

สารบัญ

เส้นก๋วยเตี๋ยวโยอาหารสูง	5
เส้นหมี่โคราชเพื่อสุขภาพ	7
ปลายอ	9
ซูปลาทูน่าโปรตีนสูงจากน้ำนิ่งปลาทูน่า	11
อาหารแช่แข็งจากซูริมิในภาชนะ	13
แป้งซูปทอดสำเร็จชนิดใหม่	15
มันเทศเฟรนช์ฟรายด์	17
อาหารขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ	19
ผลิตภัณฑ์มะม่วงสดตัดแต่ง	21
มิลค์เชคผงรสผักผลไม้	23
เครื่องดื่มสำเร็จรูปจากธัญพืชและผลไม้	25
สารเร่งทางชีวภาพในกระบวนการทำอาหารสัตว์หมัก	27
ผลิตภัณฑ์เอนไซม์ไลเปสที่ทนอุณหภูมิสูง	29
กากมันสำปะหลัง วัตถุประสงค์มูลค่าสูง	31
ผลิตภัณฑ์เส้นใยอาหารจากเศษวัสดุเหลือใช้จากข้าวโพดอ่อน	33
หัวเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้หมักเหวม	35
หัวเชื้อคุณภาพสำหรับการผลิตซอสเปรี้ยว (ซีอิ๊วเปรี้ยว)	37
หัววัดน้ำตาลซูโครส	39
เทคโนโลยีการผลิตฟรุคโตสจากน้ำตาลทรายในระดับอุตสาหกรรม	41
ถังบ่มโคจิประสิทธิภาพสูง	43
กรรมวิธีการเพิ่มศักยภาพแป้งและสตาร์ชข้าวสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	45
เทคโนโลยีการผลิตแป้งข้าวเจ้าโปรตีนต่ำ	47
เครื่องแช่เยือกแข็งต้นแบบสำหรับการผลิตน้ำมะนาวเข้มข้น หรือน้ำสับปะรดเข้มข้น	49
อากาศจากสาหร่ายให้วุ้น	51



ผลิตออกแบบและสร้างassrค้

ฝ่ายนิเทศสัมพันธ์

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

จำนวนพิมพ์ 2,000 เล่ม

มกราคม 2545

<http://www.nstda.or.th/cyberbookstore>

ISBN 974-229-197-7