

## สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ.....	1
ภูมิหลัง.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
สมมติฐานของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
ขอบเขตของงานวิจัย.....	2
นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง.....	3
ระยะเวลาดำเนินงาน.....	3
สถานที่ทำการวิจัย.....	3
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	4
ถั่วเหลือง.....	4
เต้าหู้.....	9
เต้าฮวย.....	15
แป้ง.....	21
กะทิ.....	24
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	26
วัสดุและอุปกรณ์ในการทดลอง.....	26
ศึกษาหาปริมาณกะทิที่ใช้ในการผลิตเต้าฮวยผสมกะทิที่ถูกใจผู้บริโภค.....	26
ศึกษาการยอมรับเต้าฮวยผสมกะทิ.....	28
ศึกษาอายุการเก็บรักษาเต้าฮวยผสมกะทิในตู้เย็น.....	29
เผยแพร่การทำเต้าฮวยผสมกะทีสู่ชุมชน.....	29
สถิติที่ใช้ในการวิจัย.....	29
4 ผลการวิจัย.....	31
ผลการศึกษาระดับปริมาณกะทิที่ใช้ในการผลิตเต้าฮวยผสมกะทิ.....	31
ผลการศึกษาการยอมรับเต้าฮวยผสมกะทิ.....	32

## สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
ผลการศึกษาอายุการเก็บรักษาเต้าหู้ยัดรสในตู้เย็น.....	33
ผลการเผยแพร่การทำเต้าหู้ยัดรสสู่ชุมชน.....	33
5 สรุป อภิปราย และข้อเสนอแนะ.....	34
สรุป.....	34
อภิปรายผลการวิจัย.....	35
ข้อเสนอแนะ.....	36
บรรณานุกรม.....	38
ภาคผนวก.....	42
ภาคผนวก ก ภาพแสดงขั้นตอนการทำเต้าหู้ยัดรส.....	42
ภาคผนวก ข แบบสอบถามการจัดลำดับความพอใจในปริมาณกะทิของผลิตภัณฑ์เต้าหู้ยัดรส.....	45
ภาคผนวก ค แบบสอบถามการประเมินทางด้านการยอมรับผลิตภัณฑ์เต้าหู้ยัดรส.....	47
ภาคผนวก ง รายชื่อผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าหู้ยัดรส”.....	49
ภาคผนวก จ กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าหู้ยัดรส”.....	52
ภาคผนวก ฉ ภาพการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าหู้ยัดรส”.....	54

## บัญชีภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ฉ.13 ปีกแก็สเร็ว นมกำลังจะล้นหม้อ.....	57
ฉ.14 ไม้ทั้น ต้องเช็ดเตา.....	57
ฉ.15 บอกแล้วปฟัง.....	57
ฉ.16 เต้าฮวยของใคร กำลั้งเท.....	57
ฉ.17 เต้าฮวยนี้มีเจ้าของใหม่.....	57
ฉ.18 ฝีมือใครจะ? อร่อยมาก.....	57



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY