

สารบัญ

	หน้า
สารบัญ.....	(1)
สารบัญตาราง.....	(3)
สารบัญภาพ.....	(4)
สารบัญภาพภาคผนวก.....	(5)
บทนำ.....	1
แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	3
ราแม่ลงในกลุ่ม Ascomycetes.....	3
ชนิดของเห็ดถั่งเช่าในประเทศไทย.....	4
ส่วนประกอบของเห็ดถั่งเช่า.....	4
ประโยชน์ของเห็ดถั่งเช่า.....	5
หลักการเพาะเห็ดถั่งเช่า.....	5
ขั้นตอนในการเพาะเห็ดถั่งเช่าสีทอง.....	7
การเพาะด้วยตัวหนอนหรือด้กัด้.....	8
การเพาะด้วยด้กัด้ใหม่ในขวดแก้ว (สภาพปลอดเชื้อ).....	8
การเพาะด้วยอาหารสังเคราะห์.....	8
เมล็ดธัญพืชต่าง ๆ ที่สามารถนำมาเพาะเห็ดถั่งเช่าได้.....	9
การเลี้ยงดอกเห็ด.....	9
การเก็บผลผลิต.....	9
ธัญพืชและวัสดุเพาะที่ใช้ในงานทดลอง.....	10
อุปกรณ์และวิธีการ.....	12
ตอนที่ 1 ศึกษาการใช้วัตถุดิบทางการเกษตรเป็นอาหารเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่าสีทอง.....	12
ตอนที่ 2 ศึกษาการนำผลพลอยได้จากการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่าสีทองมาพัฒนา เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร.....	15
ผลและการวิจารณ์.....	17
สรุปผลและข้อเสนอแนะ.....	28
เอกสารและสิ่งอ้างอิง.....	29

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก.....	35
ประวัติย่อผู้วิจัย.....	48

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	สูตรอาหารในกรรมวิธี.....	12
2	ความยาวดอกเห็ดถั่งเช่า.....	18
3	จำนวนดอกเห็ดถั่งเช่า.....	19
4	น้ำหนักสดดอกและน้ำหนักแห้งเห็ดถั่งเช่า.....	20
5	ลักษณะของเซลล์ที่ใช้ปริมาณเจลาตินต่าง ๆ.....	21
6	ค่าเฉลี่ยคะแนนทดสอบทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์เซลล์ถั่งเช่า...	24
7	การวัดค่าสีของผลิตภัณฑ์เซลล์.....	25

สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 ปริมาณสารคอรีโดเซปินและอะดีโนซีน.....	21
2 ลักษณะของผลิตภัณฑ์เซลล์ที่ปริมาณเจลาตินระดับต่าง ๆ (ก) เจลาติน 13 กรัม (ข) เจลาติน 15 กรัม (ค) เจลาติน 17 กรัม.....	23
3 ลักษณะของผลิตภัณฑ์เซลล์ในบรรจุภัณฑ์แบบของ.....	24

สารบัญญภาพภาคผนวก

ภาพภาคผนวก	หน้า
1 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T1.....	36
2 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T2.....	37
3 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T3.....	38
4 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T4.....	39
5 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T5.....	40
6 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T6.....	41
7 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T7.....	42
8 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T8.....	43
9 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T9.....	44
10 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T10.....	45
11 ผลการตรวจสอบตัวอย่างที่ T11.....	46
12 ตัวอย่างแบบประเมินการทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	47