

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ค่าเฉลี่ยของสารอาหารในปลาร้า 100 กรัม.....	5
2	คุณค่าของปลาร้าเมื่อเทียบกับอาหารหมักดองประเภทอื่น.....	5
4.1	ความสามารถในการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ.....	20
4.2	ผลของอุณหภูมิน้ำต่อความสามารถในการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำอบแห้ง.....	21
4.3	ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค.....	22
4.4	ปริมาณโปรตีน และปริมาณโซเดียมคลอไรด์ของปลาร้าหลน และแกงปลาร้าผงอบแห้ง.....	22