

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(6)
สารบัญภาพ	(7)
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 โจทย์และคำถามวิจัย	2
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	2
1.5 นิยามศัพท์	3
1.6 ประโยชน์ที่จะได้รับการวิจัย	3
บทที่ 2 สรุปสาระสำคัญจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ถั่วเหลือง	4
2.2 กาแฟ	18
2.3 การทดสอบความชอบหรือการยอมรับรวมของผู้บริโภค	26
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	30
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการวิจัย	
3.1 แบบการวิจัย	31
3.2 แหล่งข้อมูล	31
3.3 การเก็บข้อมูล	31
3.4 วิธีการทดลอง	33
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ	37

บทที่ 4 ผลและอภิปรายผลการวิจัย

4.1 ผลการศึกษาหาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการคั่ว ถั่วเหลืองแต่ละพันธุ์	38
4.2 ผลการศึกษาเพื่อหาพันธุ์ของถั่วเหลืองที่เหมาะสมในการ ผลิตกาแฟถั่วเหลือง	41
4.3 ผลการวิเคราะห์ผลทางประสาทสัมผัสของกาแฟถั่วเหลือง	47
4.4 ผลการศึกษาคูณค่าทางโภชนาการของกาแฟถั่วเหลือง	50

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย	51
5.2 ข้อเสนอแนะ	52

เอกสารอ้างอิง

53

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กาแฟคั่ว	55
ภาคผนวก ข แบบสำรวจผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กาแฟถั่วเหลือง	62
ประวัติผู้ทำรายงานการวิจัย	66

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 เนื้อที่เก็บเกี่ยวผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ของประเทศผู้ผลิตที่สำคัญ ปีพ.ศ. 2547-2549	6
2.2 พันธุ์ถั่วเหลืองและปีที่ผ่านมาการพิจารณารับรองพันธุ์โดยกรมวิชาการเกษตร ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2508-2543	7
2.3 องค์ประกอบที่สำคัญของเมล็ดถั่วเหลือง	14
4.1 แสดงปริมาณความชื้นของกาแฟถั่วเหลือง	38
4.2 แสดงค่า Water Activity ของกาแฟถั่วเหลือง	39
4.3 แสดงค่า L^* ของกาแฟถั่วเหลือง	40
4.4 แสดงค่า a^* ของกาแฟถั่วเหลือง	40
4.5 แสดงค่า b^* ของกาแฟถั่วเหลือง	41
4.6 แสดงคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านรสชาติของกาแฟถั่วเหลือง	47
4.7 แสดงคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่นของกาแฟถั่วเหลือง	48
4.8 แสดงคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านสีของกาแฟถั่วเหลือง	48
4.9 แสดงคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านการยอมรับของกาแฟถั่วเหลือง	49
4.10 แสดงคุณค่าทางโภชนาการของกาแฟถั่วเหลือง	50

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 ขั้นตอนการทำกาแฟถั่วเหลือง	33
4.1 สีของกาแฟถั่วเหลืองพันธุ์เชียงใหม่ 60	42
4.2 สีของกาแฟถั่วเหลืองพันธุ์พื้นเมือง	43
4.3 สีของกาแฟถั่วเหลืองพันธุ์สจ.2	44
4.4 สีของกาแฟถั่วเหลืองพันธุ์สจ.5	45
4.5 ผลการเปรียบเทียบค่า L^* ของกาแฟถั่วเหลืองพันธุ์เชียงใหม่ 60 พันธุ์พื้นเมือง พันธุ์สจ.2 และพันธุ์สจ.5	46
4.6 ผลการเปรียบเทียบค่า b^* ของกาแฟถั่วเหลืองพันธุ์เชียงใหม่ 60 พันธุ์พื้นเมือง พันธุ์สจ.2 และพันธุ์สจ.5	46