**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