

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์	2
ขอบเขตการวิจัย	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกล้วยน้ำว้า	4
กล้วยน้ำว้า	6
ดัชนีการเก็บเกี่ยวกล้วย (Harvesting index)	9
การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของกล้วยน้ำว้า	10
ระยะการสุกของกล้วยน้ำว้า	10
ประโยชน์ของกล้วยน้ำว้า	11
การแปรรูปกล้วย	12
การทอด	13
คุณสมบัติทางกายภาพของไขมันและน้ำมัน	15
สารที่มีผลต่อคุณสมบัติทางกายภาพของไขมันและน้ำมัน	16
ชนิดของน้ำมันที่ใช้ทอดอาหาร	17
ความคงตัวของน้ำมัน	20
หลักการกระบวนการทอด	21
คาราเมล	22
ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลในอาหาร	23
ปฏิกิริยาคาราเมลไลเซชันของน้ำตาล	23

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	25
กรอบแนวคิด	29
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	30
วัตถุประสงค์	30
อุปกรณ์	31
วิธีการและขั้นตอนในการดำเนินงาน	31
การผลิตแผ่นกล้วยน้ำว้าทอดกรอบ	31
การคัดเลือกสูตรต้นแบบของผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	32
การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของแผ่นกล้วยทอดคลุกคาราเมล	33
แผนการทดลอง	34
บทที่ 4 ผลการทดลอง	35
ผลการวิเคราะห์ลักษณะแผ่นกล้วยน้ำว้าทอดกรอบ	35
ผลการคัดเลือกสูตรต้นแบบของผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	37
ผลการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของปริมาณแผ่นกล้วยทอดคลุกคาราเมล	38
ผลการถ่ายทอดผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	39
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	41
สรุปผลการวิจัย	42
อภิปรายผลการวิจัย	43
ข้อเสนอแนะ	44
บรรณานุกรม	45
ภาคผนวก	47
ประวัติผู้วิจัย	53

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 ปริมาณส่วนประกอบคุณค่าทางอาหารของกล้วยน้ำว้าดิบและสุกในส่วนที่ รับประทานได้ 100 กรัม	7
2.2 ปริมาณส่วนประกอบของกรดอะมิโน และโปรตีนของกล้วยน้ำว้าในส่วนที่ รับประทานได้ 100 กรัม	8
2.3 คุณค่าทางอาหารของกล้วยน้ำว้า 3 พันธุ์	10
2.4 ชนิดและปริมาณของกรดไขมันในน้ำมันพืช 7 ชนิด (กรัม/100กรัม)	18
2.5 ปริมาณวิตามินอี และโอรีซานอล ในน้ำมันพืช (refined oil) ชนิดต่าง ๆ	19
2.6 ปริมาณกรดไขมันแต่ละประเภทในน้ำมันพืชชนิดต่าง ๆ	19
3.1 ส่วนผสมของคาราเมลคอร์นเฟล็กสูตรต้นแบบ	33
4.1 ผลการวิเคราะห์ค่าสี และค่าเนื้อสัมผัสของลักษณะแผ่นกล้วยน้ำว้าทอดกรอบ	35
4.2 คะแนนความชอบผู้บริโภคที่มีต่อลักษณะแผ่นกล้วยน้ำว้าทอดกรอบ	36
4.3 คะแนนความชอบของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อผลิตภัณฑ์คอร์นเฟล็กเคลือบคาราเมล	37
4.4 คะแนนความชอบของผู้บริโภคที่มีต่อปริมาณแผ่นกล้วยทอดเคลือบคาราเมล	38
4.5 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมอบรมการถ่ายทอดผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	39
4.6 ความพึงพอใจต่อการจัดอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกล้วยกรอบ เคลือบคาราเมล	39

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 รูปร่างตัดตามขวางของผลกล้วย	9
3.1 แสดงวิธีการและขั้นตอนในการดำเนินงาน	29

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี