

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(7)
สารบัญภาพ	(8)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	1
ขอบเขตของโครงการวิจัย	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
ทฤษฎี	3
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	3
คุณค่าทางโภชนาการของทุเรียน	6
ผลิตภัณฑ์แปรรูปทุเรียน	8
เศษเหลือจากทุเรียน	10
เปลือกทุเรียน	10
เมล็ดทุเรียน	11
ไอศกรีม	13
ชนิดของไอศกรีม	14
ขั้นตอนการผลิตไอศกรีม	15
ลักษณะของไอศกรีม	16
องค์ประกอบสำคัญในไอศกรีม	18
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	23
วัตถุประสงค์และสารเคมี	23
อุปกรณ์และเครื่องมือ	23

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การศึกษากระบวนการสกัดกัมจากเมล็ดทุเรียน	24
การเตรียมเมล็ดทุเรียน	24
การสกัดกัมจากเมล็ดทุเรียน	24
การศึกษาคุณลักษณะของกัมจากเมล็ดทุเรียน	24
ผลของกัมจากเมล็ดทุเรียนต่อคุณภาพของไอศกรีมวานิลา ไอศกรีมเชอร์เบท และไอศกรีมกะทิ	26
ไอศกรีมวานิลา	26
ไอศกรีมเชอร์เบท	27
ไอศกรีมกะทิ	28
การวิเคราะห์คุณภาพไอศกรีม	29
การวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์ผลทางสถิติ	29
สถานที่ทำการทดลอง	30
บทที่ 4 ผลการวิจัย/การวิเคราะห์ข้อมูล	31
กระบวนการสกัดกัมจากเมล็ดทุเรียน	31
คุณลักษณะของกัมจากเมล็ดทุเรียน	31
ปริมาณผลผลิตกัมจากเมล็ดทุเรียน	31
ค่าสีของกัมจากเมล็ดทุเรียน	31
ความสามารถในการดูดซับน้ำของกัมจากเมล็ดทุเรียน	31
ความสามารถในการละลายของกัมจากเมล็ดทุเรียน	32
ปริมาณความชื้นของกัมจากเมล็ดทุเรียน	32
ปริมาณเถ้าของกัมจากเมล็ดทุเรียน	32
ผลของกัมจากเมล็ดทุเรียนต่อคุณลักษณะของไอศกรีม	32
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดและค่าพีเอช	32
ค่าโอเวอร์รัน	34
อัตราการละลาย	35
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	37
สรุปผล	37

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
อภิปรายผล	37
กระบวนการสกัดกัมจากเมล็ดทุเรียน	37
คุณลักษณะของกัมจากเมล็ดทุเรียน	37
ผลของกัมจากเมล็ดทุเรียนต่อคุณลักษณะของไอศกรีม	40
บรรณานุกรม	43



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	คุณค่าทางโภชนาการส่วนที่บริโภคได้ของทุเรียน 100 กรัม	7
3.1	ส่วนผสมของไอศกรีมวานิลลา	27
3.2	ส่วนผสมของไอศกรีมเชอร์เบท	28
3.3	ส่วนผสมของไอศกรีมกะทิ	28
4.1	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดและค่าพีเอชของไอศกรีมวานิลลาที่มีปริมาณกัมจากเมล็ดทุเรียนระดับต่างๆ	32
4.2	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดและค่าพีเอชของไอศกรีมเชอร์เบทที่มีปริมาณกัมจากเมล็ดทุเรียนระดับต่างๆ	33
4.3	ผลของปริมาณกัมจากเมล็ดทุเรียนไอศกรีมกะทิต่อปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดและค่าพีเอช	33
4.4	ค่าไอเวอร์รันของไอศกรีมวานิลลาที่มีปริมาณกัมเมล็ดทุเรียนในระดับต่างๆ	34
4.5	ค่าไอเวอร์รันของไอศกรีมเชอร์เบทที่มีปริมาณกัมจากเมล็ดทุเรียนระดับต่างๆ	34
4.6	ค่าไอเวอร์รันของไอศกรีมกะทิที่มีปริมาณกัมเมล็ดทุเรียนในระดับต่างๆ	34

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	ลักษณะของต้นทุเรียน	3
2.2	ลักษณะของใบทุเรียน	4
2.3	ลักษณะของดอกทุเรียน	4
2.4	ลักษณะผลและเปลือกทุเรียน	5
2.5	ลักษณะเนื้อทุเรียน	5
4.1	กัมจากเมล็ดทุเรียน	31
4.2	ผลของกัมจากเมล็ดทุเรียนต่ออัตราการละลายของไอศกรีมวานิลลา	35
4.3	ผลของกัมจากเมล็ดทุเรียนต่ออัตราการละลายของไอศกรีมเชอร์เบท	35
4.4	ผลของกัมจากเมล็ดทุเรียนต่ออัตราการละลายของไอศกรีมกะทิ	36

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี