**สารบัญตาราง**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ตารางที่** |  | **หน้า** |
| 2.1 | องค์ประกอบทางเคมีของแป้งสาลีโดยเฉลี่ย (ร้อยละ).............................................. | 10 |
| 2.2 | สูตรมาตรฐานของชิฟฟ่อนเค้ก................................................................................. | 21 |
| 4.1 | ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของชิฟฟ่อนเค้กสูตรมาตรฐาน และสูตรทดแทนด้วยแป้งไรซ์เบอรี่ ร้อยละ 100 (Mean ± SD.)....................................................... | 23 |
| 4.2 | ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของชิฟฟ่อนเค้กสูตรทดแทนด้วยแป้งไรซ์เบอรี่ ร้อยละ 100 ที่ลดปริมาณน้ำตาล 3 ระดับ (Mean ± SD.)...................................... | 24 |
| 4.3 | ผลการวัดค่าสีของผลิตภัณฑ์ชิฟฟ่อนเค้กแป้งสาลีสูตรมาตรฐาน และสูตรทดแทนด้วยแป้งไรซ์เบอรี่ที่ลดปริมาณน้ำตาล ร้อยละ 75................................................... | 25 |
| 4.4 | ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์ชิฟฟ่อนเค้กแป้งสาลีสูตรมาตรฐาน และสูตรทดแทนด้วยแป้งไรซ์เบอรี่ที่ลดปริมาณน้ำตาล ร้อยละ 75....... | 25 |
| ง-1 | หลักเกณฑ์การให้คะแนน (ข้อ 8.1.3)...................................................................... | 38 |