

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(4)
สารบัญตาราง.....	(6)
สารบัญภาพ.....	(7)
<b>บทที่ 1 บทนำ.....</b>	<b>1</b>
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
สมมุติฐานในการวิจัย.....	3
<b>บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....</b>	<b>4</b>
โซเดียมและสาเหตุที่ต้องลดโซเดียมในอาหาร.....	4
สถานการณ์การบริโภคเกลือและโซเดียมในประเทศไทย.....	5
ยุทธศาสตร์การลดการบริโภคเกลือและโซเดียมในประเทศไทย(พ.ศ.2559-2568)	6
แนวทางการลดโซเดียมในอาหาร.....	11
การใช้สารทดแทนเกลือ.....	11
การใช้สารเสริมรสเค็ม.....	13
ข้าวเกรียบ.....	14
กรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบ.....	14
คุณลักษณะของข้าวเกรียบที่ต้องการ.....	16
ปริมาณโซเดียมในข้าวเกรียบ.....	18
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	19
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....</b>	<b>22</b>
เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการวิจัย.....	22
วิธีดำเนินการจัดทำวิจัย.....	23

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
แผนดำเนินงานวิจัย.....	26
สถานที่และระยะเวลาการทำวิจัย.....	26
<b>บทที่ 4 ผลการวิจัย.....</b>	<b>27</b>
ผลการวิจัย.....	27
<b>บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....</b>	<b>35</b>
สรุปผล.....	35
อภิปรายผล.....	35
ข้อเสนอแนะ.....	36
<b>บรรณานุกรม.....</b>	<b>37</b>
<b>ภาคผนวก.....</b>	<b>39</b>
ภาคผนวก ก ผลผลิตข้าวเกรียบสูตรพื้นฐานและข้าวเกรียบสูตรลดโซเดียม.....	40
ภาคผนวก ข แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส.....	42
<b>ประวัติย่อผู้วิจัย.....</b>	<b>44</b>

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ปริมาณโซเดียมในขนมขบเคี้ยว (Snack food) .....	18
2.2	เงื่อนไขการกล่าวอ้างทางโภชนาการของโซเดียม.....	19
3.1	ปริมาณและร้อยละของวัตถุดิบในการผลิตข้าวเกรียบสูตรพื้นฐาน.....	23
3.2	ปริมาณเกลือโซเดียมคลอไรด์และเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ของแต่ละสูตร	25
4.1	ผลการวิเคราะห์ปริมาณความชื้น และปริมาณโซเดียมในผลิตภัณฑ์ข้าว เกรียบสูตรพื้นฐาน.....	27
4.2	ผลการสนทนากลุ่มของข้าวเกรียบที่ใช้โพแทสเซียมคลอไรด์ทดแทน โซเดียมคลอไรด์.....	28
4.3	คะแนนเฉลี่ยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเกรียบที่มีการ ทดแทนโซเดียมคลอไรด์ด้วยโพแทสเซียมคลอไรด์ที่ระดับต่างๆ.....	29
4.4	ผลการวิเคราะห์ปริมาณความชื้น และปริมาณโซเดียมในผลิตภัณฑ์ข้าว เกรียบสูตรลดโซเดียมเปรียบเทียบกับข้าวเกรียบสูตรพื้นฐาน.....	31
4.5	ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสูตรลด โซเดียมเปรียบเทียบกับข้าวเกรียบสูตรพื้นฐาน.....	32
4.6	คะแนนเฉลี่ยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเกรียบสูตรลด โซเดียมเปรียบเทียบกับข้าวเกรียบสูตรพื้นฐาน.....	33

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
3.1	ขั้นตอนการผลิตข้าวเกรียบสูตรพื้นฐาน.....	24



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี