**สารบัญภาพ**

**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 aw 16

 3.3 ขั้นตอนการวัดคุณภาพของเส้นขนมจีนแห้งโดยวัดความชื้น 17

 3.4 ขั้นตอนการศึกษาการคืนตัวของเส้นขนมจีนแห้ง 18

 3.5 ขั้นตอนการศึกษาความเหนียวเส้นขนมจีน 19

 3.6 ขั้นตอนการศึกษาค่าสีเส้นขนมจีน 20