

## สารบัญ

บทที่		หน้า
1	บทนำ .....	1
	ภูมิหลัง .....	1
	ความมุ่งหมายของการวิจัย .....	2
	สมมติฐานของการวิจัย .....	2
	ขอบเขตของการวิจัย .....	2
	ประโยชน์ที่จะได้รับการวิจัย .....	3
	นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง .....	3
	ระยะเวลาดำเนินงาน .....	3
	สถานที่ทำวิจัย .....	3
2	เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	4
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับเห็ด .....	4
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับเห็ดฟาง .....	7
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับเห็ดนางฟ้า .....	8
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับเห็ดหอม .....	9
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำแห้ง .....	11
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับเครื่องอบแห้งแบบถาด (Tray dryers) .....	12
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำแห้งเห็ด .....	13
	เอกสารที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานสมุนไพรผง .....	15
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	16
3	วิธีดำเนินการวิจัย .....	19
	แผนการวิจัย .....	19
	เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย .....	19
	สารเคมีและอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการวิจัย .....	21
	วิธีการทดลอง .....	21
	การวิเคราะห์ข้อมูล .....	27

## สารบัญ (ต่อ)

บทที่		หน้า
4	ผลการวิจัย .....	28
	สัญลักษณ์ที่ใช้ในการนำเสนอผลการวิจัย .....	28
	ลำดับชั้นในการนำเสนอผลการวิจัย .....	28
	ผลการวิจัย .....	28
	ตอนที่ 1 ผลการหาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งเห็ด .....	28
	ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของเห็ดผง และการตรวจ วิเคราะห์การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์เห็ดผงหลังเก็บ 1 เดือน .....	30
5	สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ .....	35
	ความมุ่งหมายของการวิจัย .....	35
	สรุปผลการวิจัย .....	35
	อภิปรายผล .....	36
	ข้อเสนอแนะ .....	37
	บรรณานุกรม .....	38
	ภาคผนวก .....	41
	ภาคผนวก ก การเตรียมสารละลายเคมี และอาหารเลี้ยงเชื้อ .....	42
	ภาคผนวก ข วัตถุประสงค์ และขั้นตอนการผลิตเห็ดผง .....	45
	ภาคผนวก ค การวิเคราะห์ทางสถิติ .....	47

## บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบที่	หน้า
2.1 วงจรชีวิตของเห็ด .....	6
2.2 ลักษณะของดอกเห็ด .....	7
2.3 การทำงานของเครื่องอบแห้งแบบถาดทั่วไป .....	13
ข.1 วัตถุดิบ และขั้นตอนการผลิตเห็ดผง .....	46



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY