**บทที่ 4**

**ผลการวิจัย**

**ผลการวิจัย**

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

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

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

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

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

**\*\*\*กรณีมีการใช้สัญลักษณ์**

**สัญลักษณ์และคำย่อ**

**สัญลักษณ์ ความหมาย**   ***x*** แทนค่าเฉลี่ย

***S*** แทนค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

***n***  แทนขนาดตัวอย่าง

***SS***  แทน Sum of square

***MS*** แทน Mean Square

***t*** แทนค่าสถิติ ***t***

***F***  แทนค่าสถิติ ***F***

**คำย่อ**

Chap. บทที่

Col. สี่

Comp. ผู้รวบรวม

ed. ครั้งที่

2nd ed. พิมพ์ครั้งที่ 2

et.al และคนอื่น ๆ (and others)

**ตารางที่ 4.1** ..........................................................................................

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ส่วนประกอบ**  **(กรัม)** | **ขนมปังขาไก่สูตรพื้นฐาน** | | |
| **สูตรที่ 1** | **สูตรที่ 2** | **สูตรที่ 3** |
| **แป้งขนมปัง** | 48.69 | 58.8 | 65.65 |
| **เนยเค็ม** | 21.42 | 2.94 | 0.68 |
| **เนยจืด** | - | 1.17 | 1.31 |
| **น้ำตาลทราย** | 3.89 | 1.76 | 2.42 |
| **เกลือ** | 0.20 | 0.20 | - |
| **ยีสต์** | 1.46 | 0.88 | 0.07 |
| **น้ำเปล่า** | 24.34 | 34.25 | 29.87 |

**ที่มา** : (Foodtravel, 2558)

**ตารางที่ 4.1** ..........................................................................................(ต่อ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ส่วนประกอบ**  **(กรัม)** | **ขนมปังขาไก่สูตรพื้นฐาน** | | |
| **สูตรที่ 1** | **สูตรที่ 2** | **สูตรที่ 3** |
| **แป้งขนมปัง** | 48.69 | 58.8 | 65.65 |
| **เนยเค็ม** | 21.42 | 2.94 | 0.68 |
| **เนยจืด** | - | 1.17 | 1.31 |
| **น้ำตาลทราย** | 3.89 | 1.76 | 2.42 |
| **เกลือ** | 0.20 | 0.20 | - |
| **ยีสต์** | 1.46 | 0.88 | 0.07 |
| **น้ำเปล่า** | 24.34 | 34.25 | 29.87 |

**ที่มา** : (Foodtravel, 2558)