

# 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	สภาวะของร่างกายมนุษย์ต่อระบบการรับรู้ .....	55
	1. บทนำ .....	55
	2. สภาวะทางกาย .....	55
	3. สภาวะทางจิต / อารมณ์ .....	57
	4. สภาวะกายภาพอ่อนแอ .....	61
บทที่ 4	การควบคุมสภาวะสำหรับสถานที่ 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	การจำแนกวิธีการทดสอบด้วยประสาทสัมผัส .....	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 หรือการทดสอบผู้บริโภครวม .....	192
	5. แนวทางการสร้างแบบทดสอบสำหรับการทดสอบผู้บริโภครวม หรือให้ผู้บริโภครวมเป็นผู้ทดสอบ .....	203
บทที่ 10	การคัดเลือก และการฝึกหัดของผู้ทดสอบ .....	209
	1. บทนำ .....	209
	2. แนวทางการคัดเลือก และการฝึกหัดของผู้ทดสอบ สำหรับการทดสอบความแตกต่าง .....	210
	3. แนวทางการคัดเลือก และการฝึกหัดของผู้ทดสอบ สำหรับการทดสอบเชิงพรรณนา .....	217
	4. การปฏิบัติหน้าที่ของผู้ทดสอบและความกระตือรือร้น .....	233

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

ชื่อ

17 มี.ค. 2547

# หลักการวิเคราะห์อาหาร ด้วยประสาทสัมผัส

664.04

เลขหมู่	2/14 2547
เลขทะเบียน	11836
วันที่	17/03/2547

0032-06060

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE  
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002160

2547