

สารบัญ

| หัวข้อ | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| ความสำคัญ | 1 |
| วัตถุประสงค์ | 1 |
| ขอบเขตของการวิจัย | 2 |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 2 |
| บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 3 |
| ความหมายของเค้ก | 3 |
| วัตถุดิบในการทำเค้ก..... | 3 |
| ชนิดของเค้ก | 5 |
| วิธีการทำเค้ก | 8 |
| เค้กเสริมธัญพืชหรือสมุนไพร | 12 |
| งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 14 |
| บทที่ 3 การดำเนินการวิจัย | 16 |
| วัตถุดิบ | 16 |
| เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย | 16 |
| ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย | 17 |
| ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย | 17 |
| การวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ | 18 |
| บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์ผลงานวิจัย | 20 |
| ผลการวิจัยการใช้แป้งลูกเดือยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในการแปรปริมาณ แป้งลูกเดือยทดแทนแป้งสาลี | 20 |
| บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง | 23 |
| บรรณานุกรม | 25 |
| ภาคผนวก | 65 |

สารบัญตาราง

| ตารางที่ | หน้า |
|---|------|
| 3.1 ส่วนผสมเค้กโดยแป้งลูกเดี๋ยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน | 18 |
| 3.2 คุณค่าโภชนาการของแป้งสาลีและแป้งลูกเดี๋ยปริมาณ 100 กรัม | 19 |
| 4.1 คุณลักษณะของชั้นเค้กแป้งสาลีและแป้งลูกเดี๋ยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน | 21 |
| 4.2 ผลการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสของเค้กแป้งสาลีและแป้งลูกเดี๋ย ทดแทนแป้งสาลีบางส่วน โดยใช้วิธี Hedonic 9-scale Test | 21 |
| 5.1 ต้นทุนการผลิตเค้กแป้งลูกเดี๋ยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน | 23 |



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

สารบัญภาพ

| ภาพที่ | หน้า |
|--|------|
| 1 บรรยายภาคทฤษฎี | 28 |
| 2 ผู้วิจัยและผู้เข้ารับการอบรม | 28 |
| 3 ผู้เข้ารับการอบรมเริ่มปฏิบัติการ | 29 |
| 4 ผลัดภณฑ์เล็กที่ได้ | 29 |



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY