

บทที่ 4

ผลการวิจัย

ผลการวิจัย

.....

.....

.....

.....

.....

***กรณีมีการใช้สัญลักษณ์

สัญลักษณ์และคำย่อ

สัญลักษณ์

\bar{x}

S

n

SS

MS

t

F

ความหมาย

แทนค่าเฉลี่ย

แทนค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

แทนขนาดตัวอย่าง

แทน Sum of square

แทน Mean Square

แทนค่าสถิติ t

แทนค่าสถิติ F

คำย่อ

Chap.

Col.

Comp.

ed.

2nd ed.

et.al

บทที่

สี

ผู้รวบรวม

ครั้งที่

พิมพ์ครั้งที่ 2

และคนอื่น ๆ (and others)

ตารางที่ 4.1

ส่วนประกอบ (กรัม)	ขนมปังขาวใส่สูตรพื้นฐาน		
	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)	ขนมปังขาวใส่สูตรพื้นฐาน		
	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)

