สารบัญ

	หน้า
คำนำ	(1)
สารบัญ	(2)
สารบัญภาพ	(3)
สารบัญตาราง	(4)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการศึกษาวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	3
หนามแดง	3
แยม	3
องค์ประกอบสำคัญที่มีผลต่อการทำแยม	4
หลักการและวิธีการผลิตแยม	7
วิธีการทดสอบแยม	8
การวิเคราะห์แยม	9
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	13
เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย	13
วิธีดำเนินการจัดทำวิจัย	14
บทที่ 4 ผลการทดลอง	16
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	20
บรรณานุกรม	21
ภาคผนวก	23
ภาคผนวก ก มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แยม (มผช.342/2547)	24
ภาคผนวก ข ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 213) พ.ศ.2543	29
ภาคผนวก ค การผลิตแยมหนามแดง	32
ภาคผนวก ง การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ และทางเคมี	34
ภาคผนวก จ วิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด	36
ภาคผนวก ฉ แบบทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส	37

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏอำไพวรรณี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ปริมาณส่วนผสมของแยมหนามแดงที่ทำการศึกษา	14
2	ค่าสีของผลิตภัณฑ์แยมหนามแดงที่มีปริมาณเพคตินแตกต่างกัน	16
3	ผลการตรวจสอบคุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์แยมหนามแดง	17
4	การทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แยมหนามแดง	18

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ขั้นตอนในการผลิตแยมผลไม้	8

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี