

สารบัญ

หัวข้อ	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อ.....	ข
ABSTRACT.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	จ
สารบัญภาพ.....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	1
ขอบเขตของโครงการวิจัย.....	1
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
ปลาแร่.....	3
อาหารโซเดียมต่ำ.....	6
การทำแห้ง (Dehydration)	8
เครื่องอบแห้งด้วยลมร้อน.....	8
การคืนรูปของอาหารแห้ง.....	9
งานวิจัยในประเทศ.....	10
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	14
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	15
วัตถุประสงค์และอุปกรณ์.....	15
วิธีการทดลอง.....	16
การวิเคราะห์ทางสถิติ.....	18

หัวเรื่อง	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล.....	19
การศึกษาอัตราการอบแห้งของส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ.....	20
การศึกษาการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ.....	21
การศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการทำผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำอบแห้ง	22
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและขอเสนอแนะ.....	24
สรุปผลการวิจัย.....	24
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้.....	25
ข้อเสนอแนะในการนำวิจัยครั้งต่อไป.....	25
บรรณานุกรม.....	26
บรรณานุกรมภาษาไทย.....	26
บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ.....	28
ภาคผนวก.....	29
ภาคผนวก ก แบบสอบถามการยอมรับของผู้บริโภค.....	29
ภาคผนวก ข การวิเคราะห์การหาปริมาณโซเดียมคลอไรด์โดยเทคนิคการไทเทรต.....	31
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์ผลโดยใช้โปรแกรม SPSS version 21.....	33
ประวัติผู้วิจัย.....	35