

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 หลักการและเหตุผล.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
บทที่ 2 เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	4
2.1 ข้าวแต่น	4
2.2 ผลผลิตอาหารขบเคี้ยว	5
2.3 ตลาดผลผลิตอาหารขบเคี้ยว	5
2.4 ประเภทของผลผลิตอาหารขบเคี้ยว	6
2.5 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลผลิตอาหารขบเคี้ยว	7
2.6 กรรมวิธีการผลิตผลผลิตอาหารขบเคี้ยว	8
2.7 การเสื่อมเสียคุณภาพของผลผลิตอาหารขบเคี้ยว	8
2.8 วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบในผลผลิตข้าวแต่น	9
2.9 หม่อน.....	13
2.10 ฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาของใบหม่อน	15
2.11 สารอาหารที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI)	17
2.12 พฤติกรรมการบริโภค	18
2.13 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	22
2.14 กรอบแนวความคิดวิจัย	24
บทที่ 3 วิธีการทดลอง.....	25
3.1 วัสดุ และอุปกรณ์.....	25
3.2 วิธีดำเนินการวิจัย.....	25

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 คุณค่าทางอาหารของใบหม่อน	14
3.1 อัตราส่วนของส่วนผสมที่ใช้ผลิตข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน	26
3.2 แผนการดำเนินงาน	27
4.1 ลักษณะข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น	29
4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคข้าวแต๋น.....	31
4.3 ลักษณะข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน.....	33
4.4 ความคิดเห็นทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน	35
4.5 คะแนนความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน	35
4.6 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน	36
4.7 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนกับปริมาณใบหม่อนผง	39
4.8 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนกับปริมาณน้ำราด	40
4.9 ต้นทุนวัตถุดิบการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน	41

สารบัญภาพ

ตารางที่	หน้า
1.1 การลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูล	2
4.1 การถ่ายทอดเทคโนโลยี	40



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY