

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	พลังงานและสารอาหารที่เด็กวัยเรียนควรได้รับในแต่ละวัน	12
2.2	ปริมาณอาหารที่เด็กวัยเรียนควรได้รับใน 1 วัน	15
4.1	ปริมาณสารให้กลีในในกากงาขาวที่ไม่ผ่านและผ่านการฆ่าเชื้อระหว่าง การเก็บที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส นาน 6 เดือน	26
4.2	ปริมาณสารให้กลีในในกากงาดำที่ไม่ผ่านและผ่านการฆ่าเชื้อระหว่าง การเก็บที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส นาน 6 เดือน	27
4.3	ปริมาณสารอาหารในกากงา (เปอร์เซ็นต์)	28
4.4	ปริมาณสารสำคัญและศักยภาพในการต้านอนุมูลอิสระของกากงา	30
4.5	เปอร์เซ็นต์การมีชีวิตของเซลล์ลำไส้ที่ได้รับสารสกัดจากกากงา	30
4.6	ผลของสารสกัดจากกากงาต่อการยับยั้งการหลั่ง ROS และ IL-8 ในเซลล์ ลำไส้ที่ถูกเหนี่ยวนำให้เกิดภาวะเครียดจากออกซิเดชันด้วย H ₂ O ₂ (1 mM)	31
4.7	ผลการสำรวจความชอบของเด็กวัยเรียนที่มีต่อขนม	32
4.8	ตำรับพื้นฐานวอฟเฟิล	33
4.9	ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสของวอฟเฟิลตำรับพื้นฐาน	33
4.10	ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสวอฟเฟิลเสริมกากงาดำ	34
4.11	ผลการทดสอบค่าสีของวอฟเฟิลตำรับพื้นฐาน และตำรับเสริมกากงาดำ	35
4.12	ผลการทดสอบเนื้อสัมผัสวอฟเฟิลตำรับพื้นฐาน และตำรับเสริมกากงาดำ	36
4.13	ปริมาณโพลีฟีนอลทั้งหมดและศักยภาพในการต้านอนุมูลอิสระ (DPPH และ FRAP) ในวอฟเฟิลเสริมกากงาที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการจำลอง การย่อยในร่างกายมนุษย์	36
4.14	ผลของสารสกัดจากวอฟเฟิลเสริมกากงาดำร้อยละ 40 ต่อการยับยั้งการหลั่ง IL-8 ในเซลล์ลำไส้ที่ถูกเหนี่ยวนำให้เกิดภาวะเครียดจากออกซิเดชันด้วย H ₂ O ₂ (1 mM)	37
4.15	การหาค่าทางโภชนาการของขนมวอฟเฟิลหนึ่งหน่วยบริโภค (85g)	37