สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(2)
สารบัญ	(3)
สารบัญตาราง	(4)
สารบัญภาพ	(5)
บทนำ	1
วัตถุประสงค์	2
การตรวจเอกสาร	3
วัสดุอุปกรณ์และวิธีการ	41
ผลและวิจารณ์	48
สรุป	68
เอกสารอ้างอิง	70
ภาคผนวก	75

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญตาราง

ตารางที่ **หน้า**

1 แหล่งของไคติน 5
2 สมบัติที่สำคัญของอะไมโลสและอะไมโลเพกติน 13
3 องค์ประกอบของแป้งชนิดต่างๆ 14
4 สูตรพื้นฐานของบะหมี่ทั่วไป 21
5 องค์ประกอบทางเคมีของเกลือธรรมดา 24
6 ลักษณะคุณภาพของบะหมี่จากแป้งผสมกับน้ำเกลือหรือน้ำเบส 27
7 แสดงคุณค่าทางโภชนาการของน้ำตาลชนิดต่างๆ 32
8 การวิเคราะห์ค่าสีของเปลือกกุ้งผง 48
9 องค์ประกอบทางเคมีของเปลือกกุ้งผง 50
10 ค่าสีในผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่เสริมเปลือกกุ้งผงระดับต่างๆ 52
11 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของเส้นบะหมี่เสริมเปลือกกุ้งผง 53
12 ผลของปริมาณเปลือกกุ้งต่อค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบด้านคุณภาพทางทางประสาทสัมผัสของบะหมี่เสริมเปลือกกุ้งผง 56
13 ค่าสีของผลิตภัณฑ์ขนมปังเสริมเปลือกกุ้งผง 61
14 การวัดปริมาตรจำเพาะของขนมปังเสริมเปลือกกุ้งผง 62
15 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์ขนมปังเสริมเปลือกกุ้งผง 64
16 การทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ขนมปังเสริมเปลือกกุ้งผง 67

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	โครงสร้างของไคตินและไคโตซาน	5
2	โครงสร้างอะไมโลส	11
3	โครงสร้างอะไมโลเพกติน	12
4	แสดงระยะในการเกิดเจลาติไนเซชันของเม็ดแป้ง	17
5	กรรมวิธีการผลิตบะหมี่ตามแบบชาวเอเชีย	30
6	ขั้นตอนการผลิตเส้นบะหมี่สด	44
7	ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่เสริมเปลือกกุ้งผงในระดับที่แตกต่าง	51
8	ผลิตภัณฑ์ขนมปังเสริมเปลือกกุ้งผงในระดับที่แตกต่าง	60

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี