สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(5)
สารบัญภาพ	(7)
บทที่ 1 บทนำ	1
วัตถุประสงค์	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
ชนิดของปลาน้ำจืด	3
ปลาร้าพื้นเมือง	7
กระบวนการผลิตปลาร้าพื้นเมือง	8
การใช้สารเคมีในการผลิตปลาร้าพื้นเมือง	18
แหล่งผลิตปลาร้าพื้นเมืองทางภาคใต้	30
คุณค่าทางโภชนาการหรือคุณภาพอาหาร	34
การประเมินอาหาร	34
การประเมินคุณภาพโดยใช้ประสาทสัมผัส	39
วิธีการหรือเกณฑ์ในการประเมินคุณภาพโดยการใช้ประสาทสัมผัส	40
การประเมินผลอาหารด้วยวิธีการชิม	45
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	48
บทที่ 4 ผลการดำเนินการวิจัย	50
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	58
บรรณานุกรม	60
ภาคผนวก ก	64
ภาคผนวก ข	83
ภาคผนวก ค	86
ภาคผนวก ง	90

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	คุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองชนิดต่าง ๆ	17
2	คุณค่าทางอาหารของน้ำปลาที่หมักจากปลาชนิดต่าง ๆ	17
3	องค์ประกอบของเกลือ	20
4	ค่า water activity (a_w) ของสารละลายเกลือ	23
5	ค่า water activity (a_w) ของสารละลายน้ำตาลซูโครส	29
6	แสดงสเกลการแบ่งกลุ่ม แบ่งชั้น	42
7	แสดงสเกลความชอบ	43
8	แสดงสเกลพอดี	43
9	คะแนนเฉลี่ยความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ผลิตจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	50
10	คะแนนเฉลี่ยความพอใจต่อสีของผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ผลิตจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	51
11	คะแนนเฉลี่ยความพอใจต่อกลิ่นของผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ผลิตจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	51
12	คะแนนเฉลี่ยความพอใจต่อรสชาติของผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ผลิตจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	52
13	คะแนนเฉลี่ยความพอใจต่อความแน่นเนื้อของผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ผลิตจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	52
14	คะแนนเฉลี่ยความพอใจต่อความชอบรวมของผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ผลิตจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	53
15	คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	54

ตารางผนวกที่		หน้า
1	ปริมาณความชื้นในอาหาร	66
2	ปริมาณเถ้าในอาหารชนิดต่าง ๆ	69
3	ค่าแฟคเตอร์ของอาหารชนิดต่าง ๆ	73
4	ปริมาณลิปิดในอาหาร	77
5	ส่วนของโภชนะในการวิเคราะห์แบบ Weende (Proximate analysis)	82

สารบัญตาราง

ตารางผนวกที่ **หน้า**

6 เปรียบเทียบค่าความชื้นของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ 86

7 เปรียบเทียบค่าโปรตีนของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ 86

8 เปรียบเทียบค่าไขมันของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ 86

9 เปรียบเทียบค่าเยื่อใยของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ 87

10 เปรียบเทียบค่าเถ้าของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำ จืดชนิดต่างๆ 87

11 เปรียบเทียบค่าคาร์โบไฮเดรตของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืด ชนิดต่างๆ 87

12 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ของปลาร้าพื้นเมือง จากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ 88

13 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อสีผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมือง จากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ 88

14 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อกลิ่นผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมือง จากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ 88

15 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อรสชาติผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมือง จากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ 89

16 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อความแน่นเนื้อผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมือง จากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ 89

17 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อความชอบรวมผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมือง จากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ 89

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ลักษณะของปลาน้ำจืดที่ใช้ในงานวิจัย	7
2	ลักษณะชุมชนทะเลน้อย จังหวัดพัทลุง	31
3	แสดงที่ตั้งชุมชนทะเลน้อย จ. พัทลุง	31
4	ขั้นตอนการผลิตปลาร้าพื้นเมืองทางภาคใต้	33
5	แสดงแหล่งประสาทรู้กลิ่นอาหาร	36
6	แสดงแหล่งประสาทรู้รสอาหาร	37
7	แสดงสเกลลายหน้า หรือภาพรอยยิ้ม	44
8	แสดงสเกลเส้น	44
9	แสดงสเกลคะแนน	45
10	ปริมาณความชื้นของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	55
11	ปริมาณโปรตีนของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	55
12	ปริมาณไขมันของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	56
13	ปริมาณเยื่อใยของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	56
14	ปริมาณเถ้าของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	57
15	ปริมาณคาร์โบไฮเดรต (NFE) ของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	57

ภาพผนวกที่		หน้า
1	กระบวนการผลิตปลาร้าพื้นเมือง	90
2	ผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองที่ผลิตจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการทดลอง	90
3	เครื่องมือวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ	91