

สารบัญ

หน้า

ตอนที่ 1	การเน่าเสียของอาหาร	1
บทที่ 1	จุลินทรีย์	3
บทที่ 2	เอนไซม์ ในอาหาร	19
ตอนที่ 2	วิธีการถนอมอาหาร	24
บทที่ 3	การหมักดอง	25
บทที่ 4	การควบคุมอุณหภูมิ	56
บทที่ 5	การควบคุมความชื้น	98
บทที่ 6	การใช้น้ำตาล	109
บทที่ 7	การใช้สารเคมี	140
บทที่ 8	การอบรังสี	154
ตอนที่ 3	คุณภาพอาหาร และการควบคุมคุณภาพ	157
บทที่ 9	คุณภาพอาหารกับการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ	158
บทที่ 10	มาตรฐานอาหาร	158
บทที่ 11	กฎหมายอาหาร	171
บทที่ 12	การคุ้มครองผู้บริโภค	180
ภาคผนวก	อักษรย่อ และ มาตรา ชั่ง ตวง วัด	258
	บรรณานุกรม	262

วิทยุอาหาร

สำหรับคหกรรมศาสตร์ ระดับวิทยาลัยและมหาวิทยาลัย

เล่ม 2

หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร (ฉบับปรับปรุง)

66

เลขหมู่ 66A.02
 ค37
 ก2
 เลขทะเบียน 5642
 วันที่ 18 ธ.ค. 133

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
 สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002917

วิไลลักษณ์ สนิทวาลัย

ต.บ คหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) พ.ม.

M.S.in Food Science (University of Missouri)

Dip. (Hon.) in Food Science and Nutrition (The Netherlands)

อดีต หัวหน้าแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์

วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตเทคนิค กรุงเทพฯ

ปัจจุบัน อาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สงวนลิขสิทธิ์