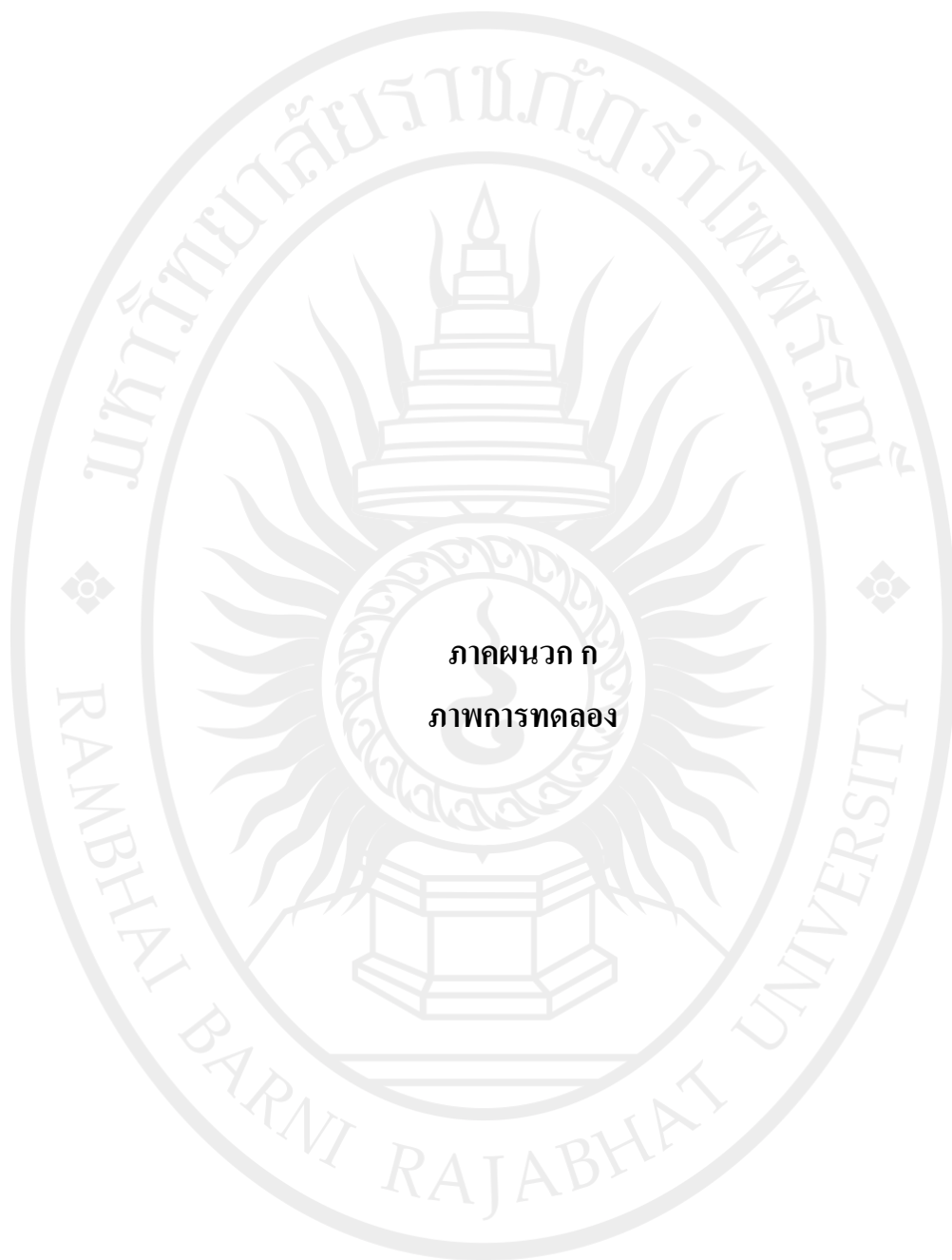




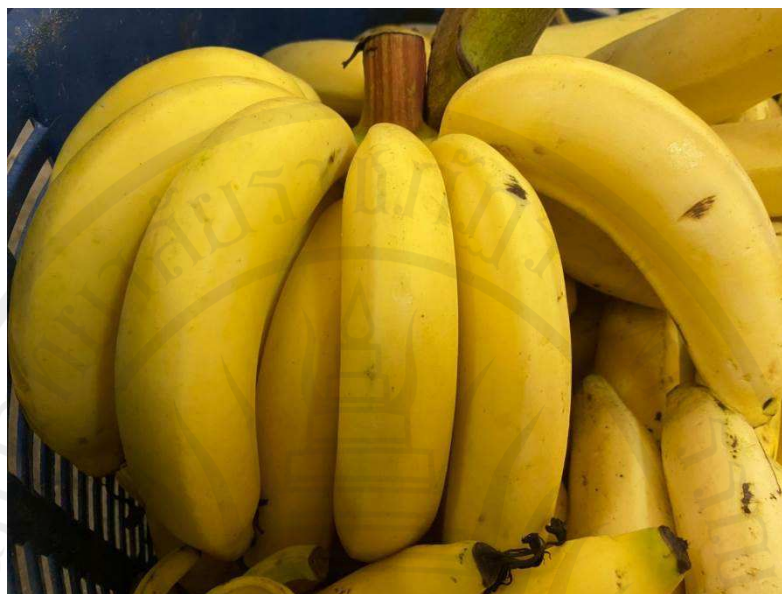
ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

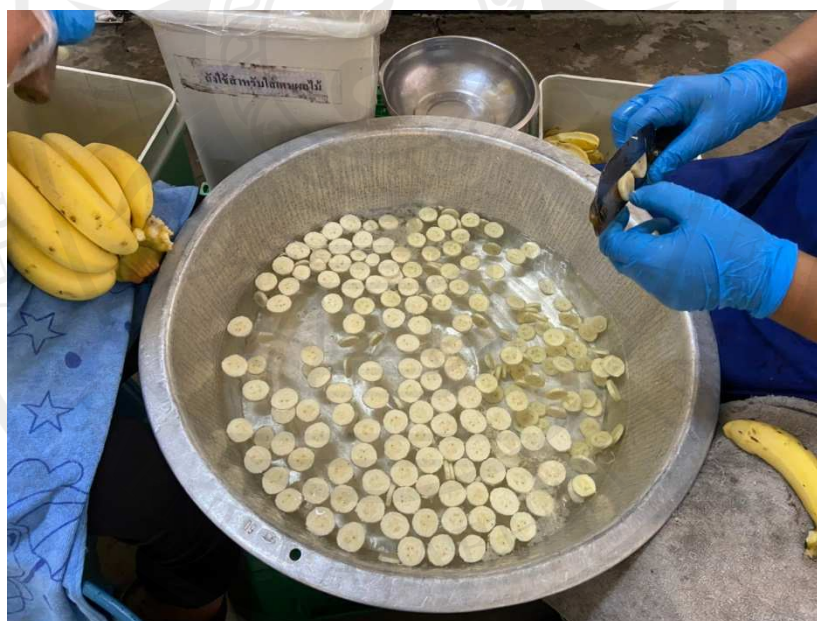


ภาคผนวก ก
ภาพการทดลอง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาพภาคผนวก 1 กล้วยหอมทองสุกระดับที่ 6 (สีเหลืองทั้งผล สุกร้อยละ 100)



ภาพภาคผนวก 2 หั่นกล้วยหอมทองความหนาประมาณ 4 มิลลิเมตร แช่ลงในสารละลายโซเดียมคลอไรด์ความเข้มข้นร้อยละ 0.1



ภาพภาคผนวก 3 นำกล้วยหอมทองขึ้นจากสารละลายโซเดียมคลอไรด์ ผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำ



ภาพภาคผนวก 4 เทกล้วยหอมทองลงในเครื่องทอดสุญญากาศ



ภาพภาคผนวก 5 ขณะทอดอยู่ในเครื่องทอดสุญญากาศ



ภาพภาคผนวก 6 นำกล้วยหอมทองที่ทอดเสร็จแล้ว ออกมาใส่ในถาดที่รองด้วยกระดาษซับน้ำมัน



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)



(จ)

ภาพภาคผนวก 7 เครื่องทอดสุญญากาศ (ก) ชุดเครื่องทอดทั้งหมด (ข) ส่วนของหม้อทอด (ค) ลักษณะภายในของหม้อทอด ที่มีท่อน้ำเข้าน้ำมัน (ง) ลักษณะของหม้อพักน้ำมัน (จ) ถังควบคุม

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาพภาคผนวก 8 เครื่องวัดค่าปริมาณน้ำอิสระ (Water Activity, a_w) ยี่ห้อ NOVASINA รุ่น ms1



ภาพภาคผนวก 9 เครื่องวัดปริมาณความชื้น (Moisture Analyzer) ยี่ห้อ SHIMADZU รุ่น MOC63u



ภาพภาคผนวก 10 เครื่องวัดค่าสี ระบบ L* a* b* ยี่ห้อ KONICA MINOLTA รุ่น CR-20

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ข
แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์.....วันที่.....

ชื่อ.....

คำแนะนำ กรุณาทดสอบผลิตภัณฑ์และให้ระดับคะแนนความชอบตามระดับคะแนนที่ได้กำหนดไว้

การให้คะแนน

9	=	ชอบมากที่สุด	4	=	ไม่ชอบเล็กน้อย
8	=	ชอบมาก	3	=	ไม่ชอบปานกลาง
7	=	ชอบปานกลาง	2	=	ไม่ชอบมาก
6	=	ชอบเล็กน้อย	1	=	ไม่ชอบมากที่สุด
5	=	เฉยๆ			

รหัสตัวอย่าง

ลักษณะปรากฏ

สี

กลิ่น

รสชาติ

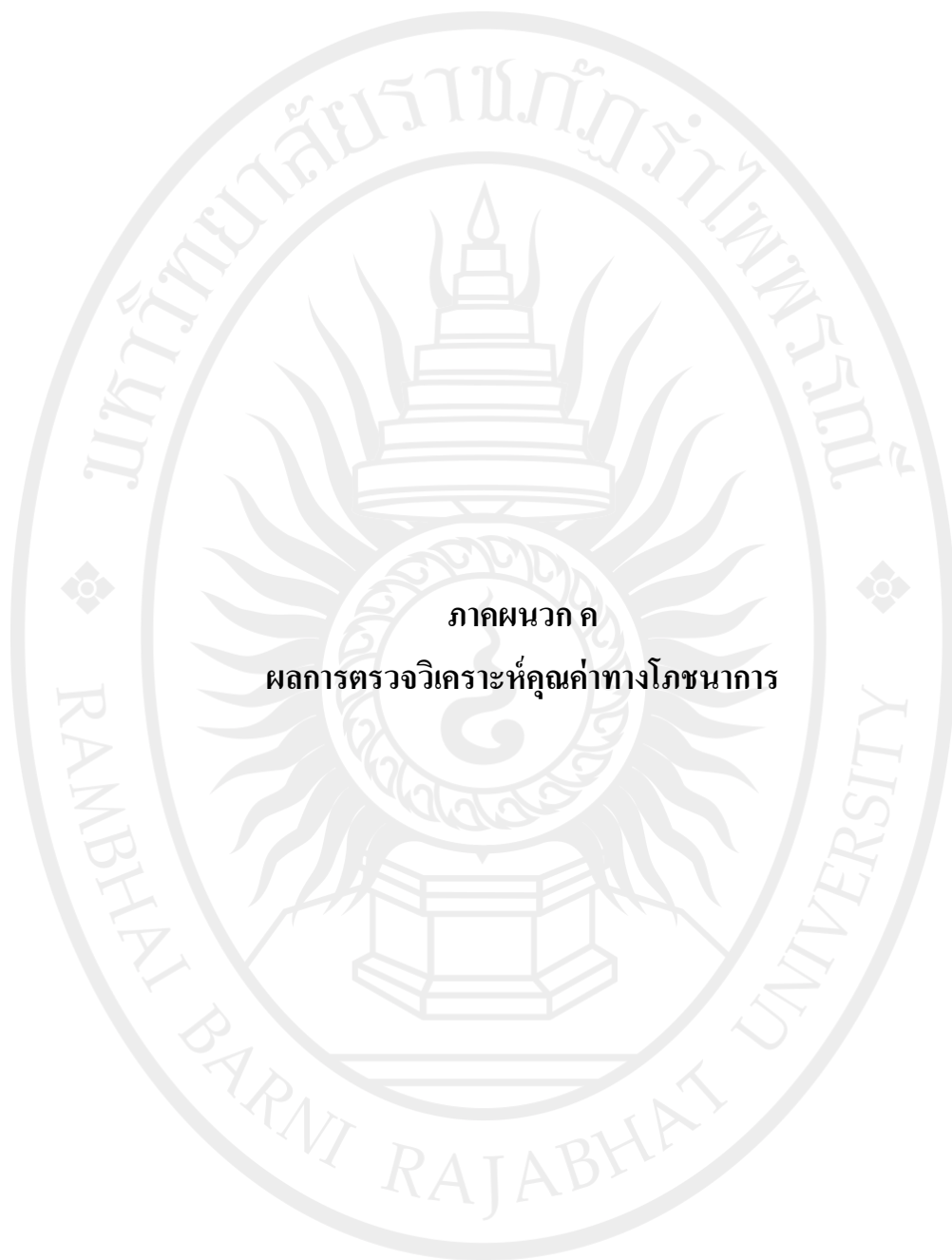
ลักษณะเนื้อสัมผัส

ความชอบรวม

ข้อเสนอแนะ

.....

.....



ภาคผนวก ค
ผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารภาคตะวันออก

The Eastern Agricultural and Food Products Research and Innovation Development Center

หน้าที่ : 1/1

รายงานผลการตรวจวิเคราะห์

รายงานเลขที่	RLB 64TH / 0017	วันที่ออกรายงาน	11/05/64
ชื่อลูกค้า	คุณชยุดา นามประดิษฐ์	เลขที่ใบขอรับบริการ	AD640017
ชื่อตัวอย่าง	กล้วยหอมทองทอด		
หมายเลขตัวอย่าง	LB -N640013	วันที่รับตัวอย่าง	02/04/64
รายละเอียดตัวอย่าง	เป็นของแข็ง ชิ้นกลม สีเหลือง	วันที่ทำการทดสอบ	20/04/64

ผลการตรวจวิเคราะห์

รายการทดสอบ	ผลการทดสอบ	หน่วย	วิธีทดสอบอ้างอิง
1. แคลอรี (Calories)	460	kcal/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling (1993) : 106
2. คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)	64.63	g/100g	Method of Analysis for Nutrition Labeling (1993) : 106
3. โปรตีน (Protein)	2.66	g/100g	In house method base on AOAC 991.20 (2006)
4. เถ้า (Ash)	2.54	g/100g	In house method base on AOAC 923.03 (2000)
5. ความชื้น (Moisture)	0.77	g/100g	In house method base on AOAC 935.29 (2000)
6. ปริมาณไขมันทั้งหมด (Total Fat)	21.46	g/100g	In house method base on AOAC 2003.05 (2016)
7. เส้นใย (Dietary Fiber)	7.94	g/100g	In house method base on AOAC 985.29 (2000)
8. ปริมาณฟอสฟอรัส (phosphorus)	0.04	g/100g	In house method base on AOAC 965.17 (2000)
9. ปริมาณวิตามินบี2 (vitamin B2)	not detected	g/100g	In house method base on Sancho et al., (1999)
10. แคลเซียม (Calcium : Ca)	14.39	mg/100g	In house method base on AOAC 2015.01 (2015)
11. เหล็ก (Iron : Fe)	2.64	mg/100g	In house method base on AOAC 2015.01 (2015)

หมายเหตุ

ปริมาณวิตามินบี1 (vitamin B1) ไม่สามารถทดสอบได้ เนื่องจาก standard วิตามินที่มีอยู่ไม่สามารถตรวจวัดได้



นางสาวสุรวิทย์ เปรมปรี

ผู้ออกใบรายงาน

11 / 05 / 64

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิมี

หัวหน้าห้องปฏิบัติการ

11 / 05 / 64

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

FM-LB-08 Rev.00 (01/10/2562)