

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	ส่วนผสมในการทำบราวน์	19
4.1	ผลการศึกษาค่าสีของแป้งควินัว	23
4.2	ผลการศึกษาทางเคมีของแป้งควินัว	23
4.3	ผลการศึกษาทางกายภาพของผลิตภัณฑ์บราวน์ที่ผลิตจากแป้งควินัว	24
4.4	ผลการวัดค่าความแข็ง	24
4.5	ผลการศึกษาการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัสของบราวน์	25
4.6	ผลการศึกษาคุณสมบัติทางเคมีของบราวน์	26