

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	ฉ
รายการตาราง	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
บทที่ 3 วิธีดำเนินงานวิจัย	10
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์	15
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	40
บรรณานุกรม	41
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก วิธีการคำนวณเพื่อศึกษาคุณภาพทางเคมีของน้ำมันทอดไก่	
ภาคผนวก ข รูปภาพวิธีการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของน้ำมันทอดไก่และเครื่องมือที่ใช้	
ประวัติผู้เขียน	



รายการตาราง

ตารางที่	หน้า
1 การวิเคราะห์ค่ากรดไขมันและกรดไขมันอิสระ	16
2 การวิเคราะห์ค่าเปอร์ออกไซด์	20
3 การวิเคราะห์ค่าสปอนนิฟิเคชัน	24
4 การวิเคราะห์ค่าไอโอดีน	28
5 เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของน้ำมันทอดไก่	32

