

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	(ก)
บทคัดย่อ	(ข)
Abstract	(ค)
สารบัญ	(ง)
สารบัญตาราง	(จ)
สารบัญรูป	(ฉ)
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์	1
1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย	2
1.4 ทฤษฎีและกรอบแนวคิดในการวิจัย	2
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ	2
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ขนมหิน	3
2.2 การทำแห้ง	10
2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	12
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	14
3.1 วัสดุดิบ	14
3.2 อุปกรณ์	14
3.3 วิธีการดำเนินการทดลอง	15
บทที่ 4 ผลและวิจารณ์ผล	22
4.1 ผลการศึกษาหาอุณหภูมิอบแห้งที่เหมาะสม	22
4.2 ผลการศึกษาความแตกต่างของเส้นขนมหินอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 80 และ 90 °C	25
บทที่ 5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ	29
5.1 สรุปผลการทดลอง	29
5.2 ข้อเสนอแนะการนำไปใช้ประโยชน์	29
บรรณานุกรม	30

ภาคผนวก	32
ภาคผนวก ก การวิเคราะห์ทางกายภาพ	33
ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ทางเคมี	36
ภาคผนวก ค ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	38
ภาคผนวก ง ภาพประกอบการวิจัย	40
ประวัติผู้วิจัย	44