

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(6)
สารบัญภาพ.....	(7)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
สมมุติฐานในการวิจัย.....	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	4
ผ้า.....	4
ลักษณะทั่วไป.....	4
การใช้ประโยชน์ของผ้า.....	5
คุณค่าทางโภชนาการของผ้า.....	6
ปริมาณโปรตีนของผ้าเมื่อเปรียบเทียบกับอาหารชนิดอื่น.....	6
การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า.....	7
บะหมี่.....	8
ชนิดของบะหมี่.....	8
การเปลี่ยนแปลงคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาบะหมี่สด.....	10
คุณค่าทางโภชนาการของบะหมี่.....	11
การทำแห้งอาหาร.....	11
กลไกการอบแห้ง.....	12
การเคลื่อนที่ของน้ำ.....	13
อัตราการทำแห้ง.....	13
ปัจจัยที่มีผลต่อการอบแห้ง.....	13

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลของการอบแห้งที่มีต่ออาหารอบแห้งในด้านต่าง ๆ.....	14
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	17
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	19
เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย.....	19
วิธีดำเนินการจัดทำวิจัย.....	20
แผนดำเนินงานวิจัย.....	23
สถานที่และระยะเวลาการทำวิจัย.....	24
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	25
ผลการวิจัย.....	25
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	34
สรุปผล.....	34
อภิปรายผล.....	34
ข้อเสนอแนะ.....	35
บรรณานุกรม.....	36
ภาคผนวก.....	39
ภาคผนวก ก ขั้นตอนการคั่วผ้า.....	40
ภาคผนวก ข ขั้นตอนการทำบะหมี่เสริมผ้าผง.....	42
ภาคผนวก ค ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่สูตรพื้นฐานและผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมผ้าผง.....	44
ภาคผนวก ง ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่เสริมผ้าผงอบแห้ง.....	46
ภาคผนวก จ แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	48
ภาคผนวก ฉ การวิเคราะห์คุณภาพบะหมี่หลังต้มสุก.....	50
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	52

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	คุณค่าทางโภชนาการของผำ (ในส่วนของกินได้ 100 กรัม).....	6
2.2	ร้อยละของโปรตีนต่อน้ำหนักแห้งของผำและร้อยละของโปรตีนในอาหารอื่นๆ	7
3.1	ตารางแสดงส่วนผสมบะหมี่สด.....	21
3.2	แผนดำเนินงานวิจัย.....	23
4.1	ผลการศึกษารองค์ประกอบทางเคมีของผำผง.....	25
4.2	ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมผำผง.....	26
4.3	ผลการศึกษารองค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์บะหมี่สูตรพื้นฐานและ ผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมผำผงร้อยละ 10.....	28
4.4	ผลการศึกษาระยะเวลาที่อบแห้งบะหมี่เสริมผำเป็นเวลา 1 ชั่วโมง.....	29
4.5	ผลการศึกษาระยะเวลาที่อบแห้งบะหมี่เสริมผำเป็นเวลา 2 ชั่วโมง.....	29
4.6	ผลการศึกษาระยะเวลาที่อบแห้งบะหมี่เสริมผำเป็นเวลา 3 ชั่วโมง.....	30
4.7	ผลการศึกษาระยะเวลาที่อบแห้งบะหมี่เสริมผำเป็นเวลา 4 ชั่วโมง.....	30
4.8	ผลการศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการต้มสุกของบะหมี่เสริมผำอบแห้ง (Cooking Time) ปริมาณของแข็งที่สูญเสียระหว่างการต้ม (Cooking Loss) และน้ำหนัก ที่ได้หลังการต้ม (Cooking Yield).....	33

สารบัญญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	ผ้าจากแหล่งธรรมชาติ.....	4
2.2	ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผ้า	7
2.3	การเคลื่อนที่ของความชื้นระหว่างการทำแห้ง.....	12
4.1	แสดงความสัมพันธ์ของปริมาณความชื้น(%wb) กับ เวลาที่ใช้ในการอบแห้ง (hr)	31
4.2	แสดงความสัมพันธ์ของค่า a_w กับ เวลาที่ใช้ในการอบแห้ง (hr).....	31