



สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(2)
สารบัญ	(3)
สารบัญตาราง	(4)
สารบัญภาพ	(6)
บทนำ	1
วัตถุประสงค์	2
การตรวจเอกสาร	3
วัสดุอุปกรณ์และวิธีการ	14
ผลและวิจารณ์	23
สรุป	51
เอกสารอ้างอิง	52
ภาคผนวก	55

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 สมบัติที่สำคัญของอะไมโลสและอะไมโลเพกติน	7
2 องค์ประกอบของแป้งชนิดต่างๆ	8
3 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสในด้านความลื่นของเมล็ดทุเรียนที่ล้างด้วยสารส้มในปริมาณต่าง ๆ	23
4 องค์ประกอบทางเคมีของแป้งจากเมล็ดทุเรียน	26
5 ค่าสีของแป้งจากเมล็ดทุเรียน	28
6 ค่าสีของขนมปังแอมเบอร์เกอร์ที่ได้จากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณที่แตกต่าง	30
7 ปริมาตรของขนมปังแอมเบอร์เกอร์ที่ได้จากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณที่แตกต่าง	31
8 ขนาดของขนมปังแอมเบอร์เกอร์ที่ได้จากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณที่แตกต่าง	32
9 ค่าAW ของขนมปังแอมเบอร์เกอร์ที่ได้จากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณที่แตกต่าง	33
10 ปริมาณความชื้นและเถ้าของขนมปังแอมเบอร์เกอร์ที่ได้จากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณที่แตกต่าง	33
11 ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของขนมปังแอมเบอร์เกอร์ที่ได้จากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณที่แตกต่าง	34
12 ปริมาณโปรตีนของขนมปังแอมเบอร์เกอร์ที่ได้จากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน 10:90 เปรียบเทียบกับขนมปังแอมเบอร์เกอร์สูตรมาตรฐาน	36
13 ค่าสีของผลิตภัณฑ์ขนมปังขาไก่ผสมแป้งเมล็ดทุเรียน	38
14 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของขนมปังขาไก่ที่ได้จากการทดแทนแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณที่แตกต่าง	40
15 การทดสอบทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อขนมปังขาไก่ผสมแป้งเมล็ดทุเรียน	42
16 ค่าสีของคุกกี้ที่ได้จากการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณต่างๆ	44
17 ค่า Aw ของคุกกี้ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณต่างๆ	46

## สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่		หน้า
18	ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของคูกี้ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณต่างๆ	47
19	การวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัสของคูกี้ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณต่างๆ	49

## สารบัญญภาพ

รูปที่		หน้า
1	โครงสร้างอะไมโลส	5
2	โครงสร้างอะไมโลเพคติน	6
3	แสดงระยะในการเกิดเจลาตินในเซชันของเม็ดแป้ง	11
4	วิธีการผลิตแป้งจากเมล็ดทุเรียน	17
5	กระบวนการผลิตขนมปังขาไก่สู่ตรามาตรฐาน	21
6	ลักษณะรูปร่างของเม็ดแป้งจากเมล็ดทุเรียน ที่กำลังขยายต่างๆ	25
7	ขนมปังแฮมเบอร์เกอร์ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณต่างๆ	34
8	ขนมปังขาไก่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณต่างๆ	39
9	คุกกี้ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในปริมาณต่างๆ	45