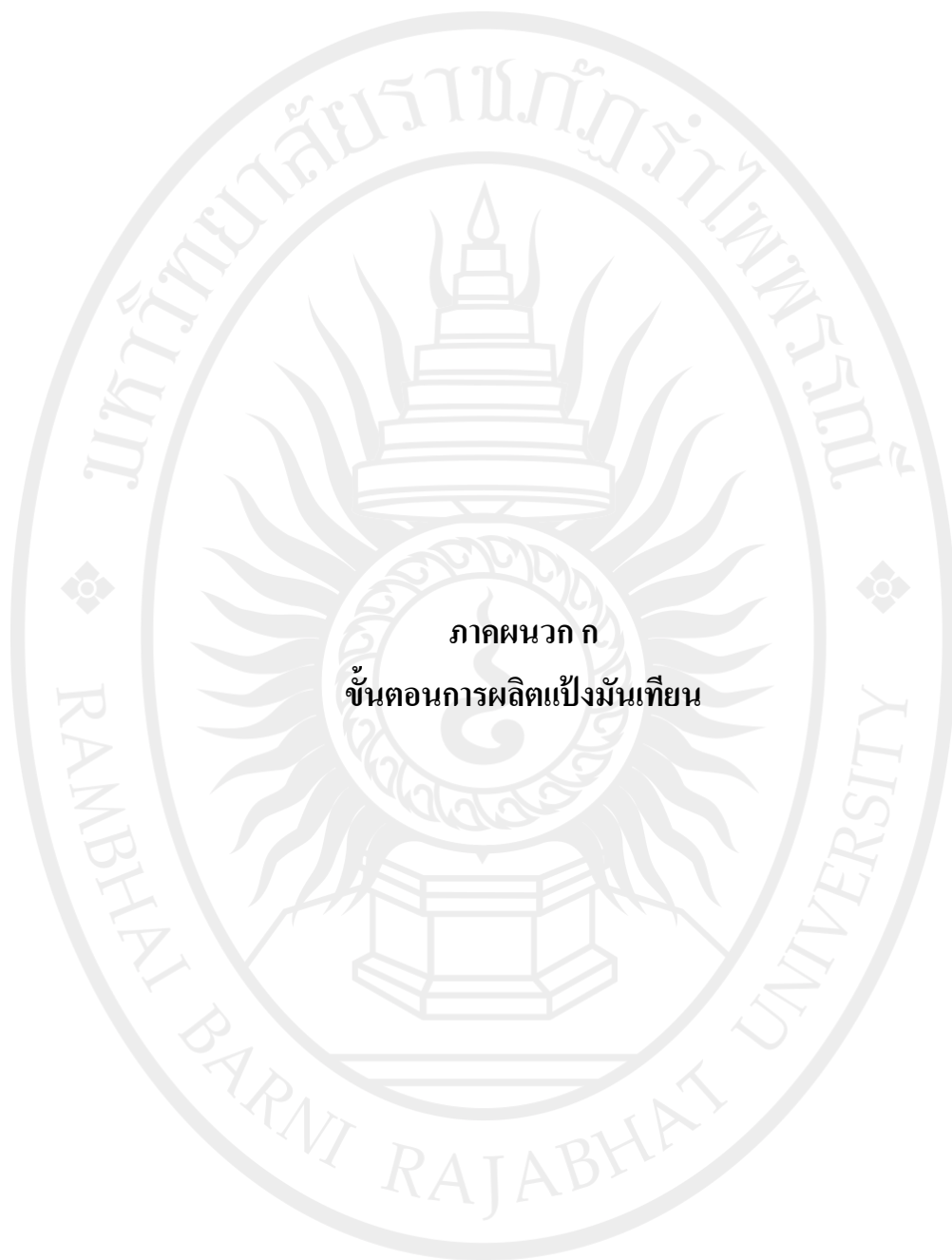




ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ก
ขั้นตอนการผลิตโปสเตอร์

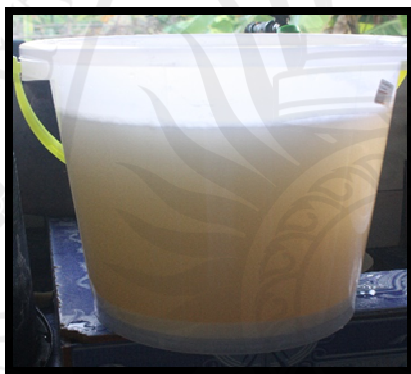
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)



(จ)



(ฉ)

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ภาพภาคผนวก 1 ขั้นตอนการผลิตแป้งมันเทศ (ก) หัวมันเทศสด (ข) ล้างทำความสะอาดและ
ปอกเปลือก (ค) หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ (ง) แช่น้ำเกลือ (จ) เปลี่ยนน้ำเกลือใหม่ทุก ๆ
24 ชั่วโมง (ฉ) แช่ที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 72 ชั่วโมง หรือจนกว่าน้ำที่แช่มัน
เทศใส



(ซ)



(ซ)



(ณ)



(ญ)



(ฎ)



(ฎ)

ภาพภาคผนวก 1 ขั้นตอนการผลิตแป้งมันเทียน (ต่อ) (ซ) บั่นละเอียดคนนาน 3 นาที (ซ) กรองด้วยผ้าขาวบาง (ณ) น้ำแป้งทิ้งให้แป้งตกตะกอน นาน 3 - 5 ชั่วโมง (ญ) เปลี่ยนน้ำใหม่ ทุก ๆ 3 - 5 ชั่วโมง (ฎ) แช่น้ำเกลือแป้งครบ 72 ชั่วโมง (ฎ) น้ำแช่มีสีใส จากนั้นเทน้ำให้เหลือแต่ส่วนที่เป็นตะกอนแป้ง



(จ)



(ข)



(ค)



(ง)



(ด)



(ด)

ภาพภาคผนวก 1 ขั้นตอนการผลิตแป้งมันเทียน (ต่อ) (จ) ตะกอนแป้งที่ได้ (ข) อบในตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 ชั่วโมง (ค) บดแป้งให้ละเอียด (ง) ร่อน ผ่านตะแกรง (ด) แป้งมันเทียน (ด) บรรจุถุงอลูมิเนียมฟอยล์



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)

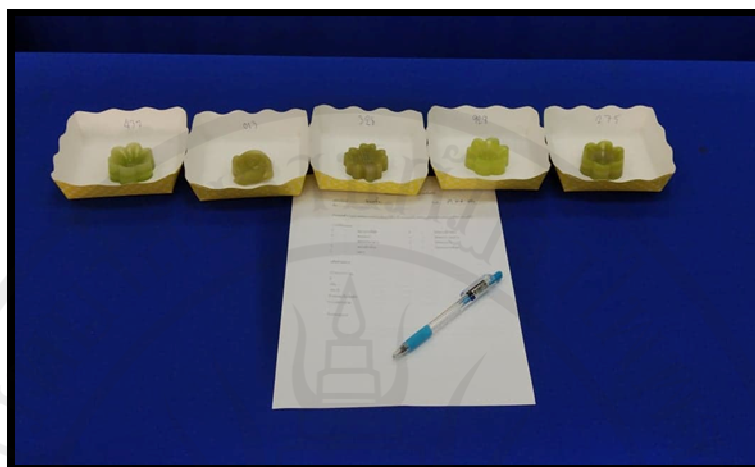


(จ)



(ฉ)

ภาพภาคผนวก 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งมันเทียน ทำขนมชั้น (ก) ผสมน้ำตาลกับกะทิ ตั้งไฟกลาง เคี่ยวคกลง (ข) นำน้ำตาลกับกะทิที่ได้นวดกับแป้งผสม (แป้งท้าวยายม่อม แป้งข้าวเจ้า แป้งมันเทียน) (ค) แบ่งเป็น 2 ส่วนสีขาวน้ำกะทิ ใส่น้ำลอยดอกมะลิ สีเขียวใส่น้ำใบเตยคั้นข้น (ง) หยอดน้ำแป้งสีขาวใส่ในถาด สลับสีเขียว (จ) นึ่งในถาดร้อนชั้นละ 3 - 5 นาที (ฉ) ขนมชั้น



(ก)



(ข)

ภาพภาคผนวก 3 การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ (ก) แบบประเมินและผลิตภัณฑ์ขนมชั้น (ข) ผู้ทดสอบทำแบบประเมินผลิตภัณฑ์ขนมชั้น

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ข
การศึกษาสมบัติทางเคมี

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



(ก)



(ข)



(ค)

ภาพภาคผนวก 4 การวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน (ก) ทำการย่อยตัวอย่างและนำเข้าเครื่องกลั่นโปรตีน
(ข) สารละลายหลังการกลั่น (ค) สารละลายหลังการไตรเตรท

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



(ก)



(ข)



(ค)



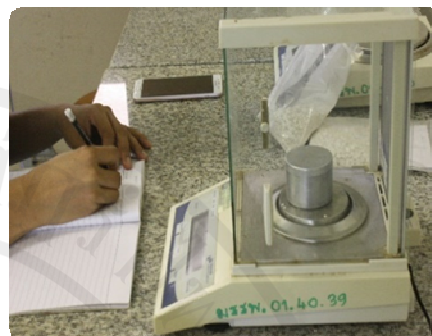
(ง)

ภาคภาคผนวก 5 การวิเคราะห์ปริมาณปรมาณเถ้า (ก) ชั่งด้วยกระเบื้อง (ข) เเผาตัวอย่างในเตาเผา ความร้อนสูง (ค) ถ้วยใส่ตัวอย่างเถ้าที่ได้จากการเผา (ง) ทิ้งให้เย็นในโถดูด

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)

ภาพภาคผนวก 6 การวิเคราะห์ปริมาณความชื้น (ก) ชั่งน้ำหนักกระป๋องพร้อมฝากระป๋อง (ข) ชั่งน้ำหนักตัวอย่างใส่ในกระป๋อง (ค) อบกระป๋องในตู้อบ โดยเปิดฝาทิ้ง (ง) ทิ้งให้เย็นในโถดูดความชื้น

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



(ก)



(ข)

ภาพภาคผนวก 7 การวิเคราะห์ปริมาณไขมัน (ก) นำตัวอย่างใส่ในชุดกลั่น Soxhlet (ข) เครื่องระเหย
สูญญากาศ

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี