

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนผัง	ฉ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
ขอบเขตการศึกษา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
ทฤษฎีและหลักการเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร การแปรรูปอาหาร	
และเกษตรอินทรีย์	4
หลักการและแนวคิดเกี่ยวกับความรู้	20
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	22
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการศึกษา	26
การเตรียมเก็บรวบรวมข้อมูล	26
การเก็บรวบรวมข้อมูล	28
การวิเคราะห์ข้อมูล	28
บทที่ 4 ผลการศึกษา	29
ตอนที่ 1 ข้อมูลการแปรรูปอาหารจากระบบเกษตรอินทรีย์	29
ตอนที่ 2 ข้อมูลการใช้วัตถุเจือปนอาหารในการแปรรูปอาหารจากระบบ	
เกษตรอินทรีย์	30
ตอนที่ 3 ความรู้และการปฏิบัติโดยทั่วไปเกี่ยวกับวัตถุเจือปนอาหาร	44

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	48
สรุปผลการศึกษา	48
อภิปรายผล	48
ข้อเสนอแนะ	53
บรรณานุกรม	54
ภาคผนวก	56
ภาคผนวก ก ข้อมูลผู้ให้สัมภาษณ์	58
ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์	60
ภาคผนวก ค มาตรฐานฯ ตวง วัด	69
ภาคผนวก ง รูปภาพโรงผลิต เตابอบ และผลิตภัณฑ์บางอย่างของกลุ่มแปรรูป	70
ประวัติผู้เขียน	73

## สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
1	แสดงชื่อและเงื่อนไขเฉพาะของวัตถุดิบอาหารที่ใช้ได้ในอาหารที่แปรรูปในระบบเกษตรอินทรีย์	16
2	แหล่งของวัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปอาหารในระบบเกษตรอินทรีย์	30

สารบัญแนบผัง

แนบผัง	หน้า
1 กระบวนการผลิตชาดอกคำฝอย	18
2 กระบวนการผลิตชารางจืด	18
3 กระบวนการผลิตชาลูกใต้ใบ	19
4 กระบวนการผลิตชาหญ้าหนวดแมว	19
5 กระบวนการผลิตลำไยอบแห้ง	32
6 กระบวนการผลิตมะม่วงแผ่น	33
7 กระบวนการผลิตมะขามแก้ว	34
8 กระบวนการผลิตชารางจืด	35
9 กระบวนการผลิตชามะตูม	36
10 กระบวนการผลิตกล้วยฉาบ	37
11 กระบวนการผลิตเครื่องต้มยำอบแห้ง	38
12 กระบวนการผลิตชาดอกคำฝอย	39
13 กระบวนการผลิตชาตะไคร้	40
14 กระบวนการผลิตชาตะไคร้ผสมใบเตย	41
15 กระบวนการผลิตมะยมหยี	42
16 กระบวนการผลิตมะละกอเชื่อมแห้ง	43