

## สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ตรวจสอบเอกสาร	4
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย	12
บทที่ 4 วิเคราะห์ข้อมูล:ผลการทดลอง	21
บทที่ 5 อภิปราย:สรุปและวิจารณ์ผล	30
เอกสารอ้างอิง	36

## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 1 ลักษณะของปลาดาบเงินอบแห้ง	21
รูปที่ 2 เนื้อปลาอบแห้งก่อนแยกไขมัน	22
รูปที่ 3 เนื้อปลาอบแห้งหลังแยกไขมัน	22
รูปที่ 4 โปรตีนปลาที่ผสมกับกรดไฮโดรคลอริก (ก่อนย่อย)	23
รูปที่ 5 สารละลายไฮโดรไลเซตจากปลา	23
รูปที่ 6 โปรตีนไฮโดรไลเซตที่ได้จากการแปรเวลาในการย่อย	25
รูปที่ 7 โปรตีนปลาที่ผสมกับกรดไฮโดรคลอริก (ก่อนย่อย)	23

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 กรดอะมิโนชนิดที่ให้กลิ่นรส	5
ตารางที่ 4.1 ปริมาณ โปรตีนของเนื้อปลาคาบเงินอบแห้ง	21
ตารางที่ 4.2 ร้อยละของผลผลิตของเนื้อปลาคาบเงินอบแห้ง	21
ตารางที่ 4.3 สมบัติทางเคมีของโปรตีนไฮโดรไลเซตที่แปรสัคส่วน โปรตีนปลาต่อกรด	24
ตารางที่ 4.4 ลักษณะปรากฏของโปรตีนไฮโดรไลเซตที่แปรเวลาในการย่อย	25
ตารางที่ 4.5 สมบัติทางเคมีของโปรตีนไฮโดรไลเซตที่แปรเวลาในการย่อย	26
ตารางที่ 4.6 ผลของเวลาในการย่อยต่อปริมาณ โปรตีน ไนโตรเจน ถ้ำ และความชื้น ของสารละลายโปรตีนไฮโดรไลเซต	27
ตารางที่ 4.7 ผลของเวลาในการย่อยต่อปริมาณเกลือของสารละลาย โปรตีนไฮโดรไลเซต	28
ตารางที่ 4.8 ผลของเวลาในการย่อยต่อความหนืดและค่าสีของสารละลาย โปรตีนไฮโดรไลเซต	28