

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(6)
สารบัญภาพ.....	(5)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์งานวิจัย.....	2
ขอบเขตของงานวิจัย.....	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
ขนมไทย.....	3
ขนมชั้น.....	3
ขนมบัวตอกไม้.....	4
ข้าวเหนียวแก้ว.....	4
วัตถุดิบที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์ขนมไทยด้วยการใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผง.....	4
ข้าวเหนียว.....	4
แป้งข้าวเจ้า.....	4
แป้งมันสำปะหลัง.....	5
แป้งข้าวเหนียว.....	6
แป้งท้าวยายม่อม.....	6
กะทิ.....	6
น้ำตาล.....	8
น้ำ.....	10
ว่านกาบหอย.....	11
เครื่องตีผสม.....	12
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	12

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 วิธีดำเนินงานวิจัย.....	14
วัตถุประสงค์สำหรับการทดลอง.....	14
อุปกรณ์สำหรับการทดลอง.....	15
อุปกรณ์ที่ใช้ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส.....	16
วิธีการดำเนินการวิจัย.....	17
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์.....	25
การศึกษาว่านกาบหอยพง ด้านคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์.....	24
การศึกษาตำรับขนมไทยที่ใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยพง.....	26
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ.....	32
สรุปผล.....	31
ข้อเสนอแนะ.....	33
บรรณานุกรม.....	34
ภาคผนวก.....	37
ภาคผนวก ก รายนามผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร.....	38
ภาคผนวก ข แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส.....	40
ประวัติผู้เขียน.....	44

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	วัตถุประสงค์ำรับพื้นฐานในการทำว่นกบหอยผง	17
3.2	วัตถุประสงค์ำรับพื้นฐานของนมข้น	19
3.3	วัตถุประสงค์ำรับพื้นฐานของนม่น้ำดอกไม้	20
3.4	วัตถุประสงค์ำรับพื้นฐานของข้าวเหนียวแก้ว	21
3.5	ส่วนผสมของนมข้นที่ใช้ว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายในระดับต่าง ๆ	22
3.6	ส่วนผสมของนม่น้ำดอกไม้ที่ใช้ว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายในระดับต่าง ๆ	23
3.7	ส่วนผสมของข้าวเหนียวแก้วที่ใช้ว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายในระดับต่าง ๆ	23
4.1	คุณภาพทางเคมีของว่นกบหอยผงจากปริมาณ 100 กรัม	25
4.2	คุณภาพทางกายภาพของว่นกบหอยผง	25
4.3	คุณภาพทางจุลินทรีย์ของว่นกบหอยผง	26
4.4	ค่าคะแนนเฉลี่ยคุณภาพทางประสาทสัมผัสของนมข้นที่ใช้สีธรรมชาติจากว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทราย	27
4.5	ค่าคะแนนเฉลี่ยคุณภาพทางประสาทสัมผัสของนม่น้ำดอกไม้ที่ใช้สีธรรมชาติจากว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทราย	28
4.6	ค่าคะแนนเฉลี่ยคุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเหนียวแก้วที่ใช้สีธรรมชาติจากว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทราย	29
4.7	แสดงคุณค่าทางโภชนาการของนมข้นที่ใช้สีธรรมชาติจากว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายร้อยละ 100 ปริมาณ 100 กรัม	30
4.8	แสดงคุณค่าทางโภชนาการของนม่น้ำดอกไม้ที่ใช้สีธรรมชาติจากว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายร้อยละ 75 ปริมาณ 100 กรัม	30
4.9	แสดงคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเหนียวแก้วที่ใช้สีธรรมชาติจากว่นกบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายร้อยละ 75 ปริมาณ 100 กรัม	31

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
3.1	ใบว่านกาบหอยสำหรับทำว่านกาบหอยผง หน้าใบสีเขียวเข้ม หลังใบสีม่วงเข้ม	17
3.2	ขั้นตอนการทำว่านกาบหอยผง	17
3.3	ขั้นตอนการทำขนมชั้น	19
3.4	ขั้นตอนการทำขนมน้ำดอกไม้	20
3.5	ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวแก้ว	21



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี