

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำขอบุญ	ก
บทกัศยอ	ง
สารบัญ	ช
สารบัญภาพ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
บทนำ	1
วัตถุประสงค์	2
บทบทวนเอกสาร	3
วัตถุประสงค์ปรณและการทดลอง	14
ผลการทดลอง	29
วิจารณ์ผลการทดลอง	58
สรุปผล	62
ข้อเสนอแนะ	63
บรรณานุกรม	64

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 หน่อไม้ไผ่ขวาง	16
2 หน่อไม้ไผ่ตรง	17
3 หน่อไม้ไผ่ไร่	18
4 เครื่องมือสำหรับบีบน้ำ	19
5 แสดงการกรีดหน่อไม้ที่จะนำมาหาปริมาณโปรตีน	24
6 แสดงระยะเวลาที่ใช้ในการทำแห้งโดยเฉลี่ยของ หน่อไม้ที่ต้มเป็นชั้น	33
7 แสดงระยะเวลาที่ใช้ในการทำแห้งโดยเฉลี่ยของ หน่อไม้ที่ทำแห้งทั้งหน่อ	34
8 แสดงเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งโดยเฉลี่ยของหน่อไม้ ที่ต้มเป็นชั้น	41
9 แสดงเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งโดยเฉลี่ยของหน่อไม้ ที่ทำแห้งทั้งหน่อ	42
10 หน่อไม้ไผ่ขวางที่ทำแห้งโดยต้มเป็นชั้น	45
11 หน่อไม้ไผ่ขวางที่ทำแห้งทั้งหน่อ	45
12 หน่อไม้ไผ่ตรงที่ทำแห้งโดยต้มเป็นชั้น	46
13 หน่อไม้ไผ่ตรงที่ทำแห้งทั้งหน่อ	46
14 หน่อไม้ไผ่ไร่ที่ทำแห้งโดยต้มเป็นชั้น	47
15 หน่อไม้ไผ่ไร่ที่ทำแห้งทั้งหน่อ	47
16 หน่อไม้ไผ่ขวางที่ทำแห้งโดยต้มเป็นชั้น หลังจาก แช่น้ำให้คืนตัว	49
17 หน่อไม้ไผ่ขวางที่ทำแห้งทั้งหน่อ หลังจากแช่น้ำ ให้คืนตัว	49

ภาพที่

หน้า

18	หน่อไม้ไผ่ตงที่ทำแห้งโดยต้มเป็นชั้น หลังจาก แช่น้ำให้คืนตัว	50
19	หน่อไม้ไผ่ตงที่ทำแห้งทั้งหน่อ หลังจากแช่น้ำ ให้คืนตัว	50
20	หน่อไม้ไผ่ไร่ที่ทำแห้งโดยต้มเป็นชั้น หลังจาก แช่น้ำให้คืนตัว	51
21	หน่อไม้ไผ่ไร่ที่ทำแห้งโดยต้มเป็นชั้น หลังจาก แช่น้ำให้คืนตัว	51
22	แสดงปริมาณโปรตีนโดยเฉลี่ยของหน่อไม้แห้ง ที่ต้มเป็นชั้น	56
23	แสดงปริมาณโปรตีนโดยเฉลี่ยของหน่อไม้แห้ง ที่ทำแห้งทั้งหน่อ	57

ฉ.  
สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. แสดงส่วนประกอบทางเคมีและคุณค่าทางอาหารของหน่อไม้ชนิดต่าง ๆ ทอ 100 กรัม	5
2 แสดงระยะเวลาที่ใช้ในการทำแห้งของหน่อไม้ที่ได้จากการทดลอง	31
3 แสดงระยะเวลาที่ใช้ในการทำแห้งโดยเฉลี่ยของหน่อไม้แต่ละชนิดที่ผ่านการทำแห้งแบบต่าง ๆ	32
4 แสดงเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของหน่อไม้ที่ได้จากการทดลอง	37
5 แสดงเปอร์เซ็นต์น้ำหนักโดยเฉลี่ยของหน่อไม้แห้งแต่ละชนิด	38
6 แสดงเปอร์เซ็นต์ความชื้นของหน่อไม้แห้งชนิดต่าง ๆ ที่ผ่านวิธีการก่อนทำแห้งแบบต่าง ๆ	39
7 แสดงเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของหน่อไม้ที่ได้จากการทดลองโดยไม่คิดปริมาณความชื้น	40
8 แสดงค่าเฉลี่ยของคะแนนในเรื่องสี กลิ่น เนื้อสัมผัสของหน่อไม้ชนิดต่าง ๆ	48
9 แสดงปริมาณโปรตีน และความชื้นในหน่อไม้สด 100 กรัม	53
10 แสดงปริมาณโปรตีนของหน่อไม้แห้งที่ได้จากการทดลอง	54
11 แสดงปริมาณโปรตีนโดยเฉลี่ยของหน่อไม้แห้งแต่ละชนิดที่ผ่านวิธีการก่อนทำแห้งแบบต่าง ๆ	55
12 แสดงปริมาณโปรตีนของหน่อไม้แห้งที่ได้จากการทดลองโดยไม่คิดปริมาณความชื้น	61