

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค-ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ที่มาและความสำคัญของเรื่อง	1
วัตถุประสงค์ของวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	3
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	12
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	15
อุปกรณ์และวัสดุดิบ	15
วิธีการทดลอง	17
ระยะเวลาการดำเนินงาน	23
สถานที่ดำเนินงาน	23
บทที่ 4 ผลและการวิจารณ์	24
ผลการศึกษาอัตราส่วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลี	24
ผลศึกษาอัตราส่วนใบชะพลู	27
ผลการทดสอบคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์	30
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	31
สรุปผลการทดลอง	31
ข้อเสนอแนะ	32
บรรณานุกรม	33

สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ภาคผนวก	35
ภาคผนวก ก การผลิตขนมทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลี รสปลากะตักน้ำพริกเผา	36
ภาคผนวก ข ขั้นตอนกระบวนการผลิตขนมทองม้วนแป้งมะพร้าว ทดแทนแป้งสาลีรสปลากะตักน้ำพริกเผาเสริมใบชะพลู	43
ภาคผนวก ค สูตรขนมทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลี รสปลากะตักน้ำพริกเผาเสริมใบชะพลูและแบบทดสอบทางประสาทสัมผัส	49
ภาคผนวก ง ผลการวิเคราะห์ทางสถิติ	52
ประวัติผู้วิจัย	66

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
ตารางที่ 1 องค์ประกอบทางเคมีของแป้งมะพร้าว และแป้งสาลี	6
ตารางที่ 2 คุณค่าทางโภชนาการของปลากระตักหนัก 100 กรัม	7
ตารางที่ 3 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกเผาหนัก 100 กรัม	7
ตารางที่ 4 คุณค่าทางโภชนาการของกะทิหนัก 100 กรัม	8
ตารางที่ 5 คุณค่าทางโภชนาการของงาดำหนัก 100 กรัม	10
ตารางที่ 6 คุณค่าทางโภชนาการของใบชะพลูหนัก 100 กรัม	11
ตารางที่ 7 การคัดเลือกแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีในขนมทองม้วน	17
ตารางที่ 8 อัตราส่วนใบชะพลูต่อปริมาณแป้งทั้งหมดที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน	19
ตารางที่ 9 คุณลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลี	25
ตารางที่ 10 คะแนนเฉลี่ยการยอมรับทางประสาทสัมผัสของแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลี ในขนมทองม้วน	26
ตารางที่ 11 คุณลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลี เสริมใบชะพลู	28
ตารางที่ 12 คะแนนเฉลี่ยการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนแป้งมะพร้าว ทดแทนแป้งสาลีรสปลากระตักน้ำพริกเผาเสริมใบชะพลู	29
ตารางที่ 13 ผลการทดสอบทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์	30
ตารางภาคผนวกที่ ง-1 ผลการวิเคราะห์การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย	53
ตารางภาคผนวกที่ ง-2 ผลการวิเคราะห์การเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย	59

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 1 ขนมหอมม่วง	4
ภาพที่ 2 กรรมวิธีการผลิตขนมหอมม่วงจากแป้งมะพร้าว	18
ภาพที่ 3 กรรมวิธีการผลิตขนมหอมม่วงจากแป้งมะพร้าวเสริมไบชะพลู	20
ภาพที่ ก-1 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมหอมม่วง	37
ภาพที่ ก-2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตหอมม่วง	40
ภาพที่ ข-1 ขั้นตอนการผลิตหอมม่วงจากแป้งมะพร้าวเสริมไบชะพลู	44

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี