

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(6)
สารบัญภาพ	(7)
บทที่ 1 บทนำ	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	2
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่ได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
กล้วยน้ำว้า	4
น้ำส้มสายชูหมัก	6
น้ำสลัดและแซนวิชสเปรต	9
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
กรอบแนวความคิดในการวิจัย	16
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
วัสดุและอุปกรณ์	18
การเก็บรวบรวมข้อมูล	19
การวิเคราะห์ข้อมูล	22
บทที่ 4 ผลการวิจัย	
ผลการวิจัย	24
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	
สรุปผลการวิจัย	36
อภิปรายผล	37
ข้อเสนอแนะ	38
เอกสารอ้างอิง	39

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำส้มสายชูหมัก	45
ภาคผนวก ข มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำสลัด	50
ภาคผนวก ค มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แชนด์วิชสเปรต	56
ภาคผนวก ง วิธีการวิเคราะห์ทางเคมี	62
ภาคผนวก จ วิธีการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา	66
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีสเกลความพอดี (just-about-right scale)	73
ภาคผนวก ช แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนน ความชอบ 9 ระดับ (9-point Hedonic scale)	74
ภาคผนวก ซ แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม	75
ภาคผนวก ฌ ประมวลภาพบรรยากาศการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน	76
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	77

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ปริมาณคุณค่าทางอาหารของกล้วยน้ำว้าสุกในส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม	5
3.1	สูตรน้ำสลัดตำรับพื้นฐานกับน้ำสลัดสูตรต้นแบบ	21
3.2	แซนวิชสเปรดสูตรต้นแบบ	22
4.1	ปริมาณเอซิลแอลกอฮอล์ระหว่างการหมักกล้วย	27
4.2	ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้ำสลัดสูตรต้นแบบด้วยวิธีสเกลความพอดี	30
4.3	สูตรน้ำสลัดที่ปรับปริมาณส่วนผสมเพื่อปรับปรุงคุณลักษณะด้านกลิ่นน้ำมันพืช กลิ่นรสเครื่องเทศ และรสหวาน	30
4.4	ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสน้ำสลัดสูตรปรับปรุงด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ	31
4.5	ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแซนวิชสเปรดสูตรต้นแบบด้วยวิธีสเกลความพอดี	32
4.6	ผลการวิเคราะห์คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์น้ำสลัดและแซนวิชสเปรด	33
4.7	ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า น้ำสลัด และแซนวิชสเปรด	34
4.8	ความพึงพอใจต่อการจัดอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า น้ำสลัด และแซนวิชสเปรด	35

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า	
3.1	น้ำหมักน้ำส้มสายชูในถาดสแตนเลสที่ 48 ชั่วโมง	20
4.1	ลักษณะน้ำกล้วยที่ได้จากการปั่นเนื้อกล้วยสุกกับน้ำ	24
4.2	กล้วยปั่นผสมน้ำที่อัตราส่วน 1:4 และกล้วยสับผสมน้ำที่อัตราส่วน 1:2 1:3 และ 1:4	25
4.3	กล้วยสุกที่นำมาเป็นวัตถุดิบในแต่ละครั้ง	25
4.4	การหมักกล้วยน้ำว้าให้เป็นเอซิลแอลกอฮอล์	26
4.5	การเปลี่ยนแปลงปริมาณเอซิลแอลกอฮอล์ระหว่างการหมักกล้วยน้ำว้า	27
4.6	น้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้าสุก	28
4.7	แผนผังแสดงขั้นตอนการผลิตน้ำสลัด	29
4.8	ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดและแซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูกล้วยน้ำว้า	33
4.9	บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดและแซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูกล้วยน้ำว้า	34