

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	(3)
Abstract.....	(5)
กิตติกรรมประกาศ.....	(7)
สารบัญ.....	(8)
รายการตาราง.....	(9)
รายการภาพประกอบ.....	(11)
บทที่	
1 บทนำ.....	1
บทนำต้นเรื่อง.....	1
ตรวจเอกสาร.....	2
วัตถุประสงค์.....	19
2 วัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการ.....	20
3 ผลและวิจารณ์.....	32
5 สรุป.....	54
เอกสารอ้างอิง.....	56
ภาคผนวก.....	62
ประวัติผู้เขียน.....	92

รายการตาราง

ตาราง	หน้า
1. องค์ประกอบทางเคมีของส่วนที่บริโภคได้ของกึ่งกลาดำ.....	5
2. องค์ประกอบทางเคมีของเห็ดฟาง.....	9
3. ปริมาณเกลือแร่และวิตามินในเห็ดฟาง 100 กรัม.....	10
4. การปฏิบัติต่อเห็ดก่อนการลวกต่อคุณภาพเห็ดแช่เยือกแข็ง.....	12
5. คุณสมบัติของสารประกอบฟอสเฟตที่นิยมใช้ในอาหาร.....	17
6. ค่าอัตราส่วนเฉลี่ยการยอมรับน้ำซุปรุงรสต้มยำกุ้งซึ่ง ประเมินโดยวิธี Ratio Profile Test.....	33
7. ผลผลิตของกึ่งกลาดำที่ผ่านการปฏิบัติก่อนการลวกและ การลวกด้วยวิธีการต่างกัน.....	40
8. ค่าเฉลี่ยของคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสของ กึ่งกลาดำหลังการปฏิบัติก่อนการลวก และการลวกด้วย วิธีการต่างกัน.....	41
9. ผลผลิตของเห็ดฟางที่ผ่านการปฏิบัติก่อนการลวก และการลวกด้วยวิธีการต่างกัน.....	43
10. ค่าเฉลี่ยของคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสของ เห็ดฟางที่ผ่านการปฏิบัติก่อนการลวกและการลวกด้วย วิธีการต่างกัน.....	43
11. องค์ประกอบทางเคมีและปริมาณจุลินทรีย์ของต้มยำกุ้ง แช่เยือกแข็ง.....	46
12. ค่าเฉลี่ยของคะแนนการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของต้มยำกุ้งแช่เยือกแข็ง.....	48
13. องค์ประกอบทางเคมีของต้มยำกุ้งแช่เยือกแข็ง ระหว่างการเก็บรักษาที่ -20°ซ เป็นเวลา 3 เดือน.....	50
14. ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดในต้มยำกุ้งแช่เยือกแข็ง ระหว่างการเก็บรักษาที่ -20°ซ เป็นเวลา 3 เดือน.....	51

รายการตาราง(ต่อ)

ตาราง	หน้า
15. ค่าเฉลี่ยของคะแนนการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของต้มยำกุ้งแช่เยือกแข็งระหว่างการเก็บรักษาที่ -20°C เป็นเวลา 3 เดือน.....	53
ตารางผนวก	
1. ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสของน้ำซุปปรุงรสต้มยำกุ้ง.....	80
2. ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลผลิตกุ้งกุลาดำ และหีตฟางหลังลวก.....	82
3. ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสของกุ้งกุลาดำหลังลวก.....	83
4. ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสของ หีตฟางหลังลวก.....	85
5. ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลการประเมิน คุณภาพทางเคมีของต้มยำกุ้งแช่เยือกแข็งระหว่าง การเก็บรักษาที่ -20°C เป็นเวลา 3 เดือน.....	87
6. ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลการประเมิน คุณภาพทางจุลินทรีย์ของต้มยำกุ้งแช่เยือกแข็งระหว่าง การเก็บรักษาที่ -20°C เป็นเวลา 3 เดือน.....	89
7. ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสของต้มยำกุ้งแช่เยือกแข็ง ระหว่างการเก็บรักษาที่ -20°C เป็นเวลา 3 เดือน.....	90

รายการภาพ

ภาพ	หน้า
1. กระบวนการผลิตกึ่งแคะเปลือกไม้ไผ่ทางแช่เยือกแข็งแบบก้อน.....	8
2. ผลของความเป็นกรดต่างต่อแอคติวิตีของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส..	13
3. ความคงตัวต่อความร้อนของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส ในสารละลายที่มีความเป็นกรดต่างเท่ากับ 6.5 และ ได้รับความร้อนที่ระดับต่างๆเป็นเวลา 10 นาที.....	14
4. ขั้นตอนการศึกษาการเตรียมกึ่งกุลาดำ.....	25
5. ขั้นตอนการศึกษาการเตรียมหัตถ์พาง.....	27
6. ขั้นตอนการผลิตต้มยำกึ่งแช่เยือกแข็งตามกระบวนการผลิต แบบดั้งเดิม.....	29
7. ขั้นตอนการผลิตต้มยำกึ่งแช่เยือกแข็งตามกระบวนการผลิต แบบพัฒนา.....	30
8. เค้าโครงลักษณะทางประสาทสัมผัสของน้ำชูบปรุงรสต้มยำกึ่ง.....	34
9. เค้าโครงลักษณะทางประสาทสัมผัสของน้ำชูบปรุงรสต้มยำกึ่งสูตรพัฒนา	37
10. วิธีการเตรียมน้ำชูบปรุงรสต้มยำกึ่ง.....	38
11. การจัดเรียงกึ่งกุลาดำในถาดก่อนทำการลวกด้วยไอน้ำ.....	44