

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ญ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	2
คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	
บะหมี่	3
ลูกตาล	8
กระบวนการผลิตบะหมี่	12
การประเมินคุณภาพบะหมี่	13
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	26
กรอบแนวคิดในการวิจัย	29
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย</b>	
วัตถุประสงค์	30
วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ	30
สารเคมี	32
วิธีการดำเนินงาน	33
สถานที่ทำวิจัย	39

**บทที่ 4 ผลการวิจัย**

- ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างเนื้อตาลผงและแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์  
บะหมี่สด 40
- ศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์บะหมี่สด  
ทดแทนเนื้อตาลผง 48
- ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์บะหมี่สดทดแทนเนื้อตาลผง  
ร้อยละ10 ที่สภาวะแตกต่างกัน 49

**บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ**

- สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลการวิจัย 74
- ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ 74
- ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป 74

**บรรณานุกรม**

- บรรณานุกรมภาษาไทย 75
- บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ 77

**ภาคผนวก**

- ภาคผนวก ก การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ 80
  - ภาคผนวก ก-1 81
  - ภาคผนวก ก-2 81
  - ภาคผนวก ก-3 82
- ภาคผนวก ข การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี 83
  - ภาคผนวก ข-1 84
  - ภาคผนวก ข-2 84
  - ภาคผนวก ข-3 85
  - ภาคผนวก ข-4 86
  - ภาคผนวก ข-5 87
  - ภาคผนวก ข-6 88
- ภาคผนวก ค การตรวจนับจำนวนจุลินทรีย์ 90
  - ภาคผนวก ค-1 91
  - ภาคผนวก ค-2 92
  - ภาคผนวก ค-3 94
  - ภาคผนวก ค-4 95

ภาคผนวก ง	การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	96
ภาคผนวก จ	มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของเส้นบะหมี่สด	99
ภาคผนวก ฉ	วัตถุดิบ ส่วนผสม กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์บะหมี่สด สูตรผลิตภัณฑ์บะหมี่สดทดแทนเนื้อตาลผง	106
<b>ประวัติผู้วิจัย</b>		<b>111</b>