

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
สารบัญตาราง	(2)
สารบัญภาพ	(3)
คำนำ	
วัตถุประสงค์	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ตรวจเอกสาร	4
วัสดุอุปกรณ์และวิธีการทดลอง	
วัสดุ	21
อุปกรณ์การผลิต	21
วิธีการทดลอง	24
ระยะเวลาในการวิจัย	26
สถานที่ทำการวิจัย	26
ผลและวิจารณ์การทดลอง	27
สรุปผลการทดลอง	36
ข้อแนะนำ	37
เอกสารอ้างอิง	38
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก แสดงภาพวัตถุดิบ เครื่องมือการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ เนือปลาดิบชุบเกล็ดขนมปังเสริมใยอาหารแช่เยือกแข็ง	39
ภาคผนวก ข แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส	40
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์ทางเคมี	41
ภาคผนวก ง การวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์	45
ภาคผนวก จ วิธีการทดลองสูตร	49
ภาคผนวก ฉ ผลการวิเคราะห์ทางสถิติ	53

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. แสดงคุณค่าทางโภชนาการของแป้งสาลี	8
2. แสดงคุณค่าทางโภชนาการของเกล็ดขนมปัง	9
3. แสดงคุณค่าทางโภชนาการของไบयो	12
4. แสดงคุณค่าทางโภชนาการของผักหวานบ้าน	14
5. แสดงคุณค่าทางโภชนาการของตำลึง	16
6. แสดงองค์ประกอบทางเคมีของปลาดาคหวาน	27
7. แสดงการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลาดาคเสริมโยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งด้านกลิ่นรส ในระยะเวลา 0,4,8 และ 12 สัปดาห์	28
8. แสดงการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลาดาคเสริมโยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งด้านรสชาติ ในระยะเวลา 0,4,8 และ 12 สัปดาห์	29
9. แสดงการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลาดาคเสริมโยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งด้านเนื้อสัมผัส ในระยะเวลา 0,4,8 และ 12 สัปดาห์	30
10. แสดงการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเนื้อปลาดาคเสริมโยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งด้านความชอบรวม ในระยะเวลา 0,4,8 และ 12 สัปดาห์	30
11. แสดงองค์ประกอบทางเคมี (เยื่อใย) ของผลิตภัณฑ์	31
12. แสดงองค์ประกอบทางเคมี (ความชื้น) ของผลิตภัณฑ์	31
13. แสดงองค์ประกอบทางเคมี (โปรตีน) ของผลิตภัณฑ์	32
14. แสดงองค์ประกอบทางเคมี (ไขมัน) ของผลิตภัณฑ์	32
15. แสดงคุณภาพทางจุลินทรีย์ของเนื้อปลาดาคเสริมโยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18°C ก่อนการเก็บรักษา	33
16. แสดงคุณภาพทางจุลินทรีย์ของเนื้อปลาดาคเสริมโยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18°C เป็นเวลา 4 สัปดาห์	33
17. แสดงคุณภาพทางจุลินทรีย์ของเนื้อปลาดาคเสริมโยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18°C เป็นเวลา 8 สัปดาห์	34
18. แสดงคุณภาพทางจุลินทรีย์ของเนื้อปลาดาคเสริมโยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18°C เป็นเวลา 12 สัปดาห์	34

สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
1.	แผนภูมิการผลิตเนื้อปลาบดเสริมใยอาหารชุกเกิดขนมบั้งแช่เยือกแข็ง	23
2.	กราฟแสดงปริมาณจุลินทรีย์ที่พบในผลิตภัณฑ์	35

