

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(5)
สารบัญภาพ.....	(7)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
ทฤษฎี.....	3
แป้ง.....	4
ผลิตภัณฑ์อาหารเส้น.....	13
แป้งชุบทอด.....	14
ขนมไทย.....	17
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	19
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	24
อุปกรณ์.....	24
วิธีการ.....	25
บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล.....	32
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ.....	53
บรรณานุกรม.....	54
ภาคผนวก.....	60

สารบัญญัตราสาร

ตารางที่	หน้า
2.1 สมบัติที่สำคัญของอะมิโลสและอะมิโลเพกติน.....	8
2.2 องค์ประกอบของแป้งชนิดต่างๆ.....	9
4.1 การทดสอบความเป็นเมือกของเมล็ดทุเรียน ด้วยวิธีการกำจัดเมือกด้วยสารละลาย ที่แตกต่างกัน.....	33
4.2 ค่าสีของแป้งเมล็ดทุเรียนที่ผ่านการกำจัดเมือกด้วยสารละลายที่แตกต่างกัน.....	33
4.3 องค์ประกอบทางเคมีของแป้งจากเมล็ดทุเรียนที่ผ่านการกำจัดเมือก ด้วยสารละลายที่แตกต่างกัน.....	35
4.4 ค่าสีของกล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่ที่ทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	37
4.5 ลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์กล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่ที่ทดแทนแป้งข้าวเจ้า ด้วยแป้งจากเมล็ดทุเรียน.....	39
4.6 ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของกล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่ที่ทดแทนแป้งข้าวเจ้า ด้วยแป้งจากเมล็ดทุเรียน.....	40
4.7 ค่าความแข็ง ค่าการเกาะติด และระยะเวลาหุงต้มของเส้นบะหมี่ที่ทดแทนแป้งสาลี ด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	43
4.8 การทดสอบทางประสาทสัมผัสของเส้นบะหมี่ที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน..	43
4.9 องค์ประกอบทางเคมีของเส้นบะหมี่ที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	44
4.10 ลักษณะปรากฏของแป้งชุบทอดที่การทดแทนด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	45
4.11 ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แป้งชุบทอดที่ทดแทน ด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	47
4.12 ค่าสีของผลิตภัณฑ์แป้งชุบทอดหลังทอดที่ทดแทนด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	48
4.13 ค่าสีของผลิตภัณฑ์แป้งชุบทอดก่อนทอดที่ทดแทนด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	49
4.14 การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพด้านเนื้อสัมผัสของขนมเปียกปูน จากแป้งเมล็ดทุเรียน.....	50

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.15	การทดสอบทางประสาทสัมผัสต่อขนมเปียกปูนที่ทดแทนแป้งข้าวเจ้า ด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	51
4.16	การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพด้านเนื้อสัมผัสของขนมชั้น จากแป้งเมล็ดทุเรียน.....	52
4.17	การทดสอบทางประสาทสัมผัสต่อขนมชั้นที่ทดแทนแป้งข้าวเจ้า ด้วยแป้งเมล็ดทุเรียน.....	52

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	โครงสร้างอะโมโลส.....	6
2.2	โครงสร้างอะโมโลเพคติน.....	7
2.3	แสดงระยะในการเกิดเจลาติโนเซชันของเม็ดแป้ง.....	12
3.1	วิธีการผลิตแป้งฟลาวัวร์จากเมล็ดทุเรียน.....	27
4.1	ลักษณะของแป้งจากเมล็ดทุเรียนด้วยกล้องจุลทรรศน์แบบอิเล็กตรอน.....	36

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี