

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	(1)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(6)
สารบัญภาพ	(7)
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตของการวิจัย	2
ประโยชน์ที่ได้รับ	2
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับกล้วยน้ำว้า	4
การทอดอาหาร	6
เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	8
น้ำส้มสายชูหมัก	10
น้ำสลัดและแซนวิชสเปรต	13
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	17
กรอบแนวความคิดในการวิจัย	21
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย</b>	
วัสดุและอุปกรณ์	22
การเก็บรวบรวมข้อมูล	23
การวิเคราะห์ข้อมูล	28
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัย</b>	
ผลการวิจัย	30
<b>บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ</b>	
สรุปผลการวิจัย	49
อภิปรายผล	51
ข้อเสนอแนะ	53
บรรณานุกรม	54

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก การคำนวณปริมาณน้ำตาลที่ต้องเติมในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจาก กล้วยน้ำว้าด้วยวิธี Pearson's square	61
ภาคผนวก ข วิธีการวิเคราะห์ปริมาณแอลกอฮอล์โดยใช้เครื่องวัดปริมาณแอลกอฮอล์ แบบอีพิลูโอมิเตอร์	62
ภาคผนวก ค วิธีการวิเคราะห์หาปริมาณของกรดอะซิติกในน้ำส้มสายชู	63
ภาคผนวก ง แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม	64
ภาคผนวก จ ประมวลภาพบรรยากาศการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม	65
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	68

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ปริมาณคุณค่าทางอาหารของกล้วยน้ำว้าสุกในส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม	5
2.2 มาตรฐานน้ำบริโภค (มอก. 257-2549)	9
3.1 สูตรพื้นฐานในการทำคาราเมลคอร์นเฟลกเพื่อคัดเลือกสูตรต้นแบบ	25
3.2 สูตรน้ำสลัดดำรับพื้นฐานกับน้ำสลัดสูตรต้นแบบ	28
4.1 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสคาราเมลคอร์นเฟลกสูตรพื้นฐาน 3 สูตร	31
4.2 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	32
4.3 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าที่ผลิตจากอัตราส่วนระหว่างเนื้อกล้วยน้ำว้าต่อน้ำที่แตกต่างกัน 3 ระดับ	33
4.4 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าที่มีความหวานแตกต่างกัน 3 ระดับ	34
4.5 ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าทั้ง 5 สูตร	35
4.6 ส่วนผสมของสูตรผลิตภัณฑ์น้ำสลัดที่ได้จากการพัฒนา	37
4.7 ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตกล้วยกรอบเคลือบคาราเมล 1 สูตร	43
4.8 ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว 1 สูตร	44
4.9 ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำสลัด 1 สูตร	45
4.10 ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตแซนวิชสเปรด 1 สูตร	45
4.11 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์จากกล้วย	47
4.12 ความพึงพอใจต่อการจัดอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	47
4.13 ความพึงพอใจต่อการจัดอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว	48
4.14 ความพึงพอใจต่อการจัดอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า ผลิตภัณฑ์น้ำสลัด และแซนวิชสเปรด	48

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 การหั่นกล้วยสำหรับทอดกรอบ	24
4.1 กล้วยทอดกรอบ	31
4.2 ผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	32
4.3 เครื่องตีมจากกล้วยน้ำว้าทั้ง 5 สูตร	35
4.4 การหมักน้ำส้มสายชูจากกล้วยน้ำว้าสุก	37
4.5 ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดและแซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูกล้วย	38
4.6 บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	39
4.7 ฉลากผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล	39
4.8 บรรจุภัณฑ์เครื่องตีมกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว	40
4.9 ฉลากผลิตภัณฑ์เครื่องตีมกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว	40
4.10 บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดจากน้ำส้มสายชูกล้วย	41
4.11 บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูกล้วย	41
4.12 ฉลากผลิตภัณฑ์น้ำสลัดและแซนวิชสเปรด	42