

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพ.....	ซ
บทที่	
1 บทนำ	1
ความสำคัญและที่มาของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	1
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
ทฤษฎี สมมุติฐานและกรอบแนวคิดของโครงการวิจัย	2
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
ประโยชน์ที่ได้รับจากงานวิจัย.....	4
2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
กะทิ.....	5
สตรอว์เบอร์รี่.....	7
น้ำตาล.....	10
แอนโทไซยานิน.....	11
การสังเคราะห์แอนโทไซยานิน.....	11
แอนโทไซยานินกับความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ.....	13
ปัจจัยที่มีผลต่อสีและความเสถียรของแอนโทไซยานิน.....	13
การจำแนกประเภทอาหารตามค่าออกเตอร้อกตีวิตี.....	15
ปัจจัยคุณภาพอาหาร.....	15
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	18

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
5	
สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	34
สรุปผลการวิจัย.....	34
อภิปรายผล.....	35
ข้อเสนอแนะ.....	35
บรรณานุกรม.....	36
ภาคผนวก.....	40
ภาคผนวก ก แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	41
ภาคผนวก ข ภาพประกอบการกะทิจัดเม็ดผสมสตรอว์เบอร์รี่ผง.....	42
ภาคผนวก ค การวิเคราะห์คุณภาพ.....	44
ประวัติผู้วิจัย.....	49



สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	องค์ประกอบทางเคมีของกะทิต่อ 100 กรัม.....	6
2.2	ข้อมูลโภชนาการของสตอร์วเบอร์รี่ ปริมาณ/100 กรัม.....	9
3.1	ส่วนผสมกะทิอัดเม็ดผสมเนื้อสตอร์วเบอร์รี่ผง.....	24
4.1	ผลของปริมาณมอลโตเด็กซ์ทรินในสตอร์วเบอร์รี่ผงฟรีสตรงต่อปริมาณ แอนโทไซยานิน ค่าสี L^* ค่าสี a^* ค่าสี b^* และ ปริมาณความชื้น ค่า a_w	27
4.2	ผลของปริมาณมอลโตเด็กซ์ทรินในสตอร์วเบอร์รี่ผงฟรีสตรงต่อการ ยอมรับทางประสาทสัมผัส.....	28
4.3	คุณภาพทางกายภาพ เคมีและจุลชีววิทยาของกะทิผง.....	28
4.4	อัตราส่วนของกะทิผงและสตอร์วเบอร์รี่ผงต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และการทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	30
4.5	คุณภาพทางกายภาพ เคมีและจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์กะทิอัดเม็ดผสมสต อร์วเบอร์รี่.....	32
4.6	การทดสอบทางประสาทสัมผัสระหว่างผลิตภัณฑ์กะทิอัดเม็ดผสมสตอร์ว เบอร์รี่ผงและผลิตภัณฑ์ชนิดดอกเม็ดรสสตอร์วเบอร์รี่ในท้องตลาด.....	33

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	การเปลี่ยนโครงสร้างของแอนโทไซยานิน (Structural transformation).....	11
2.2	การสังเคราะห์แอนโทไซยานิน (Anthocyanin Biosynthesis).....	12
4.1	ปริมาณมอลโตเด็กซ์ทรินในสตรอว์เบอร์รี่ผงฟรีสตราย.....	27
4.2	อัตราส่วนระหว่างกะทิผงและสตรอว์เบอร์รี่ผง 4 ระดับ ในการผลิตผลิตภัณฑ์อัดเม็ดผสมเนื้อสตรอว์เบอร์รี่.....	27
4.3	ผลิตภัณฑ์อัดเม็ดผสมสตรอว์เบอร์รี่ผงที่ผ่านการพัฒนา.....	31

