

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(7)
สารบัญภาพ.....	(8)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	1
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
หม่อน.....	3
ประโยชน์ของหม่อน.....	5
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหม่อน.....	6
ชาใบหม่อน.....	6
แยมหม่อน.....	7
ไวน์หม่อน.....	7
น้ำหม่อน.....	7
ไอศกรีมผลหม่อน.....	8
ไอศกรีม.....	8
ชนิดของไอศกรีม.....	9
การจำแนกไอศกรีมตามลักษณะอื่นๆ.....	9
ขั้นตอนการผลิตไอศกรีม.....	12
ลักษณะของไอศกรีม.....	16
องค์ประกอบสำคัญในไอศกรีม.....	17
สารให้ความคงตัว.....	20
กัวร์กัม.....	20

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส.....	21
โลคัสปีนัม.....	21
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารให้ความคงตัวในไอศกรีม.....	22
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	25
วัตถุประสงค์และสารเคมี.....	25
อุปกรณ์และเครื่องมือ.....	25
การศึกษาผลของปริมาณหม่อนต่อการยอมรับของผู้บริโภคในไอศกรีมผลหม่อน	26
ไอศกรีมนม.....	26
ไอศกรีมเชอร์เบท.....	26
ไอศกรีมกะทิ.....	27
การศึกษาชนิดสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพในไอศกรีมผล	
หม่อน.....	28
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด.....	28
ค่าความเป็นกรด-ด่าง.....	28
ค่าโอเวอร์รัน.....	29
การศึกษาชนิดสารให้ความคงตัวต่อการยอมรับของผู้บริโภคในไอศกรีมผลหม่อน	29
การวางแผนการทดลองและการวิเคราะห์ผลทางสถิติ.....	29
สถานที่ทำการทดลอง.....	29
บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปราย.....	30
ผลของปริมาณหม่อนต่อการยอมรับของผู้บริโภคในไอศกรีมผลหม่อน.....	30
ผลของชนิดสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพในไอศกรีมผล	
หม่อน.....	34
ผลของชนิดสารให้ความคงตัวต่อการยอมรับของผู้บริโภคในไอศกรีมผลหม่อน.....	37
บทที่ 5 สรุปผล และข้อเสนอแนะ.....	42
สรุปผล.....	42

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ข้อเสนอแนะ.....	42
บรรณานุกรม	43



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	ส่วนผสมของไอศกรีมนมหม่อน.....	27
3.2	ส่วนผสมของไอศกรีมเชอร์เบทหม่อน.....	27
3.3	ส่วนผสมของไอศกรีมกะทิหม่อน.....	28
4.1	ค่าเฉลี่ยความชอบของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในไอศกรีม นมหม่อน.....	30
4.2	ค่าเฉลี่ยความชอบของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในไอศกรีม เชอร์เบทหม่อน.....	32
4.3	ค่าเฉลี่ยความชอบของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในไอศกรีม กะทิหม่อน.....	33
4.4	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช และค่าโอเวอร์รันของไอศกรีม นมหม่อนที่มีสารให้ความคงตัวชนิดต่างๆ.....	35
4.5	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช และค่าโอเวอร์รัน ของไอศกรีม เชอร์เบทหม่อนที่มีสารให้ความคงตัวชนิดต่างๆ.....	36
4.6	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช และค่าโอเวอร์รันของไอศกรีม กะทิหม่อนมีสารให้ความคงตัวชนิดต่างๆ.....	36
4.7	ค่าเฉลี่ยความชอบของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในไอศกรีม นมหม่อน.....	38
4.8	ค่าเฉลี่ยความชอบของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในไอศกรีม เชอร์เบทหม่อน.....	39
4.9	ค่าเฉลี่ยความชอบของการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในไอศกรีม กะทิหม่อน.....	40

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	ลักษณะของต้นหม่อน.....	3
2.2	ลักษณะของใบหม่อน.....	4
2.3	ลักษณะของดอกหม่อน.....	4
2.4	ลักษณะของผลหม่อน.....	5
2.5	โครงสร้างโมเลกุลของแก้วกัม.....	20
2.6	โครงสร้างโมเลกุลของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส.....	21
2.7	โครงสร้างโมเลกุลของไลค์สปีนกัม.....	22

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี