**สารบัญตาราง**

# **ตารางที่ หน้า**

 1 ค่าเฉลี่ยของสารอาหารในปลาร้า 100 กรัม………………………………………………………….. 5

 2 คุณค่าของปลาร้าเมื่อเทียบกับอาหารหมักดองประเภทอื่น…………………………………….. 5

 4.1 ความสามารถในการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ.................... 20

 4.2 ผลของอุณหภูมิน้ำต่อความสามารถในการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียม ต่ำอบแห้ง...................................................................................................................... 21

 4.3 ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค………………………………………………………………………… 22

 4.4 ปริมาณโปรตีน และปริมาณโซเดียมคลอไรด์ของปลาร้าหลน

 และแกงปลาร้าผงอบแห้ง............................................................................................... 22