

(ตัวอย่างปกนอก)

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

บะหมี่เสริมไคตินจากเปลือกกุ้ง

Adding Chitin from White Shrimp Shell to Noodles

โดย

จิราวรรณ เบ็ญจเทียร

วารุณี คอนมอญ

พ.ศ. 2557 (ปีที่จบ)



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

เรื่อง บะหมี่เสริมไคตินจากเปลือกกุ้ง
Adding Chitin from White Shrimp Shell to Noodles

นามผู้ทำปัญหาพิเศษ จิรวรรณ เบ็ญจเทียร
วารุณี คอนมอญ

ได้รับการพิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษา วันที่ เดือน พ.ศ.
(.....)

สาขาวิชารับรองแล้ว

.....

(.....)

หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วันที่ เดือน พ.ศ.

หมายเหตุ อาจเพิ่มชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วมและกรรมการตามความเหมาะสม

(ตัวอย่างปกใน)

ปัญหาพิเศษ

(18 หน้า)

เรื่อง

(16 หน้า)

บะหมี่เสริมไคตินจากเปลือกกุ้ง

Adding Chitin from White Shrimp Shell to Noodles

(ตามเหมาะสม)

โดย

(16 หน้า)

จิราวรรณ เบ็ญจเทียร

วารุณี ดอนมอญ

เสนอ

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

พ.ศ. 2557

บทคัดย่อ (18 หน้า)

จิราวรรณ เบ็ญจเทียร และวารุณี ดอนมอญ. 2557. บะหมี่เสริมไคตินจากเปลือกกุ้ง. ปัญหาพิเศษ
ปริญญาตรี. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก, ชลบุรี. 84 น.(เขียนใน
รูปแบบของเอกสารอ้างอิง, ไม่มีย่อหน้า)

อาจารย์ที่ปรึกษา

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

คำนิยม (ตัวอย่าง)
(18 หน้า)

.....

.....

.....

.....

.....

คณะผู้จัดทำ

สารบัญ (18 หน้า)

หน้า
(16 หน้า)

สารบัญตาราง (16)	(.....)
สารบัญภาพ (16)	(.....)
บทนำ (16)	1
การทบทวนวรรณกรรม (16)
อุปกรณ์และวิธีการ (16)
ผลการทดลอง (16)
วิจารณ์
(อาจใช้ผลการทดลองและวิจารณ์)
สรุป (และข้อเสนอแนะ) (16)	
เอกสารอ้างอิง (16)	
ภาคผนวก (16)	
ภาคผนวก (ก)(ตัวอย่าง)	

สารบัญตาราง (18 หน้า)

ตารางที่ (16 หน้า)

หน้า (16 หน้า)

1
2
3

ตารางผนวกที่ (16 หน้า)

หน้า (16 หน้า)

1
2
3

สารบัญภาพ (18 หน้า)

ภาพที่ (16 หน้า)

หน้า (16 หน้า)

1

.....

2

.....

3

.....

บทนำ

(18 หน้า)

บะหมี่เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทเส้นได้เข้ามามีบทบาทในชีวิตมนุษย์มากขึ้นเพราะสะดวกในการบริโภค และรวดเร็ว สามารถนำมาปรุงอาหารได้มากมายหลายชนิดตามความพึงพอใจของผู้บริโภค เนื่องบะหมี่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแป้งสาลี และน้ำเป็นส่วนใหญ่ อาจมีไข่ และสารละลายต่างหรือสีผสมอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย จึงเห็นได้ว่าการที่ผู้บริโภคบริโภคบะหมี่ที่มีตามท้องตลาดนั้นจะได้รับสารอาหารน้อยมาก

ดังนั้น เพื่อส่งเสริมการบริโภคให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์และคุณค่าทางอาหารมากที่สุดจึงได้นำสารโคตินที่สามารถพบได้ในสัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็งหุ้ม โดยเฉพาะเปลือกกุ้ง โดยใช้เปลือกกุ้งที่ผ่านการอบและบดให้ละเอียดมาเป็นส่วนผสมในการผลิตบะหมี่ เนื่องจากเปลือกกุ้งนั้นสามารถหาได้ง่าย และเป็นสิ่งที่เหลือใช้ในการบริโภค จึงเป็นการใช้ประโยชน์จากสิ่งเหลือใช้ในการผลิตอาหาร นอกจากนี้เปลือกกุ้งยังอุดมไปด้วยสารอาหารต่างๆที่จำเป็นต่อร่างกายครบถ้วน ดังนั้นการผลิตผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมโคตินจากเปลือกกุ้งจึงช่วยเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้กับผลิตภัณฑ์บะหมี่และยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะแปลกออกไปจากเดิม เหมาะกับผู้บริโภคในปัจจุบันที่มีความสนใจอาหารเพื่อสุขภาพ (ตัวพิมพ์ Angsana new, font 16)

วัตถุประสงค์ (16 หน้า)

1.
2.

การทบทวนวรรณกรรม

กุ้ง (16 หน้า)

กุ้ง กุ้ง ปู ภาษาวิชาการเรียก กุ้งกิ้ง ปู รวมกันว่าครัสเตเชียน (*Crustaceans*) ลักษณะร่วมที่สำคัญคือ ร่างกายเป็นปล้อง โดยมีขาที่ยื่นออกมาเป็นคู่ เช่น หนวด ขากรรไกร ขาเดิน และขาว่ายน้ำ ครัสเตเชียนมีเปลือกหุ้มลำตัวทางด้านนอก เมื่อเจริญเติบโตจะสลัดเปลือกเดิม สร้างเปลือกใหม่

กุ้งเป็นสัตว์ที่ไม่มีกระดูกสันหลัง ลำตัวค่อนข้างกลม หายใจด้วยเหงือก กุ้งเป็นสัตว์เลือดเย็น เจริญเติบโตด้วยการลอกคราบ โดยปกติชอบหลบซ่อนตัวอยู่เงียบ ๆ ตามพื้นน้ำ จะออกหากินในเวลากลางคืน กุ้งกินทั้งพืชและสัตว์เป็นอาหาร เช่น กิน กุ้งด้วยกันเอง ลูกปลา ใส้เดือน สัตว์หน้าดินขนาดเล็กชนิดต่าง ๆ ข้าว เนื้อมะพร้าว ตลอดจนซากสัตว์

กุ้งแบ่งออกเป็น 2 พวกใหญ่ ๆ คือ กุ้งทะเล อาศัยอยู่ในน้ำเค็ม เช่น กุ้งกุลาดำ กุ้งแช่บ๊วย กุ้งตะกาด เป็นต้น อีกพวกหนึ่งคือ กุ้งน้ำจืด อาศัยอยู่ในน้ำจืด ได้แก่ กุ้งก้ามกราม กุ้งกบเต่า และ กุ้งฝอย เป็นต้น

กุ้งทุกชนิดมีขาเดิน 5 คู่ อยู่บริเวณอก มีลักษณะยาวเป็นปล้อง ๆ และมีขาว่ายน้ำ 5 คู่ อยู่บริเวณท้อง มีลักษณะแบบบาง แต่กุ้งทะเลที่ปลาย ขาเดิน 3 คู่แรกเป็นก้าม ส่วนกุ้งน้ำจืดที่ปลายขาเดิน 2 คู่แรกเป็นก้าม

กุ้งทะเลมีเปลือกหุ้มด้านข้างท้องซ้อนเรียงกันเป็นระเบียบ แต่กุ้งน้ำจืดมีเปลือกหุ้มด้านข้างท้องของคู่ที่ 2 ซ้อนทับคู่ที่ 1 และคู่ที่ 3

กุ้งน้ำจืดมีลักษณะหัวโต ตัวสั้น ก้ามคู่ที่ 2 ใหญ่กว่าคู่แรกมาก กุ้งน้ำจืดมีหลายชนิด แต่ชนิดที่ใหญ่ที่สุดคือ กุ้งก้ามกราม

กุ้งก้ามกรามมีถิ่นกำเนิดในเขตเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเอเชียใต้ พบในหลายประเทศ ได้แก่ ไทย พม่า มาเลเซีย อินเดีย บังกลาเทศ ศรีลังกา อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ กัมพูชา และเวียดนาม พบอยู่ตามแม่น้ำที่ติดต่อกับทะเล เพราะตัวอ่อนจะต้องอยู่ในน้ำกร่อยระยะหนึ่งแล้วจึงเคลื่อนย้าย ไปอยู่ในน้ำจืด จนโตเต็มวัย (ตัวพิมพ์ Angsana new, font 16)

อุปกรณ์และวิธีการ (18 หน้า)

อุปกรณ์ (16 หน้า)

วิธีการ (16 หน้า)

สถานที่และระยะเวลาทำการทดลอง (16 หน้า)

ผลการทดลอง (18 หน้า)

.....

.....

.....

.....

วิจารณ์ (18หน้า)

หรือ ผลการทดลองและวิจารณ์ (18หน้า)

.....

.....

.....

.....

สรุป (18หน้า)

.....

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะ (18 หน้า) (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

บรรณานุกรม (18หน้า)

ภาคผนวก

หมายเหตุ

1. ใช้กระดาษ A4 ชนิดไม่ต่ำกว่า 70 แกรม
2. การพิมพ์ มาตรฐานของเครื่องพิมพ์ทั่วไป พิมพ์หน้าเดียว (Angsana New font 16 ตัวธรรมดา)
3. การเว้นขอบกระดาษ ขอบบน 1.5 นิ้ว ซ้าย 1.5 นิ้ว ขวา 1 นิ้ว ล่าง 1 นิ้ว
4. ใช้คำว่า ตารางที่..... ภาพที่..... ตั๋วหนา
5. การอ้างอิงจากเว็บให้อ้างอิงดังนี้

เนื้อหาภายในเล่ม

การส่งออกเนื้อหมูแช่แข็งมีขั้นตอนที่จะต้องปฏิบัติอยู่หลายขั้นตอนซึ่งสามารถจะดูได้จากกฎระเบียบของกรมปศุสัตว์ (www.depthai.go.th/th/export_rule/หมูแช่แข็ง.pdf)

การอ้างในบรรณานุกรม

แผนปฏิบัติการส่งออกเนื้อหมูแช่แข็ง. เข้าถึงได้จาก www.depthai.go.th/th/export_rule/หมูแช่แข็ง.pdf เข้าถึงเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2551.