

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(4)
คำนำ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	2
การตรวจเอกสาร	3
อุปกรณ์และวิธีการ	26
อุปกรณ์	26
วิธีการ	28
ผลและวิจารณ์	41
สรุป	76
ข้อเสนอแนะ	78
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	79
ภาคผนวก	84
ภาคผนวก ก	85
ภาคผนวก ข	92
ภาคผนวก ค	97

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 องค์ประกอบทางเคมีของเปลือกสด 100 กรัม ของส่วนที่รับประทานได้	6
2 คุณสมบัติของลักษณะแป้งสุกเมื่อเย็น	20
3 องค์ประกอบทางเคมีของแป้งชนิดต่างๆ ปริมาณ 100 กรัม	20
4 สูตรพื้นฐานขนมเปลือก	31
5 สูตรพื้นฐานขนมหม้อแกงเปลือก	32
6 สูตรพื้นฐานขนมบัวลอยเปลือก	32
7 ค่าความชื้นหนืดของแป้งเปลือก	42
8 คุณภาพทางเคมีของเปลือกสดและแป้งเปลือก 100 กรัม ของส่วนที่รับประทานได้	44
9 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสเฉลี่ยของสูตรพื้นฐานขนมเปลือก	45
10 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสเฉลี่ยของสูตรพื้นฐานขนมหม้อแกงเปลือก	46
11 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสเฉลี่ยของสูตรพื้นฐานขนมบัวลอยเปลือก	47
12 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสเฉลี่ยของน้ำที่เหมาะสมต่อแป้งเปลือกในขนมเปลือก	48
13 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสเฉลี่ยของขนมเปลือกสด และขนมเปลือกจากแป้งเปลือก	49
14 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสเฉลี่ยของน้ำที่เหมาะสมต่อแป้งเปลือกในขนมหม้อแกงเปลือก	50
15 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสเฉลี่ยของน้ำที่เหมาะสมต่อแป้งเปลือกในขนมบัวลอยเปลือก	51
16 ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ของผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างที่ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมเปลือกจากแป้งเปลือก	52
17 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยที่มีส่วนประกอบของเปลือก	53
18 ค่าคะแนนความชอบขนมเปลือกจากแป้งเปลือก	54
19 ข้อมูลเกี่ยวกับการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมเปลือกจากแป้งเปลือก	55
20 ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ของผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างที่ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงเปลือกจากแป้งเปลือก	56
21 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยที่มีส่วนประกอบของเปลือก	60
22 ค่าคะแนนความชอบขนมหม้อแกงเปลือกจากแป้งเปลือก	62
23 ข้อมูลเกี่ยวกับการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงเปลือกจากแป้งเปลือก	63

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
24	ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ของผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างที่ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ ขนมบัวลอยเผือกจากแป้งเผือก	64
25	ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยที่มีส่วนประกอบของเผือก	66
26	ค่าคะแนนความชอบขนมบัวลอยเผือกจากแป้งเผือก	68
27	ข้อมูลเกี่ยวกับการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมบัวลอยเผือกจากแป้งเผือก	69
28	คุณภาพทางกายภาพของแป้งเผือกที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	71
29	คุณภาพทางเคมีของแป้งเผือกที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	72
30	คุณภาพทางจุลชีววิทยาของแป้งเผือกที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	73
31	คะแนนเฉลี่ยคุณลักษณะต่างๆ ของขนมเผือกที่ทำจากแป้งเผือกที่เก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้อง	74
32	คะแนนเฉลี่ยการยอมรับขนมเผือกจากแป้งเผือกที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	74

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	กรรมวิธีการผลิตแป้งเผือก	29
2	กรรมวิธีการผลิตขนมเผือกตัดแปลงจากเผือกสด	34
3	กรรมวิธีการผลิตขนมหม้อแกงเผือกตัดแปลงจากเผือกสด	36
4	กรรมวิธีการผลิตเม็ดบัวลอยเผือกตัดแปลงจากเผือกสด	37
5	กรรมวิธีการผลิตขนมบัวลอยเผือกตัดแปลงจากเผือกสด	38
6	การเปลี่ยนแปลงความหนืดของแป้งเผือก (Taro flour) ที่อุณหภูมิต่างๆ	43