**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. ขอบเขตของโครงการวิจัย 2
	2. ทฤษฎีและกรอบแนวคิดในการวิจัย 2
	3. นิยามศัพท์เฉพาะ 2

 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย 2

บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 3 2.1 ขนมจีน 3

 2.2 การทำแห้ง 10

 2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 12

บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง 14

* 1. วัตถุดิบ 14

 3.2 อุปกรณ์ 14

 3.3 วิธีการดำเนินการทดลอง 15

บทที่ 4 ผลและวิจารณ์ผล 22 4.1 ผลการศึกษาหาอุณหภูมิอบแห้งที่เหมาะสม 22

 4.2 ผลการศึกษาความแตกต่างของเส้นขนมจีนอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 80 และ90 °C 25

บทที่ 5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ 29 5.1 สรุปผลการทดลอง 29

* 1. ข้อเสนอแนะการนำไปใช้ประโยชน์ 29

บรรณานุกรม 30

ภาคผนวก 32

 ภาคผนวก ก การวิเคราะห์ทางกายภาพ 33

 ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ทางเคมี 36

 ภาคผนวก ค ตัวอย่างแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 38

 ภาคผนวก ง ภาพประกอบการวิจัย 40

ประวัติผู้วิจัย 44