



สารบัญ

คำประกาศสำนักพิมพ์

คำนำผู้เขียน

การแปรรูปน้ำผลไม้

น้ำผลไม้

เครื่องมือแปรรูปน้ำผลไม้และการทำน้ำผลไม้

หลักเกณฑ์การทำน้ำผลไม้

น้ำฝรั่ง

น้ำส้มเขียวหวาน

น้ำมะม่วง

น้ำมะพร้าว

น้ำมะขาม (ผลสมน้ำแข็ง)

น้ำมะนาว

น้ำนมข้าวโพด	๘๑
น้ำสับปะรด	๘๕
น้ำเสาวรส	๘๘
น้ำลิ้นจี่	๙๒
น้ำมะเฟืองพร้อมดื่ม	๙๕
น้ำพืชน์ ผลไม้รวม ใช้ในงานปาร์ตี้	๙๗
น้ำวุ้นใบเตย	๑๐๐
วุ้นในลูกมะพร้าวอ่อน	๑๐๒

การแปรรูปน้ำสมุนไพรมะนาว

น้ำสมุนไพรมะนาว	๑๐๗
แผนภูมิการใช้สมุนไพรมะนาวผลิตเครื่องดื่ม	๑๑๑
น้ำเก๊กฮวย	๑๑๕
น้ำเจ๊กวย	๑๑๗
น้ำลำไย	๑๑๙
น้ำกระเจี๊ยบ	๑๒๑
น้ำบัว	๑๒๕
น้ำมะตูม	๑๒๙
ว่านหางจระเข้	๑๓๑
น้ำลูกยอ	๑๓๓
น้ำจับเลี้ยง	๑๓๖
น้ำขิงสด	๑๓๘
น้ำตะไคร้สด	๑๓๙
น้ำใบบัวบกพร้อมดื่ม	๑๔๗

สารพันปัญหา คำถาม-คำตอบ

ภาคผนวก	๑๕๑
จุลินทรีย์คืออะไร	๑๙๘
การตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารเพื่อรับรองคุณภาพ	๒๑๒
การพาสเจอร์ไรซ์	๒๒๐
หลักการบรรจุ	๒๔๒
กรดซิตริก	๒๕๒
การถนอมและการแปรรูปผักผลไม้	๒๕๖
สารแขวนลอย	๒๕๙
การเปลี่ยนแปลงข้อดงเป็นน้ำหนักร	๒๖๒
Good Manufacturing Practice (GMP)	๒๖๖

เอกสารอ้างอิง

๒๗๐

ชื่อ

17 มี.ย. 47

เคล็ดลับการแปรรูป

น้ำผลไม้-สมุนไพร

ให้มีคุณภาพ

641.3A

เลขหมู่ 858

2546

เลขทะเบียน 11915

วันที่ 17 ก.ย. 2547

0032-28360

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002536

กรุงเทพมหานคร • สำนักพิมพ์มติชน • ๒๕๔๖