

สารบัญ

<u>เรื่องเต็ม</u>	หน้า
1. การใช้มันเทศทำผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูป (Utilization of Sweet Potato for Finished and Semi-Finished Products)	1
2. การศึกษาปริมาณกรดไฟติกในผลิตภัณฑ์อาหารถั่วเหลือง (The Study of Phytic Acid Content in Soybean Food Products)	21
3. การปรับปรุงคุณภาพขนมฝิงเกษตร (Development of Kanom-Ping Kaset's Quality)	33
4. กรอบเค็มโปรตีนเกษตร (Krob Kem Kaset Protein)	43
5. การวิเคราะห์ปริมาณโปรตีนและความชื้นในกะปิชนิดต่าง ๆ (Analysis of Protein Content in Various Kinds of Fermented Shrimp Pastes)	53
6. การผลิตกะหมี่ปลาสำหรับอุตสาหกรรมในครัวเรือน (Fish Noodle Production of Home Industrial Scale)	58
7. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาเหลือใช้จากอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย (Development of Fish Products From Small and Underutilized Species in Thailand)	66
8. การศึกษาปริมาณของดินประสิวและผงเพรกในกุนเชียงท้องถิ่น (KNO ₃ and Praque Powder Contents in Kunchieng)	75
9. ศึกษาการทำมะม่วงบรรจุกระป๋อง น้ำมะม่วง มะม่วงคอง และมะม่วงกวนแผ่น (Study of Canned Mango Flesh, Juice, Pickle and Conserve)	84
10. การศึกษาเพื่อปรับปรุงการคงตัวของกะทิเข้มข้น (Study on the Improvement of Stability for Coconut Cream)	93

11. ความเป็นพิษของตะกั่วในหนูขาว (Toxicity of Tin in Albino Rats) 103
12. การประเมินคุณค่าทางโภชนาการและตรวจสอบความปลอดภัยของ ปลาป่นอนามัย (Nutritional and Safety Evaluation of Roller Dried Fish Product) 113
13. ผลของผงชูรสต่อหนูท้องและลูกอ่อน (Effects of Monosodium Glutamate on Pregnant Rats and Their Fetuses) 123
14. Phenotypes ของ Saccharomyces Killer yeasts ซึ่งแยกได้จากประเทศไทย (Killer Phenotypes of Saccharomyces Killer Yeasts Isolated from Thailand) 134
15. การเพาะพันธุ์เชื้อ Killer Yeast ทนต่ออุณหภูมิสูงเพื่อใช้หมัก แอลกอฮอล์ (Breeding of A High Temperature Tolerant Killer Yeast for Alcohol Fermentation) 148
16. การศึกษาการเปลี่ยนกรด Ferulic เป็นสารที่มีกลิ่นหอมแบบวิสกีโดย เชื้อยีสต์ Hansenula และ Pichia (Study on the Conversion of Ferulic Acid to Smoky Flavor Aromatic Substance by Yeasts) 155
17. การเพิ่มประสิทธิภาพการหมักแอลกอฮอล์จากกากน้ำตาลดิบ (Improvement of Ethanol Fermentation from Raw Molasses) 166
18. การใช้สมการมัลติเพล็กซ์เรชันหาสภาวะที่เหมาะสมและทำนายผลการหมัก แอลกอฮอล์จากกากน้ำตาล (Use of Multiple Regression for Optimization and Prediction of Ethanol Fermentation from molasses) 177

	หน้า
19. คุณภาพของแอลกอฮอล์ที่ได้จากการนำน้ำส้มมาใช้ประโยชน์ในการหมักสา (Study on the Quality of Alcohol Distilled From Stillage Recycle)	185
20. ปัญหาของโรงงานแอลกอฮอล์และสุราในประเทศไทย (Some Problems in Local Alcohol Fermentation in Thailand)	194
21. การเพาะเลี้ยงสาหร่ายน้ำเค็มพันธุ์ <u>Tetraselmis sp.</u> (Study on Cultivation of <u>Tetraselmis sp.</u>)	204
22. การกำจัดน้ำทิ้งจากโรงงานผลิตนมถั่วเหลืองโดยใช้สาหร่ายสีเขียว (<u>Chlorella sp.</u>) (Treatment of Waste Water from Soy-milk Plant by Green Algae (<u>Chlorella sp.</u>))	220
23. การใช้สาหร่ายเซลล์เดียวบางชนิดในการเลี้ยงลูกปลาน้ำจืดอ่อน (Utilization of some Unicellular Algae for Feeding on the sand goby, <u>Oxyeleotris marmoratus</u> . (Bleeker)	230
24. การเลี้ยงไรแดงแบบกึ่งต่อเนื่องโดยใช้สาหร่ายสีเขียว (<u>Chlorella sp.</u>) (Semi-continuous Cultivation of <u>Moina macrocopa</u> with Green Algae (<u>Chlorella sp.</u>))	237
<u>เรื่องย่อ</u>	
1. ศึกษาการผลิตและคุณสมบัติบางประการของแป้งมันเทศ (Studies on Sweet Potato Starch Production and Its Properties)	245
2. การผลิตและการใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวโพด (Production and Utilization of Corn Starch)	246
3. การพัฒนาวิธีการทำนมถั่วเหลืองจากแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็ม (Development of Soy Milk from Full fat soy flour)	248

	หน้า
4. เครื่องดื่มถั่วเหลืองผง (Soy Drink Powder)	250
5. ผลของวิธีการผลิตต่อคุณภาพของน้ำนมถั่วเหลือง (The Effects of Various Preparation Methods on the Texture and Nutritional Value of Soymilk)	251
6. การผลิตอาหารว่างโปรตีนสูง (The Production of High Protein Snack Foods)	253
7. ศึกษาวิธีการที่เหมาะสมในการสกัดแป้งจากถั่วมะแฮะพันธุ์ต่าง ๆ และถั่วเขียว (Study on the Suitable Method for the Production of Starch from Various Varieties of Pigeon Pea and Mungbean)	255
8. การใช้ประโยชน์ของถั่วมะแฮะในการทำคุกกี้ (Utilization of Pigeon Pea for Making Cookies)	257
9. เปรียบเทียบการยอมรับสลิมที่ทำจากแป้งถั่วเขียวและแป้งถั่วมะแฮะ (Comparison of the Acceptability Between Salim from Mungbean Starch and Salim from Pigeon-pea Starch)	259
10. ศึกษาการทำซ่าหริ่มจากถั่วมะแฮะพันธุ์ต่าง ๆ เปรียบเทียบกับถั่วเขียว (Study on the Production of Salim from Various Varieties of Pigeon Pea compare with Mungbean)	260
11. ศึกษาการทำวุ้นเส้นจากถั่วมะแฮะพันธุ์ต่าง ๆ เปรียบเทียบกับถั่วเขียว (Study on the Production of Mungbean Thread from Various Varieties of Pigeon Pea Compare with Mungbean)	261
12. ผลิตภัณฑ์อาหารจากเกรนอะมารันท์ (Food Products From Grain Amaranths)	263
13. อิทธิพลของคลอโรฟิลล์ที่มีต่อการเปลี่ยนสีของพริกคองบดบรรจุกระป๋อง (Effect of Chlorophyll on Color Change of Ground Chilli Pickle)	264

	หน้า
14. ผักดองกระป๋อง (Canned Leaf mustard Pickles)	265
15. การศึกษาปริมาณวิตามินซีในน้ำผลไม้ (Vitamin C Contents in Fruit Juices)	267
16. ศึกษาถึงการปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของน้ำผลไม้โดยการผสมนมวัว (Study on the Improvement of the Nutritive Value of Fruit Juice by Addition of Cow Milk)	269
17. กรรมวิธีทำมะขามผง (Processing of Tamarind Fruit Powder)	271
18. การศึกษาขบวนการที่เหมาะสมในการดองกระเทียมพันธุ์ต่าง ๆ และคุณค่าทางอาหาร (Study of Suitable Pickling Process for Various Garlic Varieties Grown in Thailand and Their Nutritional Values)	273
19. การผลิตลำไยแช่อิ่มและเคลือบน้ำตาล (Production of Longan Candy and Glace)	275
20. ศึกษาการทำอาหารที่ให้แคลอรีสูงจากพืชผัก (Utilization of Vegetable for High Calorie Food)	277
21. กรรมวิธีการผลิตหอยลายบรรจุกระป๋อง (Processing Preservation of Canned Baby Clams)	279
22. การทดสอบตลาดและความเป็นไปได้ของการสร้างโรงงานนำร่อง เพื่อผลิต RDF ในประเทศไทย (Marketability and Feasibility of Pilot Plant Production of Roller Dried Fish in Thailand)	281
23. องค์ประกอบทางเคมีของอาหารหมักดองในประเทศไทย (Chemical Composition of Thai Traditional Fermented Foods)	283

24. การจัดการอาหารระดับชาวบ้านในชนบทของไทย (Food Handling at Village and Household Levels in Thailand) 284
25. ผลของออกคราที่ออกซิน เอ ต่อหนูท้องและลูกอ่อน (Effects of Ochratoxin A in Pregnant Rats and Their Fetuses) 287
26. การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารโปรตีนในสัตว์ทดลอง (Nutritional Evaluation of Protein Foods) 289
27. การจัดการอาหาร: การวิเคราะห์จุดสำคัญในความปลอดภัยระหว่างการปรุงอาหารของครอบครัวชาวนาไทย (Food Handling: Hazard Analysis Critical Control Point Evaluation of Food Prepared in Households in a Rice-Farming Village in Thailand) 291
28. การตรึงเอนไซม์ เซลลูเลสบนโพลีเมอร์ที่ละลายได้ (Cellulase Immobilized on A Soluble Polymer) 293
29. คุณสมบัติของเอนไซม์กลูโคอะมิเลสที่ถูกตรึงบนโพลีเมอร์ที่ละลายได้ (Properties of Glucoamylase Immobilized on Soluble Polymer) 294
30. เอนไซม์กลูโคอะมิเลสจากราคำ *Aspergillus* สายพันธุ์ทนกรด (Glucoamylase From an Acid-tolerant Strain of black *Aspergillus*) 295
31. การใช้เอนไซม์จากจุลินทรีย์: อะมิเลสและกลูโคอะมิเลส (Utilization of Microbial Enzymes: Amylases and Glucoamylases) 297
32. ลักษณะของ Killer Yeasts ที่พบในประเทศไทยและการค้นพบ Killer Yeasts ชนิดใหม่ที่มีประสิทธิภาพการฆ่าสูง (Discovery of Excellent New Type Killer Yeasts in Thailand) 299

33. การผสมพันธุ์ Killer Yeasts ชนิดใหม่ที่มีประสิทธิภาพการฆ่าสูง
เพื่อการผลิตแอลกอฮอล์
(Hybridization of Excellent New Type Killer Yeast
for Alcohol Production) 301
34. การผสมพันธุ์ยีสต์ทนเกลือเพื่อการหมักแอลกอฮอล์
(Hybridization of Halotolerant Yeast For Alcohol
Fermentation) 303
35. การผสมพันธุ์ยีสต์สกุล Saccharomyces กับสกุล Schizosaccharomyces
โดยวิธีโปรโตพลาสฟิวชัน
(Protoplast Fusion of Saccharomyces Cerevisiae and
Schizosaccharomyces Pombe) 305
36. การหมักแอลกอฮอล์แบบแห้งจากมันสำปะหลังในถังหมักก๊าซหมุนเวียน
ทรงสูงด้วยยีสต์ผ้าเหล่า
(Solid Stage Ethanol Fermentation of Cassava in Gas
Circulation Tower Fermentor Using Respiratory Diffi-
cient Mutant Yeast) 307
37. ขบวนการที่เหมาะสมสำหรับหมักแอลกอฮอล์จากน้ำอ้อยและกากน้ำตาล
(Optimization of Alcoholic Fermentation Process
from Sugar Cane Juice and Molasses) 309
38. การใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเพื่อผลิตแอลกอฮอล์
(Alcohol Production from Locally Available raw
Materials) 313
39. การคัดเลือกเชื้อและศึกษาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับหมักแอลกอฮอล์จาก
น้ำอ้อยและกากน้ำตาล
(Selection of Yeasts and Study on Alcoholic Fermenta-
tion From Sugarcane Juice and Molasses) 315

	หน้า
40. การศึกษาผลของสภาพการหมักต่อประสิทธิภาพการหมักแอลกอฮอล์ จากกากน้ำตาล (Effect of Fermentation Condition on Ethanol Fermentation Efficiency in Molasses Mash)	316
41. การนำน้ำส่ำทิ้งกลับมาใช้ในขบวนการหมักแอลกอฮอล์จากกากน้ำตาล (Use of Slops Recycle in Ethanol Fermentation from Molasses)	317
42. การศึกษาปัญหาที่เกิดจากการหมักกากน้ำตาลเก่าของโรงงานแอลกอฮอล์ (Study on the Problems of Old Molasses Fermentation in Alcohol Factory)	318
43. ขบวนการที่เหมาะสมในการย่อยแป้งมันสำปะหลังเพื่อการหมักแอลกอฮอล์ (Saccharification Process of Cassava Starch for Alcohol Production)	319
44. การแยกและคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์เพื่อหมักแอลกอฮอล์จากน้ำทิ้งที่ นำมาทำให้เข้มข้น (Isolation and Selection of Yeast Strains for the Production of Alcohol from Concentrated Waste)	321
45. ผลของพาราควอตต่อการเจริญและการหมักแอลกอฮอล์ของยีสต์ (Effect of Paraquat on Growth of Yeast and Ethanol Fermentation)	323
46. ผลของรากมะเกลือที่มีต่อการหมักแอลกอฮอล์ (Effects of Ebony Root on Alcoholic Fermentation)	325
47. ผลของสารสกัดจากเปลือกไม้เคี่ยมต่อเชื้อยีสต์และแบคทีเรียที่ปนเปื้อน ในการหมักแอลกอฮอล์ (Effect of Extracts of the Bark of <u>Cotylelobium</u> <u>lanceolatum</u> in Alcohol Fermentation From Molasses)	327

48. การยับยั้งแบคทีเรียที่ปนเปื้อนในกากน้ำตาลใหม่ด้วยสารสกัดจากเปลือกไม้ เคี่ยมในระหว่างการหมักแอลกอฮอล์
(Inhibition of Contaminated Bacteria in New-harvested Molasses by Bark's Extract of Cotylelobium lanceolatum During Alcohol Fermentation) 329
49. การศึกษาและวิเคราะห์สถานภาพและศักยภาพของอุตสาหกรรมการหมักแอลกอฮอล์ในประเทศไทย: ความต้องการในงานวิจัยและพัฒนา
(Study of Alcohol Fermentation Industry in Thailand: R & D Needs) 330
50. การประเมินราคาต้นทุนการผลิตแอลกอฮอล์จากวัสดุเกษตร
(Cost Estimation of Alcohol Production from Agriculture Products) 332
51. ไวน์ผลไม้แอลกอฮอล์ต่ำ
(Low Alcohol Fruit Wine) 334
52. การเปรียบเทียบคุณภาพของไวน์ที่ได้จากการหมักโดยใช้เชื้อยีสต์แห้งต่าง ๆ
(Quality Comparison of Wines Fermented by Different Active Dry Wine Yeasts) 335
53. การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากเปลือกและแกนสับปะรด
(Wine Vinegar Making from Skins and Cores of Pineapple) 337
54. การหมักแอลกอฮอล์จากข้าวเหนียวโดยใช้โคจิ
(Alcohol Fermentation from Glutinous Rice by Rice Koji) 339
55. การศึกษาเกี่ยวกับการผลิต L-Lysine โดยวิธี Fermentation
(Production of L-Lysine by Fermentation Technique) 340
56. อาหารหมักในประเทศไทยและผลิตภัณฑ์ที่คล้ายคลึงกันของประเทศอาเซียนและที่อื่น ๆ
(Fermented Foods in Thailand and Similar Products in ASEAN and Elsewhere) 342

	หน้า
57. การปรับปรุงอาหารปลาหมักพื้นเมืองของไทย : ส้มผัก (Improvement of a Thai Traditional Fermented Fish Product : Som-fug)	344
58. กะปิ : ผลิตภัณฑ์กุ้งหมักพื้นเมืองของไทย (KAPI: Traditional Thai Fermented Shrimp Paste)	346
59. ปลาร้า : ปลาหมักพื้นเมืองของไทย (PLAA-RA: Traditional Thai Fermented Fish)	348
60. ปลาแจ่ว : ปลาหมักพื้นเมืองของไทย (PLAA CHAO: Traditional Thai Fermented Fish)	350
61. แหนม : เนื้อหมูหมักพื้นเมืองของไทย (NAEM: Traditional Thai Fermented Pork)	351
62. ผลของอาหารผสมสาหร่าย <u>Scenedesmus acutus</u> . (276-3a) ที่มีต่อการสร้างไข่ของปลาตะเพียนสมพงษ์ (Effect of Formula Feed Mixed with Green Algae (<u>Scenedesmus acutus</u> . 276-3a) on Egg Forming and Developing of Somphong Barb, <u>Puntius somphongsi</u> (Benl & Klaus Witz))	352
63. การนำ <u>Chlorella sp.</u> ที่ได้จากแหล่งเลี้ยงในน้ำทิ้งโรงงานผลิตนมถั่วเหลืองมาเลี้ยงไรแดง (Utilization of <u>Chlorella sp.</u> from Waste Water in Soy-milk Plant for Feeding on <u>Moins macrocopa</u> .)	354
64. ผลของ Sapro1 และ Captan ต่อการกำจัดเชื้อราในการเลี้ยงสาหร่ายกลางแจ้ง (Effect of Sapro1 and Captan on Fungi in Out-door Algae Culture)	356
65. การศึกษาเบื้องต้นของการเลี้ยงแพลงก์ตอนสัตว์ด้วยสาหร่ายเซลล์เดียว (Feeding Zooplankton by Using High-Protein Unicellular Algae)	357

66. การเพาะเลี้ยงสาหร่าย Spirulina sp. ในอาหารเลี้ยงเชื้อ
ที่มีโซเดียมไบคาร์บอเนตระดับต่าง ๆ กัน 359
(Cultivation of Spirulina sp. in different concentra-
tions of Sodium Bicarbonate)
67. ผลของพาราควอทต่อการเจริญของแบคทีเรียจากกากน้ำตาลและแบคทีเรีย
ที่ทำให้เกิดโรคในน้ำปลาน้ำจืด 360
(Effect of Paraquat on Growth of Bacteria Found
in Molasses and Fish Disease)
- ดัชนีผู้แต่ง 362

รายงานค้นคว้าวิจัย

ประจำปี 2526 - 2530

ร.ว.
ว.พ.
680

เลขที่	ก ๖8
	2526-2530
เลขทะเบียน	5683
วันที่	14 มี.ค. 34



สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์