

สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า	
2.1	เส้นขนมจีนแป้งหมัก	6
2.2	เส้นขนมจีนแป้งสด	6
2.3	เส้นขนมจีนภาคใต้	7
2.4	เส้นขนมจีนนานาชาติ	8
2.5	ผักที่รับประทานกับขนมจีนภาคใต้	9
2.6	เครื่องอบแห้งแบบถาด	10
2.7	การใส่อาหารในเครื่องอบแห้งแบบถาด	10
2.8	กราฟอัตราการแห้ง	11
3.1	ขั้นตอนการหาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการทำแห้งเส้นขนมจีน	15
3.2	ขั้นตอนการวัดคุณภาพของเส้นขนมจีนแห้งโดยวัดค่า a_w	16
3.3	ขั้นตอนการวัดคุณภาพของเส้นขนมจีนแห้งโดยวัดความชื้น	17
3.4	ขั้นตอนการศึกษาการคืนตัวของเส้นขนมจีนแห้ง	18
3.5	ขั้นตอนการศึกษาค่าความเหนียวเส้นขนมจีน	19
3.6	ขั้นตอนการศึกษาค่าสีเส้นขนมจีน	20