

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	ก
สารบัญภาพ	ข
บทนำ	1
ตรวจเอกสาร	3
อุปกรณ์และวิธีการ	20
ผลการทดลองและวิจารณ์ผลการทดลอง	
สรุปผลการทดลอง	34
เอกสารอ้างอิง	35
ภาคผนวก	38

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	แสดงองค์ประกอบของน้ำตาลสด	6
2	แสดงองค์ประกอบของน้ำตาลเข้มข้น	8
3	แสดงองค์ประกอบของน้ำตาลเมา	9
4	แสดงการเปรียบเทียบไวน์คูลเลอร์ที่ผลิตในประเทศไทย	17
5	แสดงองค์ประกอบของไวน์น้ำตาลโตนด	21
6	การวิเคราะห์ ANOVA ของการทดสอบทางประสาทสัมผัสของไวน์น้ำตาลโตนดผสมน้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ	29
7	แสดงจำนวนครั้ง อุณหภูมิ และปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ ในการอัดด้วยเครื่องโซดา สตรีม ในน้ำ	30
8	แสดงองค์ประกอบของไวน์คูลเลอร์น้ำตาลโตนด	31
9	แสดงผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างไวน์คูลเลอร์น้ำตาลโตนดกับไวน์คูลเลอร์ที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด	33

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แสดงขั้นตอนการผลิตไวน์	10
2	แสดงส่วนประกอบและการทำงานของเครื่อง horizontal plate filter	15
3	เครื่องมือในการหาปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์	26
4	แสดงความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์และอุณหภูมิ	30