

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
ขอบเขตของการศึกษา	4
นิยามศัพท์เฉพาะ	4
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
ประวัติความเป็นมา วัฒนธรรม และการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของสลัด	6
สลัดและคุณค่าทางโภชนาการ	8
อาหารเป็นพิษ	12
ความสำคัญและอันตรายของจุลินทรีย์ในอาหาร	18
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	22
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	27
รูปแบบการศึกษา	27
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	27
วิธีการเก็บตัวอย่าง	27
วิธีการศึกษา	28
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	29
วิธีการตรวจวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ในสลัดผักพร้อมบริโภค	29
สถานที่ใช้ในการดำเนินการวิจัย และเก็บรวบรวมข้อมูล	39
บทที่ 4 ผลการศึกษา	40
บทที่ 5 อภิปรายผล สรุป และข้อเสนอแนะ	49
อภิปรายผล	49

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
สรุปผลการศึกษา	53
ข้อเสนอแนะ	53
บรรณานุกรม	58
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก	แสดงมาตรฐานไทย กระทรวงสาธารณสุข
ภาคผนวก ข	ภาพตัวอย่างสลัดผักพร้อมบริโภคร
ภาคผนวก ค	แบบบันทึกข้อมูลการเก็บตัวอย่าง
ภาคผนวก ง	แผนภูมิแสดงปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในสลัดผักพร้อมบริโภคร
ประวัติผู้เขียน	82

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
4.1	แสดงปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำสลัดมายองเนสของสลัดผักพร้อมบริโภคนิตที่บรรจุถาด โฟมหุ้มพลาสติก	41
4.2	แสดงปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในผักสลัดของสลัดผักพร้อมบริโภคนิตที่บรรจุถาด โฟมหุ้มพลาสติก	43
4.3	แสดงปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำสลัดมายองเนสของสลัดผักพร้อมบริโภคนิตที่ผู้ขายตัดให้	45
4.4	แสดงปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในผักสลัดของสลัดผักพร้อมบริโภคนิตที่ผู้ขายตัดให้	47

สารบัญภาพ

รูป		หน้า
3.1	แสดงการทำให้ตัวอย่างสลัดพร้อมบริโภคน้ำแข็งและการเท Pour Plate	31
3.2	แสดงการตรวจหาเชื้อ Coliforms และ <i>E. coli</i> ในอาหาร	34
3.3	แสดงการตรวจหาเชื้อ <i>Salmonella</i> ในอาหาร	37

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University