

## เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กฤษณา รัตนพฤกษ์. 2531. รายงานการวิจัยเรื่องพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมประเภทอาหารที่แสดงเครื่องหมายมาตรฐาน ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2541. ฉลากโภชนาการ: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182.
- กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2543. สถิติการส่งออกสับประรดประจำปี. กระทรวงพาณิชย์, กรุงเทพฯ.
- \_\_\_\_\_. 2546. สถิติการส่งออกสับประรดประจำปี. กระทรวงพาณิชย์, กรุงเทพฯ.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2543. รายงานการเพาะปลูกประจำปีสับประรด ปีการเพาะปลูก 2541/2542. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2532. ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ.
- \_\_\_\_\_. 2535. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ.
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2533. เอกสารเผยแพร่กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ. กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการพลังงาน, ผลิตภัณฑ์สับประรด.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. เทคโนโลยีของแป๊ะ. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เกศินี ระมิงค์วงศ์. 2528. ไม้ผลเมืองร้อน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- เจียมทอง นิ่มจินดา. 2538. ทฤษฎีอาหาร. ตำรา-เอกสารวิชาการ ฉบับที่ 81.  
กรมการฝึกหัดครู, กรุงเทพฯ.
- คำรบ สมะวรรณนะ. 2546. ผลของเจลาตินเซชันและรีโทรกราเดชันต่อคุณภาพของขนมขบเคี้ยว  
จากข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- งามชื่น คงเสรี. 2538. การปรับปรุงคุณภาพข้าวสารเพื่อบริโภคและส่งออก.  
เอกสารการฝึกอบรมหลักสูตรการวิเคราะห์คุณภาพข้าวทางเคมี. สถาบันวิจัยข้าว  
กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- \_\_\_\_\_. 2541. ผลิตภัณฑ์ข้าว, น. 45–90. เอกสารการสอนวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร. หน่วยที่ 1–7.  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- \_\_\_\_\_. 2546. ข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าว. กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- จรรยา สุบรรณ. 2532. ขนมไทยภาคเล็ก. บริษัท อมรโปรดักส์ จำกัด, กรุงเทพฯ.
- จารุพันธุ์ ทองแถม. 2526. สับปะรดและอุตสาหกรรมสับปะรดในประเทศไทย.  
ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จิราพรรณ คล้ายกัจจา. ม.ป.ป. สับปะรด. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- จุลจันทร์ นันทมาลา. 2545. ข้าวแต๋น. ในสกุลไทย. แหล่งที่มา: [http://www.sakulthai.com/  
Dsakulcolumnndetailsql.asp?stcolumnid=1550 & stiss](http://www.sakulthai.com/Dsakulcolumnndetailsql.asp?stcolumnid=1550 & stiss). 27 ตุลาคม 2546.
- ชาติชาย มีเกิดมูล. 2529. การยอมรับวัฒนธรรมไทยของชาวข่ามุขบรรณโสภณรัฐ.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชนิกานต์. 2533. งามกับคุณค่าที่ไม่ค่อยมีใครรู้. วารสารหมอชาวบ้าน 12 (136): 100-101.

- ณรงค์ นิยมวิทย์ และ อัญชณีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2528. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร.  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. ัญชาติและพืชหัว. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ธงชัย สุวรรณสิขณน์. 2535. การพัฒนาขนมขบเคี้ยวจากแป้งแป้งถั่วลิสงไขมันต่ำผสมแป้ง  
มันสำปะหลังชนิดพรีเจลาติไนซ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นงลักษณ์ ขงพานิช. 2542. ขนมโสมนัสเสริมใยอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นฤสันต์ วาสิกคิลก. 2541. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวหอมมะลิ.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นภัสรพี เหลืองสกุล. 2546. ความแตกต่างของพันธุ์ข้าวเหนียวไทยต่อคุณภาพของข้าวแต๋น.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นิรนาม. 2540. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป: ฟาสต์ฟู้ดแบบไทย. สรุปข่าวธุรกิจธนาคารกสิกรไทย  
19 (3):8-18.
- นิรนาม. 2549. ยุทธศาสตร์ห้าปี 2547-2551.  
<http://www.Lampang.doac.go.th/menn.22htm>, 22 มกราคม 2549.
- นิรนาม. 2549. <http://www.doac.go.th/plant/sesame/htm>, 29 มกราคม 2549.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอเอสพรีนติ้งเฮาส์, กรุงเทพฯ.
- นัศวรณ เสรษฐภักดี. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซุบงาดำกึ่งสำเร็จรูป. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- เนื่อทอง วนานวัช. 2544. โครงการวิจัยการใช้แป้งข้าวทดแทนแป้งสาลีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- บุญธรรม กิจปรีชาบริสุทธิ์. 2537. เทคนิคการสร้างเครื่องมือรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยมหิดลศาลายา, นครปฐม.
- บุญธรรม จิตต์นันต์. 2533. การวิจัยทางสังคมศาสตร์. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- บุญเกื้อ ภูศรี. 2544. งามพืชทรงคุณค่า. ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี กรมวิชาการเกษตร, อุบลราชธานี.
- บุญเรียง ขจรศิลป์. 2534. วิธีวิจัยทางการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 4. พีเอ็มการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- เบกกิ่งสกุล (นามแฝง). 2543. ผลิตภัณฑ์ขนมอบเพื่อสุขภาพ ตอนที่ 1. วารสารยูไนเต็ด 23 (207): 20-22.
- ประชา บุญญศิริกุล. 2542. การพัฒนาขนมกรอบมีคุณค่าโภชนาการด้วยปลาผงแคลเซียมสูงโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรักชัน. วารสารอาหาร 29 (2): 79-99.
- ประทุม พุทธวนิช และ พิมพ์ภรณ์ ไตรณรงค์สกุล. 2545. โยอาหารสารที่ไม่มีคุณค่าแต่น่าสนใจ: วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ 45 (145): 26-29.
- ประภาศรี ภูเสถียร, อุรุวรรณ วลัยพัชรา และ รัชณี คงคาอุยฉาย. 2533. โยอาหารในอาหารไทย. โภชนาการอาหาร 24 (3): 1-15.
- ประภาศรี ภูเสถียร. 2534. โยอาหาร: ชนิด, คุณสมบัติของโยอาหารและแหล่งอาหาร. น. 303-320. ใน เอกสารการประชุมวิชาการ การโภชนาการ เรื่อง ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อสุขภาพ. 13-15 ธันวาคม 2532. สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี, นครปฐม.

- ประวิทย์ ดันตีสุนทรกุล. 2547. งา มีคุณค่ามากกว่าที่คิด. **เกษตรแปรรูป** 2 (21): 60-61.
- ปนัดดา อินทรารุช. 2543. การยอมรับมาตรฐาน ISO 14001 ของพนักงาน: ศึกษาเฉพาะกรณี **บริษัทอินเทอร์เน็ตเนชั่นแนลเคิร์ฟต์ฟุตแวร์ จำกัด**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปาริชาติ สักกะทำนุ. 2544. **คุณค่าอาหาร : เส้นใยและข้าวกล้อง**. พิมพ์ครั้งที่ 7. รวมทัศน, กรุงเทพฯ.
- ปริญญ์ ลักขิตานนท์. 2544. **จิตวิทยาและพฤติกรรมผู้บริโภค**. พิมพ์ครั้งที่ 3. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจริญบุญการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ไป่เสี่ยวเหลียง (นามแฝง). 1986. **อาหารเส้นใย บำบัดสารพัดโรค (แปลจากภาษาจีน)**. ยินหยาง, กรุงเทพฯ.
- พิมล ศรีวิกรม์. 2542. **พฤติกรรมผู้บริโภค**. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- พิรวงศ์ จาตุรงค์กุล. 2546. 10 ขนมหไทยโกอินเตอร์ต่างชาตินิยมบริโภค. **บริษัทอุตสาหกรรมขนมไทย จำกัด** <http://www.manager.co.th/asp-bin/viewnews-asp>, 12 มีนาคม 2546.
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2541. **ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว**. 215-269. **ในเอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยที่ 8-15 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.**
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์ว่าสิก. 2532. **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- มลศิริ วิโรทัย. 2545. **เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ**. พัฒนาคุณภาพวิชาการจำกัด, กรุงเทพฯ.

- มานะ จิงตระกูล. 2531. การพัฒนาถั่วลิสงแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์.
- รุจิพร จารุงศ์. 2549. ข้าว กข6. กลุ่มสื่อส่งเสริมการเกษตร ส่วนส่งเสริมและเผยแพร่,  
สำนักพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ. <http://www.Moac.go.th/builder/rice>  
12 กุมภาพันธ์ 2549.
- รุ่งนภา ประกอบกิจ. 2538. การสกัดใยอาหารจากเปลือกโกโก้และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์  
คุกกี้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รุ่งนภา วิสิษฐุศลการ. 2540. เอกสารคำสอนการประเมินอายุการเก็บของอาหาร.  
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- รัชณี ต้นชะพานิชกุล. 2537. เคมีอาหาร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.
- ลดาวลัย เจริญรัตนศรีสุข. 2547. การพัฒนาแป้งเสริมโปรตีนและใยอาหารพร้อมใช้.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ลูกจันทร์ ภัครัชพันธ์. 2539. Dietary fibers. อุตสาหกรรมเกษตร 5 (1): 52-56.
- วรพงษ์ สุริยจันทราทอง และ วิภา ตั้งนิพนธ์. 2524. ส่วนประกอบทางเคมีของวัสดุเหลือใช้  
บางอย่างจากโรงงานอุตสาหกรรม สำหรับใช้เป็นอาหารสัตว์. น.190-199. ใน รายงาน  
การประชุมทางวิชาการสาขาสัตว ครั้งที่ 28. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วลัย อินทร์มพรรษ์. 2530. โภชนาการสำหรับคนวัยต่างๆ. พิมพ์ครั้งที่ 2. แสงทวีการพิมพ์,  
กรุงเทพฯ.
- วาณี เอี่ยมศรีทอง และ ประหยัด สายวิเชียร. 2538. อาหารล้านนา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,  
เชียงใหม่.

- วิวัฒน์ หวังเจริญ, ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ และ Brian H. Wilkinson. 2005. อิทธิพลของภูมิภาค อายุและเพศต่อความชอบของผู้บริโภค กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ทางการค้าประเภทอาหารขบเคี้ยว. วารสารสงขลานครินทร์. 11(1): 18-25.
- วิภาดา คุณะสารพันธ์. 2548. อาหารขบเคี้ยว: ภาวะธุรกิจและแนวโน้ม. ฝ่ายวิจัยธุรกิจ สายงานบริหารความเสี่ยง. บริษัทมหาชนจำกัด ธนาคารกรุงไทย (ข้อมูลเศรษฐกิจและธุรกิจ-สำนักงานวิจัยธุรกิจ ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน).  
<http://www.cb.ktb.co.th/prod/brod/brnew.nsf>.
- วิภาวรรณ ศรีमुख. 2545. น้ำมันพืชสำหรับบริโภค. วารสารกรมวิทยาศาสตร์ 50 (160): 9-12.
- วิมล ศรีสุข. 2537. โยอาหารกับสุขภาพ. จุลสารข้อมูลสมุนไพร 11(2): 19-20.
- วิระศักดิ์ อนันบุตร และวิไลศรี ลิ้มปพยอม. 2539. คุณลักษณะทางการใช้ประโยชน์จากงา เอกสารวิชาการ งา. กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร, กรุงเทพฯ.
- วัชรวิ เลิศมงคล. 2542. งา (Sesame). เทคโนโลยีเจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพฯ.
- ศิริินทร์ ปุษยไพบลย์. 2536. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวที่มีคุณค่าทางโภชนาการ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริพร โอวาทพารพร. 2532. การผลิตอาหารว่างจากมันเทศโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริวรรณ สุทธิจิตต์. 2540. ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เล่มที่ 1. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ศูนย์สารสนเทศ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2546. สับปะรด: ผลการพยากรณ์เนื้อที่เก็บเกี่ยว ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ เปรียบเทียบปีเพาะปลูก 2543/2544 กับปี 2544/2545. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- ศัลยา คงสมบูรณ์เวช. 2546. งา ธัญพืชมากด้วยคุณค่า. อาหาร 33 (3):181-185.

- สกวเดือน ปธนสมิทซ์. 2540. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการรับการรื้อปรับแบบของพนักงาน  
ธนาคาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมจินตนา สุमितสุวรรณค์. 2539. ผลของเกลือโปแตสเซียมคลอไรด์ กากสับปะรดและรำข้าวสาลีต่อ  
คุณภาพไส้กรอกอิมัลชันที่ลดปริมาณไขมัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมใจ วิชัยดิษฐ. 2540. กินเพื่อชีวิต. บริษัท ประยูรวงศ์พรินท์ติ้ง จำกัด. กรุงเทพฯ.
- สาคร ธนमितต์. ประไพศรี ศิริจักรวาล. และ ประภาศรี ภูวเสถียร. 2534. ก้าวไปกับโภชนาการเพื่อ  
สุขภาพ. เอกสารประชุมวิชาการโภชนาการ. 13-15 ธันวาคม 2532. สถาบันวิจัยโภชนาการ  
และคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ.
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2545. โภชนาการเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,  
กรุงเทพฯ.
- สุวิศิรี โตกระแสร์. 2538. การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการยอมรับไอศกรีมโยเกิร์ตชนิดไขมันต่ำเส้น  
ใยสูง โดยการผสมเส้นใยจากฝรั่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุชาดา สังข์พันธุ์. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าตั้งสำเร็จรูปจากนมเปี้ยว ถั่วลิสง  
และงา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุรพล อุปปดิสกุล. 2536. สถิติการวางแผนและการทดลอง เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 3.  
สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ.
- สุรัตน์ โคมินทร์. 2534. ผลกระทบของใยอาหารและไฟเตตต่อสุขภาพและภาวะโภชนาการ,  
339-349 อ้างถึง ประภาศรี ภูวเสถียร. 2534. ใยอาหาร: ชนิด, คุณสมบัติของใยอาหารและ  
แหล่งอาหาร. น. 303-320. ใน เอกสารการประชุมวิชาการ การโภชนาการ เรื่อง ก้าวไปกับ  
โภชนาการเพื่อสุขภาพ. 13-15 ธันวาคม 2532. สถาบันวิจัยอาหารและโภชนาการคณะแพทย  
ศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี, กรุงเทพฯ.

- สำนักงานข้าวแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2548. ตารางแสดงคุณลักษณะทางกายภาพเคมีและโภชนาการของข้าวพันธุ์ต่างๆ ที่นิยมปลูกในประเทศไทยในปัจจุบัน  
<http://www.moac.go.th/builder/rice>.
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำปาง. 2544. รายงานผลผลิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสับปะรดปี 25844/2545. ลำปาง.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมขนมกรอบจากธัญชาติ. มอก. 1534-2541.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2545. สถิติการเกษตรของประเทศไทยปีการเพาะปลูก 2535-45. เอกสารสถิติการเกษตรเลขที่ 6/2545. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- สำลี ทองทิว และเผ่าไทย ทองทิว. 2526. กลวิธีการเผยแพร่นวัตกรรมทางการศึกษาสำหรับผู้บริหารและครูก้าวหน้า. โรงพิมพ์อักษรสัมพันธ์. กรุงเทพฯ.
- สันทนา อมรไชย. 2537. โยอาหาร. กรมวิทยาศาสตร์บริการ 42 (135): 27-30.
- สัมพันธ์ รอดศรี. 2547. การพัฒนาขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวหอมมะลิผสมแป้งมันเทศและงาดำป่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อนงค์ วรอุไร. 2529. คุณภาพของน้ำสับปะรดเข้มข้นแช่แข็งซึ่งผ่านการระเหยน้ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว:วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อารยะ ลายประวัตติ. 2537. การศึกษาปัจจัยที่มีผลกระทบต่ออุปสงค์การสั่งเข้าสับปะรดกระป๋องของไทยและการพยากรณ์อุปสงค์ของประเทศคู่ค้าสำคัญ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อนุกุล พลศิริ. 2544. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.

- อำนวยการพิมพ์. 2528. **ปัจจัยที่มีผลต่อการยอมรับนวัตกรรมของชาวไทยภูเขาเผ่าแม้ว หมู่ที่ 19 บ้านป่ากลาง ตำบลศิลาแลง อำเภอปัว จังหวัดน่าน.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อนันต์ พลธานี. 2526. **หนังสือประกอบการบรรยายเรื่อง กา ละหุ่ง และการปลูกพืชแซม.** คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- A.O.A.C. 1995. **Official Methods of Analysis.** 16th ed., Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C.
- A.O.A.C. 2000. **Official Methods of Analysis of AOAC Intonation.** 14th ed., Association of Official Analytical Chemists, Virginia.
- Aswood, D. 1991. Flavorings for bakery and general use, pp. 210-221. *In* P.R. Ashurst ed., **Food Flavoring.** AVI Publishing, New York.
- Beachell, H.M. 1967. Breeding for accepted cooking eating quality. **Intern Rice Comm.** Newsletter (Spec. issue): 161 p.
- Beynum, G.M.A. Van and J.A. Roels. 1985. **Starch Conversion Technology.** Marcel Decker, Inc., New York.
- Blenford, D.E. 1982. What is a snack food flavorings, Ingredients, Processing and packaging. **J. Food Sci.** 4 : 30-37.
- Bor. 1980. Fermented Rice Products. **Rice Production and Utilization Food Technologist.** In, University of California. Pp. 650-689.
- Cagampang, G.B., C.M. Perez, and B.O. Juliano. 1973. A gel consistency test for eating quality of rice. **J. Science Food Agriculture.** 24: 1589–1594.
- Charles, F. 1969. Extrudate starch-based snacks. **Cereal Sci. Today** 14 (1): 212-214.

- Devendra, C. 1988. **Non-conventional feed resources and fibrous agricultural residues : strategies for expanded utilization.** Ottawa : IDRC [and] ICAR.
- Fellow, P.J. 1990. **Food Processing Technology Principle and Practice.** Ellis Harwood Limited. 505 p.
- Foster, M.G. 1973. **Traditional Societies and Technological Change.** Harper & Row Publish, Inc., New York.
- Fukuda, Y., M. Nagata., T. Osawa and M. Nrniki. 1986. Contribution of lignaceous to antioxidative activity of refined unfrosted sesame seed oil. **JAOCS.** 63:1027-1031.
- Grieve. 2000. **Sesame seed.** Available source: <http://www.Idco.com/tnz.html>, October 6, 2000.
- Hansen, R.C. and B.W. Wyse. 1980. Expression of nutrient allowance per 1,000 kilocalories. **J. Amer. Diet. Assoc.** 76 (3) : 223-227.
- Harper, J.M. 1981. **Extrusion of Foods.** CRC Press, Inc., New York. 174 p.
- Hui, Y.H. 1996. **Bailey's Industrial Oil and Fat Products.** Vol. 2. **Edible Oil and Fat Products: oil and oil seed.** 5th ed. Wiley Inter Science Publication. 708 p.
- Janick J. and A. Whipkey eds., 2002. **Trends in New Crops and New Uses.** ASHS Press, Alerianadria.
- Juliano, B.O. 1971. A simplified essay for milled rice amylose. **Cereal Sci. Today** 6 (10): 334-339.
- Kay, R.M. 1982. Dietary fiber. **Food Technol.** 40 (2): 104-110.

Kochhar, S.P. 2001. **The composition of frying oils**, pp. 87-114. In J.B. Rossell. eds., **Frying Improving Quality**. Wood Head Publishing Ltd. Cambridge. 369 p.

Kotler, P. 1994. **Marketing Management: Analysis Planning. Implementation and Control** 8 ed., Prentice – Hall. International, Inc., Englewood Cliffs.

Little, R.R., G.B. Hilder and E.H. Dawson. 1958. Differential of dilute alkali on 25 varieties of milled white rice. **Cereal Chem.** 35 : 111-126.

Market Intelligence Division. Team Canada Market Research Centre and the Canadian Trade Commissioner Service, Department of Foreign Affairs and International Trade. 1997. The Snack Food Market in Thailand. <http://www.dfait-maeci.gc.ca>, 20 January 2000

Matz, S.M. 1984. **Snack Food Technology**. 2nd ed., AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.

McCoy, H. , N.A. Kenney, A. Kirby, J. Clark, G. Dione, F.C Ercanli, E. Clover, M. Kurslung, H. Lioman, S. Moak, S. Stallings, T. Wakefield, P. Schilling and S.J. Ritchey. 1986. Nutrient intakes of female adolescence from eight southern states. **J. Amer. Diet. Assoc.** 84 (10): 1,453-1,460.

Mitra, S.K. 1997. **Post Harvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits**. CAB International Wallingford.

Monro, J.A. 1996. Dietary fiber, pp. 1051-1088. In Leo M.L. Nollet (ed.). **Handbook of Food Analysis** Vol.I. Marcel Dekker Inc., New York.

Moreira, R.G., M.E. Castell-Perez and M.A. Barrufet .1999 . **Deep-Fat Frying : Fundamentals and Applications**. Aspen Publication. Maryland . 350p.

- Muller, Z.O. 1978. Feeding potential of pineapple waste for cattle. *Worlds Anim. Rev.* 13: 25-29.
- \_\_\_\_\_. 1989. **Recommended Dietary Allowances**. 10th ed., National, Academy of Sciences, Washington, D.C.
- Nayar, N.M. and K.L. Mehra,. 1970. Sesame: Its uses, botany, cytogenetics and origin. **Econ. Bot.** 24: 20-31.
- Prosky, L. and J.W. De Vries. 1992. **Controlling Dietary Fiber in Food Products**. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Radley, J.A. 1976. **Starch Production Technology**. Applied Science Ltd. London.
- Ramesh, M.K.R. Bhattacharya and J.R Mitchell. 2000. Developments in understanding the basis of cooked rice texture. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**. 40 (60): 460-499.
- Recker, R.R., A. Bammi, M.J. Barger-Lux. And R.P. Heaney. 1988. Calcium absorbability from milk products, an imitation milk and calcium Cooperate. **Am.J.Clin. Nutr.** 47: 93-95
- Rogers, E.M. 1983. **Diffusion of Innovation**. 3 rd ed., Fee Press. New York.
- Kongsomboonvates. S. 2001. Sesame - High nutrient cereal. **Food J.** 33 (3) 3: 181-185. Cited by Bedigian, D. 1985. Sesamin, sesamin and the origin of sesame. *Biochem Syst.* 13:133-9.
- Cooney, R.V., Custer, L.T., Okinaka, L. and Franke, A.A. 2001. Effects of Dietary sesame seeds on Plasma Tocopherol Levels. **Nutr. Cancer.** 36:66-71.
- Scheeman, B.O. 1986. Dietary fiber: physical and chemical properties, methods of analysis and physiological effects. **Food Techol.** 40(2):133-139.

- Shibuya, N and T.Iwasaki, 1982. effect of enzymatic removal of endosperm cell wall on the gelatinized properties of aged and unaged rice flour. **Starch/Staerke**. 34, 300-303.
- Southgate, D.A.T. 1981. Use of the Southgate method for unavailable carbohydrate in the measurement of dietary fiber, pp.1-19. *In* W.P.T. James and O. Theander eds., **the Analysis of Dietary in Foods**. Marcel Dekker. New York.
- Stark, A. and Z. Madar. 1994. **Dietary fiber**, pp. 183-201. *In* I. Goldberg ed. **Functional Foods**. Chapman & Hall Inc., New York.
- Thorner, M.E. 1970. **Deep Frying in Convenience and Fats Food Handbook**. The AVI Publishing. Co., Inc., Westport.
- Toma. R.B. and D.J.Curtis. 1986. Dietary fiber effect on mineral bioavailability. **Food Technol.** 40 (2):111-116.
- Word Health Organization. 1997. **The Word Health Report**. Technical Report Series, 853 p.
- Yermonos, P.M. 1964. **Sesame An Oilseed Crop with Potential in California**. California.