**สารบัญ**

**เรื่อง หน้า**

**บทคัดย่อ** …………………………………………………………….………………………………………………………… ก

**Abstract** ..................................................................................................................................... ข

**กิตติกรรมประกาศ**........................................................................................................................ ค

**สารบัญ**.......................................................................................................................................... ง

**สารบัญตาราง**............................................................................................................................... ฉ

**สารบัญภาพ**.................................................................................................................................. ช

 **บทที่ 1 บทนำ**

 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ................................................................................... 1

 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย......................................................................................... 1

 1.3 ขอบเขตการวิจัย..………………………………………………………………………………………... 2

 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ....................................................................................... 2

 1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ..................................................................................................... 2

**บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง**

 2.1 ข้าว........................................................................................................................... 3

 2.2 วัตถุดิบที่ใช้ผลิตข้าวแต๋น........................................................................................ 7

 2.3 กระบวนการผลิตข้าวแตน....................................................................................... 10

 2.4 การทดสอบทางประสาทสัมผัส............................................................................... 11

 2.5 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง. . 13

**บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา**

 3.1 วัตถุดิบ…………………………………………………………………………………………………….…. 15

 3.2 อุปกรณ์ และเครื่องมือ............................................................................................ 15

 3.3 วิธีการทดลอง.......................................................................................................... 16

 3.4 วิธีการผลิตข้าวแต๋น................................................................................................. 17

 3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล……………………………………………………………………………………….. 17

**บทที่ 4 ผลการศึกษา**

 4.1 ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม............................... 18

 4.2 การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของข้าวแต๋น……………………………………………..… 20

 4.3 การวัดความแน่นเนื้อของข้าวแต๋นน้ำแตงโม…………………………………………….…..... 21

 4.4 การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส……………………………………..…………………………. 22

**สารบัญ (ต่อ)**

**เรื่อง หน้า**

**บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ** 5.1 ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม................................. 23

 5.2 คุณภาพทางกายภาพของข้าวแต๋นน้ำแตงโม........................................................... 23

 5.3 ค่าความแน่นเนื้อของข้าวแต๋นน้ำแตงโม................................................................. 24

 5.4 การประเมินคุณค่าทางประสาทสัมผัส..................................................................... 24

**บรรณานุกรม**................................................................................................................................. 25

**ภาคผนวก**

 ภาคผนวก ก วิธีการวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ (Physical Qualities)................ 28

#  ภาคผนวก ข แบบสอบการประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส.............................. 30

 ภาคผนวก ค วัตถุดิบ และกรรมวิธี................................................................................ 32

**สารบัญตาราง**

ตารางที่ หน้า

 2.1 แสดงปริมาณอมิโลสในข้าวประเภทต่างๆ………………………………………………………………… 7

 4.1 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่างแยกตามเพศ และอายุ.............................................. 16

 4.2 ผลการวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภค………………………………………………………………. 17

 4.3 ค่าร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของข้าวแต๋นน้ำแตงโม………………………………………………….. 18

 4.4 ค่าความแน่นเนื้อของข้าวแต๋นน้ำแตงโม………………………………………………..…………………. 19

 4.5 แสดงผลทางประสาทสัมผัสของข้าวแต๋นน้ำแตงโมสูตรต่างๆ………………………………………. 20

**สารบัญภาพ**

**ภาพที่ หน้า**

 2.1 แสดงส่วนประกอบของเมล็ดข้าว…………………………………………………………………………….. 7

 2.2 เมล็ดข้าวเหนียว และข้าวเหนียวดำ…………………………………………………………………………. 9

 2.3 ขั้นตอนการผลิตข้าวแต๋น.................................................................................................... 11

 3.1 แผนภาพแสดงกระบวนการผลิตของข้าวแต๋น…………………………………………………………… 17