

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(5)
สารบัญภาพ.....	(6)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
นิยามศัพท์.....	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
ทฤษฎี.....	3
แยม.....	7
สารให้ความหวาน.....	11
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	14
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	18
อุปกรณ์.....	18
วิธีการ.....	19
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	22
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	36
บรรณานุกรม.....	40
ภาคผนวก.....	44

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 คุณค่าทางโภชนาการของทุเรียนแต่ละสายพันธุ์ในส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม.....	6
4.1 องค์ประกอบทางเคมีของเนื้อทุเรียน.....	22
4.2 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและทางเคมีของแยมทุเรียนที่ระดับปริมาณเนื้อทุเรียนที่แตกต่างกัน.....	23
4.3 ปริมาณซูโครสที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์แยมทุเรียน.....	24
4.4 ปริมาณซูคราโลสที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์แยมทุเรียน.....	24
4.5 ปริมาณมอลทิทอลที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์แยมทุเรียน.....	25
4.6 ปริมาณสตีเวียที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์แยมทุเรียน.....	25
4.7 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพในแยมทุเรียนที่ใช้สารให้ความหวานชนิดต่างๆ.....	26
4.8 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีและค่าพลังงานในแยมทุเรียนที่ใช้สารให้ความหวานชนิดต่างๆ.....	28
4.9 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดในแยมทุเรียนที่มีอายุการเก็บรักษา 0-21 วัน ที่อุณหภูมิ 27±2 องศาเซลเซียส.....	29
4.10 ปริมาณกรดทั้งหมดในแยมทุเรียนที่มีอายุการเก็บรักษา 0-21 วัน ที่อุณหภูมิ 27±2 องศาเซลเซียส.....	31
4.11 ค่าความเป็นกรด-ด่างในแยมทุเรียน ที่มีอายุการเก็บรักษา 0-21 วัน ที่อุณหภูมิ 27±2 องศาเซลเซียส	32
4.12 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (CFU/g) ในแยมทุเรียนที่มีอายุการเก็บรักษา 0-21 วัน ที่อุณหภูมิ 27±2 องศาเซลเซียส.....	33
4.13 ปริมาณยีสต์-รา (CFU/ml) ในแยมทุเรียนที่มีอายุการเก็บรักษา 0-21 วัน ที่อุณหภูมิ 27±2 องศาเซลเซียส	33
4.14 ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของแยมทุเรียนที่ใช้สารให้ความหวานชนิดต่างๆ.....	35

สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 โครงสร้างโมเลกุลของเพคติน.....	9
2.2 โครงสร้างเพคตินเมทอกซิลสูง.....	9
2.3 โครงสร้างเพคตินเมทอกซิลต่ำ.....	10



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี