

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญรูป	จ
สารบัญตาราง	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่ตั้งและสถานประกอบการ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา	3
1.3 ที่มาและความสำคัญ	3
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	4
บทที่ 2 เอกสารและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	5
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ	5
2.2 มั่นสำปะหลัง	6
2.3 กระบวนการผลิตแป้งจากมันสำปะหลัง	12
2.4 หลักการการตรวจสอบน้ำแป้ง	21
บทที่ 3 วิธีดำเนินงานวิจัย	25
3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์	25
3.2 สารเคมี	25
3.3 วิธีการทดลอง	25
บทที่ 4 แนวทางการวิเคราะห์ผลการทดลอง	27
4.1 การตรวจสอบการสูญเสียแป้งจากเครื่องแยกประจำเดือนธันวาคม 2563 – มกราคม 2564	27
4.2 การตรวจสอบการสูญเสียแป้งจากกากมันสำปะหลังประจำเดือนธันวาคม 2563 – มกราคม 2564	28
4.3 ผลการศึกษาหาเปอร์เซ็นต์การสูญเสียแป้งจากกากมันสำปะหลัง	30

## สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
4.4 ผลการเปรียบเทียบการสูญเสียแบ่งในกระบวนการผลิต	31
4.5 แนวทางในการวิเคราะห์ข้อเสนอแนะ	31
<b>บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง</b>	32
5.1 สรุปและวิจารณ์ผลการทดลอง	32
บรรณานุกรม	33
ภาคผนวก	34