

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาของการวิจัย	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	2
1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย	2
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	2
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 ความรู้เกี่ยวกับมะม่วง	3
2.2 ความรู้เกี่ยวกับโยอาหาร	5
2.3 ความรู้เกี่ยวกับโยเกิร์ต	12
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย	18
3.1 ประชากรกลุ่มตัวอย่าง	18
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์คุณภาพ	18
3.3 วิธีการดำเนินการวิจัย	18
3.4 การวิเคราะห์ผลการทดลอง	23

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย	24
4.1 ผลการผลิตโยอาหารจากเปลือกมะม่วง	24
4.2 ผลการวิเคราะห์ทางเคมีและกายภาพของโยอาหารที่สกัดจากเปลือกมะม่วง	29
4.3 ผลของการเสริมโยอาหารที่สกัดจากเปลือกมะม่วงที่มีต่อคุณลักษณะทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต	37
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	43
เอกสารอ้างอิง	45
ภาคผนวก	50
ประวัติผู้วิจัย	59

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1	4
4.1	26
4.2	28
4.3	31
4.4	35
4.5	38
4.6	40
4.7	42

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
4.1 ภาพเปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกผลดิบแห้ง (a), เปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกสุกแห้ง (b), เปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยผลดิบแห้ง (c), เปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยผลสุกแห้ง (d)	25
4.2 กราฟเปรียบเทียบผลผลิตจากเปลือกมะม่วงที่สกัดได้	26
4.3 กราฟแสดงผลเปรียบเทียบชนิดและปริมาณของใยอาหารจากเปลือกมะม่วงที่สกัดได้	28
4.4 ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกผลดิบ (a), ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกผลสุก (b), ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยผลดิบ (c), ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยผลสุก (d)	29
4.5 ภาพผงใยอาหารที่สกัดได้จากเปลือกมะม่วงที่มีขนาดอนุภาคแตกต่างกัน	30
4.6 กราฟแสดงการเปรียบเทียบค่า L^* ของผงใยอาหารจากเปลือกมะม่วง	32
4.7 กราฟแสดงการเปรียบเทียบค่า a^* ของผงใยอาหารจากเปลือกมะม่วง	32
4.8 กราฟแสดงการเปรียบเทียบค่า b^* ของผงใยอาหารจากเปลือกมะม่วง	33
4.9 กราฟแสดงการเปรียบเทียบคุณสมบัติการอุ้มน้ำของผงใยอาหารจากเปลือกมะม่วง	35
4.10 กราฟแสดงการเปรียบเทียบคุณสมบัติการอุ้มน้ำของผงใยอาหารจากเปลือกมะม่วง	37
4.11 ผลกระทบที่โยเกิร์ตเสริมใยอาหารจากเปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยผลดิบที่ความเข้มข้นแตกต่างกัน 4 ระดับ คือ 0% (control) , 1%, 2% และ 3%	39
4.12 กราฟแสดงการเปรียบเทียบปริมาณ <i>Lactobacillus</i> spp. ที่พบในโยเกิร์ตเสริมใยอาหารที่สกัดจากเปลือกมะม่วง	41

สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
ภาคผนวกที่ 1 : ภาพมะม่วงพันธุ์มหาชนกดิบ (1a), เปลือกมะม่วงมหาชนกดิบบดหยาบ (1b)	51
ภาคผนวกที่ 2 : ภาพมะม่วงพันธุ์มหาชนกสุก (2a) , เปลือกมะม่วงมหาชนกสุกบดหยาบ (2b)	52
ภาคผนวกที่ 3 : ภาพมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยดิบ (3a), เปลือกมะม่วงมันศรีวิชัยดิบบดหยาบ (3b)	53
ภาคผนวกที่ 4 : ภาพมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยสุก (4a) , เปลือกมะม่วงศรีวิชัยสุกบดหยาบ (4b)	54
ภาคผนวกที่ 5 : เปลือกมะม่วงมหาชนกผลดิบหลังการสกัด ก่อนการทำแห้ง (ชาย), เปลือกมะม่วงมหาชนกผลสุกหลังการสกัด ก่อนการทำแห้ง (ขวา)	55
ภาคผนวกที่ 6 : เปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยผลดิบหลังการสกัด ก่อนการทำแห้ง (ชาย), เปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยผลสุกหลังการสกัด ก่อนการทำแห้ง (ขวา)	55
ภาคผนวกที่ 7 : เปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกผลดิบแห้ง และ ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกดิบ	55
ภาคผนวกที่ 8 : เปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกสุกแห้ง และ ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกสุก	56
ภาคผนวกที่ 9 : เปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยดิบแห้ง และ ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยดิบ	56
ภาคผนวกที่ 10 : เปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยสุกแห้ง และ ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยสุก	56
ภาคผนวกที่ 11 : ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มหาชนกที่ผ่านตะแกรงร่อน 2 ขนาด	57
ภาคผนวกที่ 12 : ผงเปลือกมะม่วงพันธุ์มันศรีวิชัยที่ผ่านตะแกรงร่อน 2 ขนาด	57
ภาคผนวกที่ 13 : ส่วนผสมที่ใช้ในการทำโยเกิร์ตเสริมใยอาหารที่สกัดจากเปลือกมะม่วง	58