

การแปรรูปน้ำผลไม้	1
กรรมวิธีการผลิตน้ำผลไม้	2
น้ำผลไม้พาสเจอร์ไรซ์บรรจุถุง	9
การพาสเจอร์ไรซ์	11
การทำน้ำผลไม้สเตอริไลซ์บรรจุขวดแก้ว	19
ข้อควรคิดเกี่ยวกับวัตถุดิบที่จะนำมาทำการผลิต	20
ปัจจัยการทำน้ำผลไม้และน้ำสมุนไพร	20
หลักการทำตลาดเครื่องดื่มสมุนไพรและน้ำผลไม้	21
น้ำผลไม้	25
น้ำมะนาว	28
น้ำส้มเขียวหวานเนคต้า	30
น้ำส้มเขียวหวานสควอช	31
น้ำส้มเขียวหวานไซรัป	32
น้ำส้มเขียวหวานแท้ปรุงแต่ง	33
น้ำส้มเขียวหวานพาสเจอร์ไรซ์	34
น้ำฝรั่งพร้อมดื่มเนคต้า (สูตร 1)	35
น้ำฝรั่งพร้อมดื่มเนคต้า (สูตร 2)	36
น้ำฝรั่ง 25%	37
น้ำมะม่วง	38
น้ำมะพร้าว	39
น้ำมะขาม	40
การทำน้ำเชื่อม	41
น้ำสมุนไพร	45
น้ำเก๊กฮวย	48
น้ำเฉาก๊วย	49
น้ำลำไย	50
น้ำกระเจี๊ยบ	51
น้ำกระเจี๊ยบแดง	52
น้ำบ๊วย	55
น้ำมะตูม	56
ความปลอดภัยในการแปรรูปผลิตผลเกษตร	57
การใช้วัตถุเจือปนในการแปรรูปอาหาร	64
การใช้วัตถุเจือปนอาหารในอาหาร	75

การเปลี่ยนแปลงข้อตวงเป็นน้ำหนัก	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	82
เครื่องจักรแปรรูปผักผลไม้	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	84
หลักการบรรจุ	เฉพาะบรรจุภัณฑ์พลาสติก	90
การฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในขวดแก้ว	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	96
กฎหมายเกี่ยวกับการจัดตั้งโรงงาน	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	98
กฎหมายเกี่ยวกับอาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	99
จุลินทรีย์คืออะไร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	101
การเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	103
การดำเนินการขอเลขสารบบอาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	109
การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร	ไม่มีการเปลี่ยนแปลง	116

(๘๐)

# รวมสูตรสำเร็จพิชิตความยากจน การผลิตน้ำผลไม้และสมุนไพรพร้อมดื่ม

พิมพ์ครั้งที่ 1 : ธันวาคม 2544

จำนวนพิมพ์ : 2,000 เล่ม

ISBN : 974-90072-2-0

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

พิมพ์ที่ : บริษัท พาณิชพระนคร (2535) จำกัด  
280 ศูนย์การค้าแฮปปี้แลนด์ ซอย 2 ถนนลาดพร้าว  
แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 10240  
โทรศัพท์ 0-2734-2035-8

เจ้าของ : เชษฐา ใจใส  
ยินดีให้คำปรึกษา โทรศัพท์ 0-1618-7759

ที่ปรึกษา : น.พ. อุดม วิศิษฎ์สุนทร  
พ.ต.ท. อนันต์ เหลืองนฤมิตร  
วรรณพร ลอยสวัสดิ์

ปกและรูปเล่ม : ผกา คนที

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE  
สำนักนอสนนคฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002872

641.34  
เลขหมู่ ๕58  
2544  
เลขทะเบียน 10549  
วันที่ 11 สิงหาคม 2545  
00 29 - 06560