

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ฉ
<b>บทที่ 1 บทนำ.....</b>	<b>1</b>
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตการวิจัย.....	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....</b>	<b>3</b>
ชุนน.....	3
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	11
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....</b>	<b>16</b>
วัตถุประสงค์.....	16
เครื่องมือและอุปกรณ์.....	16
สารเคมี.....	16
วิธีการดำเนินการวิจัย.....	17
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล.....</b>	<b>21</b>
ผลของกระบวนการทอดต่อลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์.....	21
ผลของการเก็บรักษา.....	21
<b>บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ.....</b>	<b>25</b>
สรุปผลการวิจัย.....	25
ข้อเสนอแนะ.....	25
<b>บรรณานุกรม.....</b>	<b>26</b>
บรรณานุกรมภาษาไทย.....	26
บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ.....	27
<b>ภาคผนวก.....</b>	<b>28</b>

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 องค์ประกอบและน้ำหนักส่วนประกอบของขนุน.....	10
2.2 คุณค่าทางโภชนาการของขนุนในส่วนที่บริโภคได้ 100 กรัม.....	11
4.1 ผลของกระบวนการทอดต่อลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์.....	20
4.2 การประเมินลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบระหว่างการเก็บรักษา.....	21

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 ลักษณะทั่วไปของขนุน (ก) ผลขนุน (ข) ใบขนุน (ค) ยวงขนุน และ (ง) เมล็ดขนุน.....	4
3.1 แผนภาพการทดลองการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบ.....	17
4.1 ปริมาณความชื้น (%) ของขนุนทอดกรอบระหว่างการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน....	22
4.2 ปริมาณน้ำอิสระ ( $a_w$ ) ของขนุนทอดกรอบระหว่างการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน...	23
4.3 ค่าเพอร์ออกไซด์ (PV) ของขนุนทอดกรอบระหว่างการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน...	24
4.4 ค่ากรดไทโอบาร์บิวทริก (TBARS) ของขนุนทอดกรอบระหว่างการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน.....	24