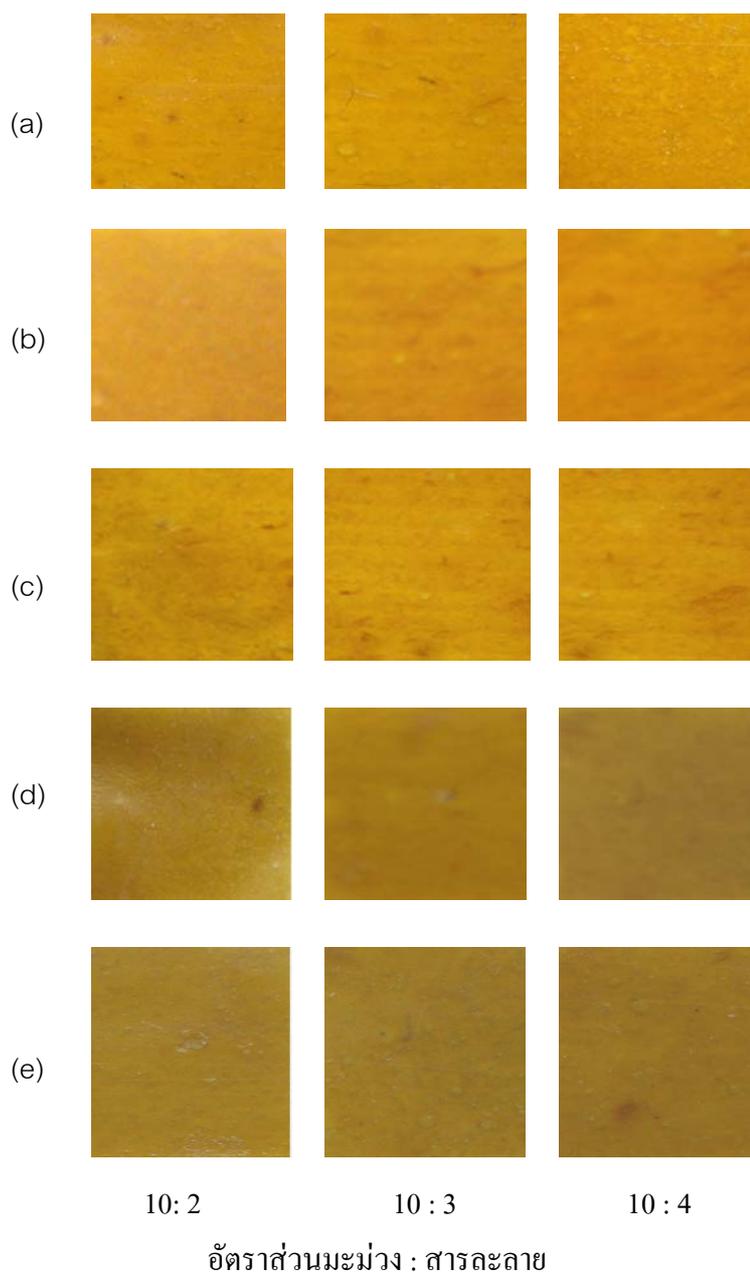
รูปที่ ๔ ส่วนผสมของมะม่วงแผ่นก่อนการอบ



รูปที่ ๖5 ส่วนผสมของมะม่วงแผ่นหลังการอบ



รูปที่ ๖6 มะม่วงแผ่นที่เพิ่มธัญพืชลงไปเป็นส่วนผสม



รูปที่ 7 มะม่วงแผ่นที่ใช้สารไฮโดรคอลลอยด์และสตาร์ชในอัตราส่วนต่างๆในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- หมายเหตุ
- a เนื้อมะม่วงผสมสารละลายวุ้น
 - b เนื้อมะม่วงผสมเพคติน
 - c เนื้อมะม่วงผสมเจลาติน
 - d เนื้อมะม่วงผสมแป้งมันสำปะหลัง
 - e เนื้อมะม่วงผสมแป้งสาลีเอนกประสงค์