

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
Abstract	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
หลักการและเหตุผล	1
สมมติฐาน	2
วัตถุประสงค์	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตการวิจัย	2
ระยะเวลาในการดำเนินการ	2
สถานที่ทำวิจัย	2
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>3</b>
ควินัว	3
แป้งสาลี	4
กลูเตน	5
โรคแพ้กลูเตน	5
บรารวนี้	6
การผสมเค้ก	8
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	16
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย</b>	<b>18</b>
วัตถุประสงค์	18
อุปกรณ์และเครื่องมือ	18
วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ	18
วิธีการดำเนินงานวิจัย	19

<b>บทที่ 4 ผลการวิจัย</b>	23
ผลการศึกษาสมบัติทางกายภาพและเคมีของแป้งควินัว	23
ผลการศึกษาวิธีที่เหมาะสมในการผลิตบราวนี่ที่ผลิตจากแป้งควินัว	24
ผลการศึกษาคุณสมบัติทางเคมีของบราวนี่ที่ผลิตจากแป้งควินัว	
โดยวิธีการแบบครีมเนย	26
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ</b>	27
สรุปผลการวิจัย	27
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	27
<b>บรรณานุกรม</b>	28
<b>ภาคผนวก</b>	30
ภาคผนวก ก การวิเคราะห์ทางกายภาพ	31
ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบประเมินทางประสาทสัมผัส	34
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์ทางเคมี	36
ภาคผนวก ง อุปกรณ์และวิธีการผลิตบราวนี่จากแป้งควินัว	41
<b>ประวัติผู้วิจัย</b>	46

