

สารบัญ

หน้า

คำนำ

สารบัญ

บทที่ 1 บทนำ	1
1. พัฒนาการของการวิเคราะห์ด้วยประสาทสัมผัส	1
2. การใช้มนุษย์เป็นอุปกรณ์ทดสอบ	3
3. วิธีประยุกต์ใช้ศาสตร์ทางประสาทสัมผัส	3
บทที่ 2 ลักษณะเฉพาะทางประสาทสัมผัสของอาหาร และวิธีการรับรู้ของมนุษย์	9
1. บทนำ	9
2. ลักษณะเฉพาะทางประสาทสัมผัสของอาหาร	12
3. วิธีการรับรู้ของมนุษย์	37
4. ระบบการเริ่มรับรู้ (รส)	47
บทที่ 3 สร่าวะของร่างกายมนุษย์ต่อระบบการรับรู้	55
1. บทนำ	55
2. สร่าวะทางกาย	55
3. สร่าวะทางจิต / อารมณ์	57
4. สร่าวะกายภาพอ่อนแอก	61
บทที่ 4 การควบคุมสร่าวะสำหรับสถานที่ ผลิตภัณฑ์ และผู้ทดสอบ	65
1. บทนำ	65
2. การควบคุมสถานที่	65
3. การควบคุมผลิตภัณฑ์ / ตัวอย่าง	69
4. การควบคุมผู้ทดสอบ	71
บทที่ 5 มาตรวัดการรับรู้ทางประสาทสัมผัสของมนุษย์	75
1. บทนำ	75
2. ประเภทของวิธีวัด	75
3. ประเภทของข้อมูลทางประสาทสัมผัส	84

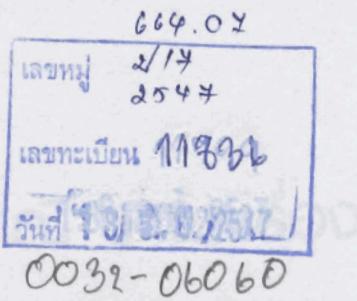
บทที่ 6 การจำแนกวิธีการทดสอบด้วยประสานสัมผัส	89
1. บทนำ	89
2. การจำแนกวิธีการทดสอบ	89
3. การประยุกต์ใช้วิธีการทดสอบ	93
บทที่ 7 การทดสอบความแตกต่าง	97
1. บทนำ	97
2. การทดสอบความแตกต่างโดยรวม	98
3. การทดสอบความแตกต่างโดยจำเพาะลักษณะเฉพาะด้าน	121
4. ทิศทางการประยุกต์ใช้การทดสอบความแตกต่าง	137
บทที่ 8 การทดสอบเชิงพรรณนา	143
1. บทนำ	143
2. หลักการของการทดสอบเชิงพรรณนา	144
3. การประยุกต์ใช้การทดสอบเชิงพรรณนา	151
4. ทิศทางการใช้การทดสอบเชิงพรรณนา	181
บทที่ 9 การทดสอบการยอมรับ	183
1. บทนำ	183
2. ลักษณะของผู้ทดสอบสำหรับการทดสอบการยอมรับ	186
3. สถานที่ทดสอบ	189
4. วิธีการทดสอบการยอมรับ หรือการทดสอบผู้บริโภค	192
5. แนวทางการสร้างแบบทดสอบสำหรับการทดสอบผู้บริโภค หรือใช้ผู้บริโภคเป็นผู้ทดสอบ	203
บทที่ 10 การคัดเลือก และการฝึกหัดของผู้ทดสอบ	209
1. บทนำ	209
2. แนวทางการคัดเลือก และการฝึกหัดของผู้ทดสอบ สำหรับการทดสอบความแตกต่าง	210
3. แนวทางการคัดเลือก และการฝึกหัดของผู้ทดสอบ สำหรับการทดสอบเชิงพรรณนา	217
4. การปฏิบัติหน้าที่ของผู้ทดสอบและความกระตือรือร้น	233

บทที่ 11 แนวทางการรายงานผล	237
1. บทนำ	237
2. บทสรุป หรือบทคัดย่อ	241
3. วัตถุประสงค์	242
4. การดำเนินการทดลอง	242
5. ผลการทดลองและวิจารณ์	244
6. สรุปผล	245
บทที่ 12 การจำลองการใช้ระบบประสาทสัมผัสในอุตสาหกรรมอาหาร	248
1. บทนำ	248
2. หลักการจำลองการใช้ประสาทสัมผัส	249
3. งานวิจัย	252
4. งานการผลิต	252
เอกสารอ้างอิง	259
ภาคผนวก	263
ภาคผนวก 1	263
ภาคผนวก 2	290
ภาคผนวก 3	296
ภาคผนวก 4	304
ครรชนี	317

ฉบับ

12 มิ.ย. ๔๔

หลักการวิเคราะห์อาหาร ด้วยประสาทสัมผัส



BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002160

2547