

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	17
2	17
3	20
4	23
5	29
6	42
7	43
8	43
9	50
10	51
11	51
12	52
13	52
14	53
15	54
ตารางผนวกที่	หน้า
1	66
2	69
3	73
4	77
5	82

สารบัญตาราง

ตารางผนวกที่	หน้า
6 เปรียบเทียบค่าความชื้นของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ	86
7 เปรียบเทียบค่าโปรตีนของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ	86
8 เปรียบเทียบค่าไขมันของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ	86
9 เปรียบเทียบค่าเชื้อไขของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ	87
10 เปรียบเทียบค่าเถ้าของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ	87
11 เปรียบเทียบค่าคาร์โบไฮเดรตของผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ	87
12 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ของปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	88
13 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	88
14 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อกลิ่นผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	88
15 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อรสชาติผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	89
16 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อความแน่นเนื้อผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	89
17 เปรียบเทียบการประเมินความพอใจต่อความชอบรวมผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ	89

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ลักษณะของปลาน้ำจืดที่ใช้ในงานวิจัย	7
2 ลักษณะชุมชนทะเลน้อย จังหวัดพัทลุง	31
3 แสดงที่ตั้งชุมชนทะเลน้อย จ. พัทลุง	31
4 ขั้นตอนการผลิตปลาร้าพื้นเมืองทางภาคใต้	33
5 แสดงแหล่งประสาทรู้กลิ่นอาหาร	36
6 แสดงแหล่งประสาทรูรสอาหาร	37
7 แสดงสเกลลายหน้า หรือภาพรอยยิ้ม	44
8 แสดงสเกลเส้น	44
9 แสดงสเกลคะแนน	45
10 ปริมาณความชื้นของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	55
11 ปริมาณโปรตีนของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	55
12 ปริมาณไขมันของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	56
13 ปริมาณเชื้อเอนไซม์ของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	56
14 ปริมาณเถ้าของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	57
15 ปริมาณคาร์โบไฮเดรต (NFE) ของผลิตภัณฑ์ปลาร้าจากปลาน้ำจืดแต่ละชนิด	57
ภาพผนวกที่	หน้า
1 กระบวนการผลิตปลาร้าพื้นเมือง	90
2 ผลิตภัณฑ์ปลาร้าพื้นเมืองที่ผลิตจากปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ ที่ใช้ในการทดลอง	90
3 เครื่องมือวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ	91