

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ: การประเมินคุณภาพอาหาร	
นิยามของ “คุณภาพ (Quality)”	1
วิวัฒนาการของคุณภาพ	4
มิติของคุณภาพในอุตสาหกรรมการผลิต	6
คุณภาพอาหาร	7
เอกสารอ้างอิง	9
บทที่ 2 การประเมินขนาด รูปร่าง และลักษณะทางกายภาพของอาหาร	
ขนาด	11
รูปร่าง	16
น้ำหนัก	19
ปริมาตร	19
ความหนาแน่น	26
ความพรุน	27
พื้นที่	31
เอกสารอ้างอิง	36
บทที่ 3 การวิเคราะห์ค่าสีของอาหาร	
สี	39
ระบบสี	45
ความแตกต่างของสี	52
เครื่องวัดสี	54
เอกสารอ้างอิง	57
บทที่ 4 การวิเคราะห์ความหนืดและความคงตัวของอาหาร	
วิทยากระแส	59
ความหนืด	59
การวัดค่าความหนืดและความคงตัว	68
เอกสารอ้างอิง	88

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 การวิเคราะห์ลักษณะเนื้อสัมผัสของอาหาร	
เนื้อสัมผัสของอาหาร	91
แรง	92
การทดสอบแรง	94
การวิเคราะห์ค่าโครงสร้างคุณลักษณะเนื้อสัมผัส	116
การวิเคราะห์เนื้อสัมผัสทางเคมี	121
เอกสารอ้างอิง	122
บทที่ 6 การประเมินทางประสาทสัมผัส	
การประเมินทางประสาทสัมผัส	125
ประเภทของการประเมินทางประสาทสัมผัส	127
คุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของอาหาร	129
การรับรู้ทางประสาทสัมผัสของมนุษย์	130
เอกสารอ้างอิง	140
บทที่ 7 การออกแบบห้องปฏิบัติการ และการเตรียมงานเพื่อการประเมินทางประสาทสัมผัส	
ห้องปฏิบัติการสำหรับการประเมินทางประสาทสัมผัส	141
การวางผังสำหรับห้องปฏิบัติการประเมินทางประสาทสัมผัส	146
บุธสำหรับการประเมินทางประสาทสัมผัส	147
การควบคุมตัวอย่าง	151
ปัจจัยที่มีผลต่อการประเมินทางประสาทสัมผัส	155
การคัดเลือกและฝึกฝนผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัส	160
การใช้สเกลในการประเมินทางประสาทสัมผัส	165
เอกสารอ้างอิง	168
บทที่ 8 การทดสอบความแตกต่างทางประสาทสัมผัส	
การทดสอบความแตกต่างโดยรวม	169
การทดสอบความแตกต่างของคุณลักษณะเฉพาะทางประสาทสัมผัส	194
เอกสารอ้างอิง	206

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 9 การทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา	
การทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา	207
การสร้างเค้าโครงด้านกลิ่นรส	210
การสร้างเค้าโครงด้านลักษณะเนื้อสัมผัส	212
การวิเคราะห์แบบพรรณนาเชิงปริมาณ	215
การวิเคราะห์เชิงพรรณนาแบบสเปกตรัม	218
การวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงความเข้มของลักษณะทางประสาทสัมผัส ตามระยะเวลา	221
การวิเคราะห์ลักษณะเฉพาะทางประสาทสัมผัสแบบเลือกอิสระ	222
เอกสารอ้างอิง	223
บทที่ 10 การทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค	
การทดสอบความชอบหรือการยอมรับ	225
Just-about-right (JAR) Scale data และ Penalty analysis	230
เอกสารอ้างอิง	235
ดัชนี	237