

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
ใยอาหาร.....	3
ชนิดของใยอาหาร.....	4
ใยอาหารจากเปลือกทุเรียน.....	5
ขนมปังขาไก่.....	6
วัตถุดิบสำหรับทำขนมปังขาไก่.....	6
วิธีการผลิตขนมปังขาไก่.....	13
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	14
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	17
เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย.....	17
วิธีดำเนินการจัดทำวิจัย.....	18
แผนดำเนินงานวิจัย.....	21
สถานที่และระยะเวลาการทำวิจัย.....	21
บทที่ 4 ผลการวิจัย/การวิเคราะห์ข้อมูล.....	22
ผลการวิจัย/การวิเคราะห์ข้อมูล.....	22
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	27
สรุปผล.....	27
อภิปรายผล.....	27
ข้อเสนอแนะ.....	28
บรรณานุกรม.....	29

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก.....	31
ภาคผนวก ก ขั้นตอนการทำขนมปังชาโก้.....	32
ภาคผนวก ข แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส.....	34
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี.....	36
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	45

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	ส่วนผสมของขนมปังขาไก่สูตรพื้นฐาน.....	20
4.1	ผลการศึกษารายองค์ประกอบทางเคมีของเปลือกทุเรียนบดพาสเจอไรส์.....	22
4.2	ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมปังขาไก่สูตรพื้นฐาน.....	23
4.3	ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมปังขาไก่สูตรเสริมเปลือกทุเรียน.....	24
4.4	ผลการศึกษารายองค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์ขนมปังขาไก่สูตรพื้นฐาน และผลิตภัณฑ์ขนมปังขาไก่เสริมเปลือกทุเรียนร้อยละ 6	25

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	ขั้นตอนพื้นฐานในการทำขนมปังชาโก้.....	14
3.1	ขั้นตอนการเตรียมเปลือกทุเรียน.....	19



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี