**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