

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
ขอบเขตการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
อาหารฮาลาล	3
กระบวนการหมักอาหาร	7
ไส้กรอกอีสาน	9
ไก่	10
ไส้คอลลาเจน	10
ข้าวเหนียว	11
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	11
พริกไทย	13
ผักชี	13
กระเทียม	13
เกลือ	15
น้ำมัน	16
การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	17
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	19

	หน้า
กรอบแนวคิดในการวิจัย	23
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	24
วัตถุประสงค์และอุปกรณ์	24
การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ	25
วิธีดำเนินการทดลอง	25
ระยะเวลาในการทดลอง	27
สถานที่ในการทดลอง	27
บทที่ 4 ผลการวิจัย	28
การศึกษาตำรับมาตรฐานไส้กรอกอีสานไก่	28
ผลการศึกษาอัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่	29
ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)	
ผลการเปรียบเทียบคุณภาพทางโภชนาการ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์	31
ระหว่างไส้กรอกอีสานไก่และไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่	
ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่	33
เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)	
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	36
สรุปผลการวิจัย	36
อภิปรายผล	37
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	40
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป	41
บรรณานุกรม	42
บรรณานุกรมภาษาไทย	42
บรรณานุกรมภาษาอังกฤษ	45

	หน้า
ภาคผนวก	46
ภาคผนวก ก ตัวอย่างแบบสอบถามการพัฒนาไส้กรอกอีสานไก่ เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)	47
ภาคผนวก ข ตัวอย่างอุปกรณ์และขั้นตอนการทำ	51
ประวัติผู้วิจัย	60

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	คุณสมบัติทางโภชนาการของข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่	12
2.2	คุณค่าทางโภชนาการของเกลือ	15
2.3	คุณค่าทางโภชนาการของน้ำมัน	16
3.1	ตำรับมาตรฐานไส้กรอกอีสานไก่	25
3.2	ตำรับไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)	27
4.1	ผลการทดลองทางประสาทสัมผัสของไส้กรอกอีสานตำรับมาตรฐาน (วัตถุประสงค์ข้อที่ 1)	29
4.2	ข้อมูลทั่วไป	29
4.3	ค่าเฉลี่ยคะแนนผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของตำรับไส้กรอกอีสานไก่ เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) (วัตถุประสงค์ข้อที่ 2)	31
4.4	การเปรียบเทียบคุณภาพทางโภชนาการและทางเคมีระหว่างไส้กรอกอีสานไก่ และไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) (ต่อ 100 กรัม) (วัตถุประสงค์ข้อที่ 3)	32
4.5	ผลการทดสอบทางจุลินทรีย์ ระหว่างไส้กรอกอีสานไก่และไส้กรอกอีสานไก่ เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) (ต่อ 100 กรัม)	33
4.6	การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) (วัตถุประสงค์ข้อที่ 4)	34

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	เครื่องหมายฮาลาล	4
2.2	กรอบแนวคิดการวิจัย	23
ข-1	เครื่องชั่งไฟฟ้า	52
ข-2	หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	52
ข-3	ชามขนาด 7.5 นิ้ว	52
ข-4	จาน 6 นิ้ว	53
ข-5	ช้อนตวง	53
ข-6	ถ้วยตวง	53
ข-7	เครื่องมือการทำไส้กรอก	54
ข-8	อ่างผสมขนาด 12 นิ้ว	54
ข-9	ช้อน	54
ข-10	ชามเล็กขนาด 3 นิ้ว	55
ข-11	ผ้าขาวบาง	55
ข-12	ผ้าสะอาด	55
ข-13	กระทะเทฟลอน	56
ข-14	ตะหลิวเทฟลอน	56
ข-15	กระทะไฟฟ้า	56
ข-16	ล้างเนื้อไก่และสับเนื้อให้ละเอียด	57
ข-17	ข้าวเหนียวหุงสุก	57
ข-18	ข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสุก	57
ข-19	สับรากผักชี กระเทียมให้ละเอียด	58
ข-20	นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้ารวมกัน	58
ข-21	บรรจุในไส้คอลลาเจน เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 เซนติเมตร	58
ข-22	นำไปตากแดด	59
ข-24	ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)	59

