

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	จ
สารบัญรูป	ช
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 บริษัท อุตสาหกรรมโคราช จำกัด	1
1.2 ที่มาและความสำคัญ	1
1.3 วัตถุประสงค์	1
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	2
1.5 สมมติฐานการวิจัย	2
1.6 ตัวแปรที่ศึกษา	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 น้ำเชื่อม	3
2.2 น้ำหวานเข้มข้น	3
2.3 การเน่าเสียของอาหาร	3
2.4 จุลินทรีย์	4
2.5 การทดสอบความแตกต่างทางประสาทสัมผัส	8
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์	12
3.2 สารเคมี	13
3.3 วิธีการทดลอง	14
บทที่ 4 ผลการทดลอง	
4.1 ผลการบันทึกสภาวะการเก็บตัวอย่าง	19
4.2 ผลการศึกษาหน้าตาลีควิวซ์ของน้ำเชื่อม	20
4.3 ผลการศึกษาค่าโพลาริเซชันของน้ำเชื่อม	22
4.4 ผลการศึกษาค่าบริกซ์ของน้ำเชื่อม	23
4.5 ผลการศึกษาค่าพีเอชของน้ำเชื่อม	25

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.6 ผลการศึกษาถ้าเชิงการนำไฟฟ้าของน้ำเชื่อม	26
4.7 ผลการศึกษาค่าสีและความขุ่นของน้ำเชื่อม	28
4.8 ผลการศึกษาการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	30
4.9 ผลการศึกษาการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา	43
4.10 ผลการวิเคราะห์ภายนอก	45
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการทดลอง	48
5.2 ประโยชน์ที่ได้รับ	48
5.3 ข้อเสนอแนะ	48
บรรณานุกรม	49
ภาคผนวก ก	51
ภาคผนวก ข	54
ภาคผนวก ค	57
ประวัติผู้วิจัย	60

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ตารางสุ่มสำหรับลำดับการเสนอในการทดสอบ Triangle test	9
2.2 ตารางสถิติ Triangle test	11
4.1 ตารางผลการบันทึกสภาวะการเก็บตัวอย่าง	19
4.2 ตารางผลการศึกษาน้ำตาลรีดิวซ์ของน้ำเชื่อม	20
4.3 ตารางผลการศึกษาค่าโพลาริเซชันของน้ำเชื่อม	22
4.4 ตารางผลการศึกษาค่าบรีกซ์ของน้ำเชื่อม	23
4.5 ตารางผลการศึกษาค่าพีเอชของน้ำเชื่อม	25
4.6 ตารางผลการศึกษาค่าเถ้าเชิงการนำไฟฟ้าของน้ำเชื่อม	26
4.7 ตารางผลการศึกษาค่าสีและความขุ่นของน้ำเชื่อม	28
4.8 ตารางบันทึกการเตรียมตัวอย่างการทดสอบทางประสาทสัมผัส	30
4.9 ตารางผลการทดสอบลักษณะปรากฏของวันที่ 13 มกราคม 2564	31
4.10 ตารางผลการทดสอบกลิ่นไม่เต็มกรดของวันที่ 13 มกราคม 2564	32
4.11 ตารางผลการทดสอบกลิ่นเต็มกรดของวันที่ 13 มกราคม 2564	33
4.12 ตารางผลการทดสอบรสของวันที่ 13 มกราคม 2564	34
4.13 ตารางผลการทดสอบลักษณะปรากฏของวันที่ 27 มกราคม 2564	35
4.14 ตารางผลการทดสอบกลิ่นไม่เต็มกรดของวันที่ 27 มกราคม 2564	36
4.15 ตารางผลการทดสอบกลิ่นเต็มกรดของวันที่ 27 มกราคม 2564	37
4.16 ตารางผลการทดสอบรสของวันที่ 27 มกราคม 2564	38
4.17 ตารางผลการทดสอบลักษณะปรากฏของวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2564	39
4.18 ตารางผลการทดสอบกลิ่นไม่เต็มกรดของวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2564	40
4.19 ตารางผลการทดสอบกลิ่นเต็มกรดของวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2564	41
4.20 ตารางผลการทดสอบรสของวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2564	42
4.21 ตารางผลการศึกษาการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา วันที่ 13 มกราคม 2564	43
4.22 ตารางผลการศึกษาการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา วันที่ 26 มกราคม 2564	44
4.23 ตารางผลการศึกษาการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยา วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2564	44
4.24 ตารางผลการวิเคราะห์ภายนอก	45

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางภาคผนวก ค ที่	
1 คำนวณน้ำตาสรีดิวซ์	57
2 คำนวณค่าสี	58

สารบัญรูป

รูปที่	หน้า
2.1 รูปแบบการจัดเสนอของ Triangle test ที่น่าจะมีค่าน่าจะเป็น ในการตอบถูก เท่ากับ ร้อยละ 33.3	8
2.2 รูปแบบการเสิร์ฟของ Triangle test	9
2.3 รูปแบบทดสอบ Triangle test	10