

# สารบัญ

|   |    |
|---|----|
| ประโยชน์ของแป้ง (มันสำปะหลัง) : มากเกินกว่าที่จะคิด | 1  |
| ลักษณะและโครงสร้างที่สำคัญของแป้ง                   | 2  |
| กระบวนการผลิตแป้งมันสำปะหลัง                        | 9  |
| ประโยชน์ของแป้งมันสำปะหลังในด้านต่างๆ               | 12 |
| อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรส                             | 12 |
| อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม                       | 13 |
| อุตสาหกรรมสิ่งทอ                                    | 13 |
| อุตสาหกรรมไม้อัด                                    | 14 |
| อุตสาหกรรมกระดาษ                                    | 14 |
| การผลิตไซโคลเดกซตริน                                | 15 |
| การผลิตเอทานอลจากแป้งมันสำปะหลัง                    | 16 |
| การดัดแปรแป้ง                                       | 18 |
| การทำแป้งไฮโดรไลซ์ด้วยกรด                           | 18 |
| การทำแป้งออกซิไดซ์                                  | 19 |
| การทำแป้งโมดิฟายด์ที่มีประจุบวก                     | 20 |
| เทคโนโลยีการผลิตแป้งให้เป็นวัสดุอู๋มน้ำ             | 22 |
| การเชื่อมโยงโมเลกุลของแป้ง                          | 24 |
| เทคโนโลยีการผลิตแป้งให้เป็นพอลิเมอร์ชีวภาพ          | 32 |
| อ้างอิง   | 37 |





๒๕๓๕

# ประโยชน์ของแป้ง (มันสำปะหลัง) : มากเกินไปที่จะคิด

เลขหมู่ 664.75  
 ๘1๗  
 2551  
 เลขทะเบียน 18600  
 วันที่ 09/พ.ย./2554

113348

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE  
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110013570

ISBN : 978-974-8444-65-9

ชื่อผู้แต่ง : ผศ.ดร.อรุณี คงดี

พิมพ์ครั้งที่ 1 : 2551

จำนวน : 300 เล่ม

ราคา : 120 บาท

ออกแบบ/พิมพ์ที่ : วนิตาเพรส 14/2 หมู่ 5 ตำบลสันติคีรี อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงใหม่ 50300

โทรศัพท์ 053-110503-4, 081-7838569

โทรสาร 053-110504 ต่อ 15

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี