

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(6)
สารบัญภาพ.....	(7)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
สมมุติฐานในการวิจัย.....	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
ทุเรียนทอดกรอบ.....	3
ขั้นตอนการผลิตทุเรียนทอด.....	3
ลักษณะและคุณภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์.....	4
การบรรจุและการเก็บรักษาอาหารทอด.....	5
การยืดอายุ การเก็บสินค้าอาหารประเภททอดหรือ อบกรอบด้วยบรรจุภัณฑ์.....	5
สารกันหืน.....	6
บิวทิลเลทเตตไฮดรอกซีโทลูอิน.....	6
กรดซิตริก.....	7
ภาชนะบรรจุอาหารทอด.....	7
โพลีเอทิลีน (Polyethylene - PE).....	7
โพลีโพรพิลีน (Polypropylene-PP).....	8
โพลีเอทิลีน เทเรพทาเลต (Polyethylene Terephthalate-PET).....	8
ถุงออลูมิเนียมฟอยล์.....	8
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	9

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	13
เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย.....	13
วิธีดำเนินการจัดทำวิจัย.....	14
แผนดำเนินงานวิจัย.....	16
สถานที่และระยะเวลาการทำวิจัย.....	16
บทที่ 4 ผลการวิจัย/การวิเคราะห์ข้อมูล.....	17
ผลการวิจัย/การวิเคราะห์ข้อมูล.....	17
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	36
สรุปผล.....	36
ข้อเสนอแนะ.....	36
บรรณานุกรม.....	37
ภาคผนวก.....	39
ภาคผนวก ก ขั้นตอนการผลิตทุเรียนแห้งทอดกรอบ.....	40
ภาคผนวก ข มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผักและผลไม้ทอดกรอบ (มผช.1038/2554) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ทุเรียน ทอดกรอบ (มอก.2317/2549).....	43
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และจุลินทรีย์.....	51
ภาคผนวก ง แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	56
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	58

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ปริมาณความชื้นของทุเรียนแห้งทอดกรอบที่อบแห้งที่อุณหภูมิต่างๆ.....	17
4.2	ผลการทดลองวิเคราะห์ลักษณะทั่วไปโดยการตรวจพินิจและชิม.....	18
4.3	ผลการวิเคราะห์ค่าเปอร์ออกไซด์ (P.V.) ของทุเรียนแห้งทอดกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่าง ๆ.....	19
4.4	คุณภาพทางจุลินทรีย์และเชื้อราของทุเรียนแห้งทอดกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่าง ๆ.....	20
4.5	ข้อมูลส่วนตัวของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 60 คน.....	21
4.6	ผลคะแนนโดยเฉลี่ยของการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ทุเรียนแห้งทอดกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลาต่าง ๆ.....	22
4.7	ผลการประเมินคุณภาพด้านลักษณะปรากฏของทุเรียนแห้งทอดกรอบ.....	24
4.8	ผลการประเมินคุณภาพด้านสีของทุเรียนแห้งทอดกรอบ.....	25
4.9	ผลการประเมินคุณภาพด้านกลิ่นของทุเรียนแห้งทอดกรอบ.....	27
4.10	ผลการประเมินคุณภาพด้านรสชาติของทุเรียนแห้งทอดกรอบ.....	28
4.11	ผลการประเมินคุณภาพด้านความกรอบของทุเรียนแห้งทอดกรอบ.....	29
4.12	ผลการประเมินคุณภาพด้านการยอมรับโดยรวมของทุเรียนแห้งทอดกรอบ..	31
4.13	ผลการวิเคราะห์หาปริมาณความชื้นของทุเรียนแห้งทอดกรอบ.....	32
4.14	ผลการวิเคราะห์หาค่าเปอร์ออกไซด์ของทุเรียนแห้งทอดกรอบ.....	34

สารบัญญภาพ

ภาพที่		หน้า
4.1	ผลคะแนนการยอมรับด้านลักษณะปรากฏของทุเรียนแห่งทอดกรอบที่ใช้สารกัน หืน และบรรจุภัณฑ์ต่างชนิดกัน ที่ระยะเวลาในการเก็บรักษา 0-12 สัปดาห์.....	25
4.2	ผลคะแนนการยอมรับด้านสีของทุเรียนแห่งทอดกรอบที่ใช้สารกันหืน และบรรจุ ภัณฑ์ต่างชนิดกัน ที่ระยะเวลาในการเก็บรักษา 0-12 สัปดาห์.....	26
4.3	ผลคะแนนการยอมรับด้านกลิ่นของทุเรียนแห่งทอดกรอบที่ใช้สารกันหืน และ บรรจุภัณฑ์ต่างชนิดกัน ที่ระยะเวลาในการเก็บรักษา 0-12 สัปดาห์.....	28
4.4	ผลคะแนนการยอมรับด้านรสชาติของทุเรียนแห่งทอดกรอบที่ใช้สารกันหืน และ บรรจุภัณฑ์ต่างชนิดกัน ที่ระยะเวลาในการเก็บรักษา 0-12 สัปดาห์.....	29
4.5	ผลคะแนนการยอมรับด้านความกรอบของทุเรียนแห่งทอดกรอบที่ใช้สารกันหืน และบรรจุภัณฑ์ต่างชนิดกัน ที่ระยะเวลาในการเก็บรักษา 0-12 สัปดาห์.....	30
4.6	ผลคะแนนการยอมรับด้านการยอมรับโดยรวมของทุเรียนแห่งทอดกรอบที่ใช้สาร กันหืน และบรรจุภัณฑ์ต่างชนิดกัน ที่ระยะเวลาในการเก็บรักษา 0-12 สัปดาห์...	32
4.7	ปริมาณความชื้นของทุเรียนแห่งทอดกรอบที่ใช้สารกันหืน และบรรจุภัณฑ์ต่าง ชนิดกัน ที่ระยะเวลาในการเก็บรักษา 0-12 สัปดาห์.....	33
4.8	ค่าเพอร์ออกไซด์ของทุเรียนแห่งทอดกรอบที่ใช้สารกันหืน และบรรจุภัณฑ์ต่าง ชนิดกัน ที่ระยะเวลาในการเก็บรักษา 0-12 สัปดาห์.....	34

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี