

สารบัญ

บทนำ	๑๐	/ แยมส้มเกลี้ยง	๔๙
/ น้ำพุทรา	๒๒	/ แยมส้มโอ	๕๐
/ น้ำมะตูม	๒๔	/ แยมส้มเขียวหวาน	๕๑
/ น้ำมะม่วง	๒๖	/ แยมส้มผสมกล้วยหอม	๕๒
/ น้ำฝรั่ง	๒๘	/ แยมสตรอปเบอร์รี่	๕๓
/ น้ำมะนาว	๒๙	/ แยมฝรั่ง	๕๔
/ น้ำใบบัวบก	๓๐	/ แยมสับปะรด	๕๕
น้ำมะเขือเทศ	๓๑	แยมมะเฟือง	๕๖
น้ำสตรอปเบอร์รี่	๓๒	แยมมะปราง	๕๗
/ น้ำนมถั่วเหลือง	๓๓	แยมมะม่วงดิบ	๕๘
น้ำเชื่อมมะขาม	๓๔	แยมกระท้อน	๕๙
/ น้ำเชื่อมสับปะรด	๓๕	แยมมะละกอสุก	๖๑
ไวน์มะดัน	๓๖	แยมมะละกอดิบ	๖๒
/ ไวน์มะยม	๓๘	แยมมะเขือเทศ	๖๓
/ ไวน์มะขามเปียก	๓๙	แยมกระเจี๊ยบ	๖๔
/ ไวน์เนื้อสับปะรด	๔๐	/ แยมมะยม	๖๕
/ ไวน์เปลือกสับปะรด	๔๑	/ แยมมะกอกน้ำ	๖๖
/ ไวน์ส้มเขียวหวาน	๔๒	แยมเมล็ดบัว	๖๗
/ ไวน์มะกอกป่า	๔๔	แยมละมุด	๖๘
/ ไวน์กลีบกุหลาบ	๔๕	/ แยมมะขาม	๖๙
/ ไวน์องุ่น	๔๗	แยมแตงไทย	๗๐
/ ไวน์เห็ดหลินจือ	๔๘	แยมเชอร์รี่	๗๑

แยมพุทรา	๗๒	✓ แยมแก้ว	๑๐๐
แยมขมพู	๗๓	มะละกอแก้ว	๑๐๑
แยมแดงโม	๗๔	มะพร้าวแก้ว	๑๐๒
✓ แยมมะดัน	๗๕	มะพร้าวอบเกลือ	๑๐๓
เยลลี่มะม่วง	๗๖	มะพร้าวโกโก้	๑๐๔
✓ เยลลี่ฝรั่ง	๗๗	ถั่วตัด	๑๐๕
โยเกิร์ตผลไม้	๗๘	ถั่วเคลือบกะทิ	๑๐๖
ทุเรียนกวน	๗๙	ถั่วเคลือบโกโก้	๑๐๗
ขนุนกวน	๘๐	ถั่วลิสงเคลือบหวาน	๑๐๘
✓ มะยมกวน	๘๑	ถั่วเหลืองเคลือบโกโก้	๑๐๙
มะม่วงดิบกวน	๘๒	มะขามแช่อิ่ม	๑๑๐
มะม่วงสุกกวน (มะม่วงแผ่น)	๘๓	มะนาวแช่อิ่ม	๑๑๑
กระท้อนกวน	๘๔	มะปรางแช่อิ่ม	๑๑๓
กล้วยกวน	๘๕	มะยมแช่อิ่ม	๑๑๔
ฟักเขียวกวน	๘๖	มะกอกแช่อิ่ม	๑๑๕
น้อยหน่ากวน	๘๗	มะดันแช่อิ่ม	๑๑๖
พุทรากวน	๘๘	มะเฟืองแช่อิ่ม	๑๑๗
มะเฟืองกวน	๘๙	มะม่วงแช่อิ่ม	๑๑๙
เมล็ดขนุนกวน	๙๐	มะกรูดแช่อิ่ม	๑๒๐
เผือกกวนกับเมล็ดขนุน	๙๑	มะเขือเทศแช่อิ่มแห้ง	๑๒๒
มะละกอกวน	๙๒	มะละกอแช่อิ่ม	๑๒๓
ฟักทองกวนกับมันฝรั่ง	๙๓	กระท้อนแช่อิ่ม	๑๒๕
เผือกกวน	๙๔	แช่อิ่มเปลือกส้มโอ	๑๒๖
ถั่วกวน	๙๕	สับปะรดแช่อิ่ม	๑๒๗
เงาะกวน	๙๖	สามสิบแช่อิ่ม	๑๒๘
ขิงขนุนกวน	๙๗	มะขามป้อมแช่อิ่ม	๑๒๙
✓ สับปะรดกวน	๙๘	พุทราแช่อิ่ม	๑๓๐
✓ มะขามแก้ว	๙๙	มะระแช่อิ่ม	๑๓๑

แช่อิ่มกระเจี๊ยบ	๑๓๓	✓ มะขมเชื่อม	๑๖๔
แช่อิ่มตะลิงปลิง	๑๓๔	กล้วยน้ำว้าเชื่อม	๑๖๖
แช่อิ่มขมพู	๑๓๕	พุทราจีนเชื่อม	๑๖๗
แช่อิ่มส้มข่า	๑๓๖	มะตูมเชื่อมแห้ง	๑๖๘
แช่อิ่มหนามแดง	๑๓๘	จาวตาลเชื่อม	๑๖๙
แช่อิ่มลูกคะน้า	๑๓๙	รากบัวหลวงเชื่อม	๑๗๐
พริกแช่อิ่ม	๑๔๐	หางจระเข้เชื่อมน้ำตาล	๑๗๑
แช่อิ่มชิงอ่อน	๑๔๑	ลูกเกต	๑๗๒
แช่อิ่มลูกตำลึง	๑๔๒	แห้วเชื่อมแห้ง	๑๗๓
แช่อิ่มบอระเพ็ด	๑๔๓	เมล็ดเงาะฉาบ	๑๗๔
พริกเขียวแช่อิ่ม	๑๔๔	กล้วยหักมุกฉาบหวาน	๑๗๕
สาเกแช่อิ่ม	๑๔๕	กล้วยหักมุกฉาบเค็ม	๑๗๖
แช่อิ่มพริกทอง	๑๔๖	กล้วยน้ำว้าฉาบหวาน	๑๗๗
พริกหยวกแดงแช่อิ่ม	๑๔๗	กล้วยน้ำว้าฉาบเค็ม	๑๗๘
เปลือกแดงโมแช่อิ่ม	๑๔๘	เผือกฉาบหวาน	๑๗๙
น้ำเต้าแช่อิ่ม	๑๔๙	เผือกฉาบเค็ม	๑๘๐
ผิวมะนาวแช่อิ่ม	๑๕๐	กล้วยหอมฉาบเค็ม	๑๘๑
ส้มปิงแช่อิ่ม	๑๕๑	กล้วยหอมฉาบหวาน	๑๘๒
แช่อิ่มสมอไทย	๑๕๒	มันเทศฉาบเค็ม	๑๘๓
แช่อิ่มเปลือกส้มเขียวหวาน	๑๕๓	มันเทศฉาบหวาน	๑๘๔
แช่อิ่มมะเขือไข่เต่า	๑๕๔	มันฝรั่งฉาบเค็ม	๑๘๕
แช่อิ่มละมุด	๑๕๖	มันฝรั่งฉาบหวาน	๑๘๖
มะแว้งแช่อิ่ม	๑๕๗	ข้าวโพดฉาบหวาน	๑๘๗
แช่อิ่มคูน	๑๕๙	มันสำปะหลังฉาบเค็ม	๑๘๘
แช่อิ่มหัวแครอท	๑๖๐	มันสำปะหลังฉาบหวาน	๑๘๙
สับปะรดลอยแก้ว	๑๖๑	มันฝรั่ง	๑๙๐
มังคุดลอยแก้ว	๑๖๒	กล้วยตาก	๑๙๑
กระเจี๊ยบเชื่อม	๑๖๓		

ข้อ

๑๐๘

การถนอมอาหาร และการแปรรูป

ดร.ธารธรรมแก้ว เชื้อเมือง

บก.เรียบเรียง

๖๔๑.๔

เลขหมู่ ๕๒๗

๒๕๔๖

เลขทะเบียน ๑๑๒๒๖

วันที่ ๕ / ๑๓ / ๔๖ /

๐๐๓๐-๘๐๙๖๐

3

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002885

