

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญตาราง	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	7
ขอบเขตของการศึกษา	7
นิยามศัพท์เฉพาะ	8
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	8
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9
อันตรายในอาหาร	9
วัตถุเจือปนอาหาร	14
สารบอแรกซ์ (Borax)	23
การทำผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ขนมหวาน และผลไม้ดอง	28
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	32
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการศึกษา	37
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	37
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	39
การตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ	39
การเก็บรวบรวมข้อมูล	40
การวิเคราะห์ข้อมูล	41
บทที่ 4 ผลการศึกษา	42

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	49
สรุปผลการศึกษา	49
อภิปรายผล	51
ข้อเสนอแนะ	54
ข้อจำกัดในการศึกษา	55
บรรณานุกรม	56
ภาคผนวก	61
ภาคผนวก ก ภาพชุดทดสอบและอุปกรณ์อื่นที่ใช้ประกอบการทดสอบ	62
ภาคผนวก ข วิธีการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ (ภายใน)	63
ภาคผนวก ค ขั้นตอนการตรวจสอบหาสารบอแรกซ์ในอาหาร	67
ภาคผนวก ง แบบบันทึกผลการตรวจสอบหาสารบอแรกซ์ในอาหาร	69
ภาคผนวก จ คำถามเพื่อสัมภาษณ์ผู้จำหน่ายอาหาร	70
ภาคผนวก ฉ คำถามเพื่อสัมภาษณ์และสังเกตการผลิตอาหาร	71
ภาคผนวก ช ผลการตรวจสอบสารบอแรกซ์ในอาหาร	72
ประวัติผู้เขียน	82

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 ประโยชน์และโทษของวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร	18
3.1 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามประเภทอาหารและจำนวนตัวอย่าง	38
4.1 จำนวนและร้อยละของผลการตรวจสอบแร่ธาตุในอาหาร จำแนกตามประเภทอาหาร (n = 225)	43

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved