

เอกสารและอ้างอิง

- กองโภชนาการ. 2535. คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. องค์การทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. 2546. การใช้ SPSS for Windows ในการวิเคราะห์ข้อมูล. พิมพ์ครั้งที่ 6. บริษัท ธรรมสาร จำกัด, กรุงเทพฯ.
- เกษม นันทชัย. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวโยอาหารสูง. แหล่งที่มา:
http://203.185.131.13/printdoc?doc_id=238&q=ก๋วยเตี๋ยว+, 4 พฤษภาคม 2547.
- งามชื่น คงเสรี. 2541. ข้าวที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูปก๋วยเตี๋ยวและการตรวจสอบคุณภาพ, น. 14–26. ใน โครงการฝึกอบรม เรื่อง การพัฒนาเพื่อยกระดับอุตสาหกรรมก๋วยเตี๋ยวและขนมจีนโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, กรุงเทพฯ.
- บุญตัน พิทักษ์พล และ ทศนี สรสุชาติ. 2538. การถนอมผลิผลการเกษตร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ประสงค์ ปราณีตพลกรัง, ศิริวรรณ เสรีรัตน์, พงศ์ หรดาล, สมชาย หิรัญกิตติ, อรัญ นำพล, ปกรณ์ ทาบุญ, บัณฑิต ผังนิรันดร์, นพมาศ เสาร์สิงค์ และ ไสว ศิริทองถาวร. 2543. การบริหารการผลิตและการปฏิบัติการ ฉบับมาตรฐาน. บริษัท ธนรัชการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ.
- พนอจิต ัญญมมงคลพงศ์. 2531. การแยกส่วนอะมัยโลสจากแป้งข้าวเจ้า. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พยุงค์ศักดิ์ วิริยะบัณฑิตกุล. 2548. 4Cs: Cross Cultural Consumer Characterization. **BrandAge** 6 (6): 194–197.

พัชรี้ ตั้งตระกูล. 2546. การพัฒนากระบวนการผลิตแป้งข้าวเจ้าเพื่อใช้ผลิตก๋วยเตี๋ยว. แหล่งที่มา:
http://203.185.131.13/printdoc?doc_id=4110&q=ก๋วยเตี๋ยว+, 4 พฤษภาคม 2547.

พิบูล ทีปะปาล. 2545. หลักการตลาด: ยุคใหม่ในศตวรรษที่ 21. บจก. โรงพิมพ์มิตรสัมพันธ์กราฟฟิค, กรุงเทพฯ.

มณฑลีส ศาสนนันท์. 2544. QFD ในการออกแบบผลิตภัณฑ์. ส่งเสริมเทคโนโลยี 28 (158): 18–120.

_____. 2546. การออกแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อการสร้างสรรค์นวัตกรรมและวิศวกรรมย้อนรอย. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น), กรุงเทพฯ.

มณีนรัตน์ จงสุขกิจพานิช. 2538. ก๋วยเตี๋ยวเสริมโปรตีน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เยาวลักษณ์ สุรพันธุ์พิศิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์ สหมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ.

วรรณไชย แปลกสกุล. 2543. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อคุณภาพเส้นหมี่กึ่งสำเร็จรูป: กรณีศึกษา บริษัท เพอร์ซิเดนทรีไรซ์โปรดักส์ จำกัด (มหาชน). การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทวัส รุ่งเรืองผล. 2546. ตำราหลักการตลาด. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.

วิภา สุโรจนะเมธากุล. 2541. คุณสมบัติของข้าวและการเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่, น. 32–51. ใน โครงการฝึกอบรม เรื่องการพัฒนาเพื่อยกระดับอุตสาหกรรมก๋วยเตี๋ยวและขนมจีนโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, กรุงเทพฯ.

วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2547. Quality Function Deployment เทคนิคที่น่าสนใจสำหรับงานพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. อาหาร 34 (1): 21–34.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์, สมชาย หิรัญกิตติ, วลัยลักษณ์ อัครีวงศ์, ขวลิต ประภาวานนท์, จิรศักดิ์ จิยะจันทร์ และ ณา จันทรสม. 2540. การวิจัยการตลาด. บริษัท A.N. การพิมพ์, กรุงเทพฯ.

สายรุ้ง อินทร์เลิศ. 2542. การประยุกต์เทคนิคคิวเอฟดีเพื่อพัฒนาโครงสร้างระบบประกันคุณภาพในโรงพิมพ์ประเภทการผลิตหนังสือ: กรณีศึกษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุธีรา เลิศวุฒิชัยกุล. 2543. การปรับปรุงคุณภาพเส้นหมี่โคราชเพื่อสุขภาพ. แหล่งที่มา: http://203.185.131.13/printdoc?doc_id=243&q=ก๋วยเตี๋ยว+, 4 พฤษภาคม 2547.

อนุวัตร แจ่มชัด. 2549. การศึกษาดัชนีคุณภาพของอาหารประเภทเส้นก๋วยเตี๋ยว, น. 1–87. ใน อรอนงค์ นัยวิกุล, บรรณาธิการ. รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปีงบประมาณ 2546 – 47 โครงการย่อยในชุดโครงการวิจัย การปรับปรุงคุณภาพอาหารเส้นประเภทก๋วยเตี๋ยว. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อภิชาติ จำปา. 2541. การประยุกต์เทคนิคควอลิตีฟังก์ชันดีฟลอยเมนต์สำหรับการปรับปรุงงานขาย: กรณีศึกษาโรงงานผลิตท่อโพลีเอทิลีน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อมรรัตน์ ปินตา. 2545. การปรับปรุงสินค้าโดยการประยุกต์ใช้เทคนิคการแปลงหน้าที่ทางคุณภาพ (QFD): กรณีศึกษาโรงงานผลิตของเล่นไม้เพื่อการศึกษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

อรดี พงศ์ธัชชนนท์. 2543. การประยุกต์เทคนิคการแปรหน้าที่งานคุณภาพเพื่อออกแบบโครงสร้างของระบบทะเบียนนิติของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- อรรถพล นุ่มหอม. 2544. การปรับปรุงคุณสมบัติของแป้งข้าวและสตาρχ้าวเพื่อใช้ใน
อุตสาหกรรมอาหาร. แหล่งที่มา: [http://203.185.131.13/printdoc?doc_id=231&q=](http://203.185.131.13/printdoc?doc_id=231&q=ก๋วยเตี๋ยว+)
ก๋วยเตี๋ยว+, 4 พฤษภาคม 2547.
- อรรณณ คณพันธ์. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากซูริมิและการบรรจุ. แหล่งที่มา:
[http://203.185.131.13/printdoc?doc_id=237&q=](http://203.185.131.13/printdoc?doc_id=237&q=ก๋วยเตี๋ยว+)ก๋วยเตี๋ยว+, 4 พฤษภาคม 2547.
- อรอนงค์ นัยวิกุล, จิตนา แจ่มเมฆ, สีนินา จริยโชติเลิศ, นุชฤดี ศิริบุญ, ณรงค์ เอื้อวัฒนาชาคร
และ นรินทร์ ชินสุทธากร. 2536. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ถึงสำเร็จรูป. ว. เกษตรศาสตร์
(วิทย.) 27 (1): 74–78.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. เทคโนโลยีการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวสดและ
อบแห้ง. อุตสาหกรรมเกษตร 8 (3): 58–66.
- Apichart Chumpa. 1998. **An Application of Quality Function Deployment Technique for
Sales Improvement: a Case Study of Polyethylene Pipe Factory.** M.S. thesis,
Chulalongkorn Univ., Bangkok. (in Thai) Cited Anonymous. 1996. How do I perform
group judgement?. **Voice** 6 (2): 6
- Bech, A.C., E. Engelund, H.J. Juhl, K. Kristensen and C.S. Poulsen. 1994. Qfood-optimal design
of food products. **MAPP working paper No. 19.**
- _____, M. Hansen and L. Wienberg. 1997. Application of House of Quality in translation of
consumer needs into sensory attributes measurable by descriptive sensory analysis. **Food
Quality and Preference** 8 (5/6): 329–348.
- Benner, M., A.R. Linnemann, W.M.F. Jongen and P. Folstar. 2003a. Quality Function
Deployment (QFD) – can it be used to develop food products?. **Food Quality and
Preference** 14: 327–339.

- Benner, M., A.R. Linnemann, W.M.F. Jongen and P. Folstar. 2003c. Quality Function Deployment (QFD) – can it be used to develop food products?. **Food Quality and Preference** 14: 327–339. Cited Anonymous. 1991. ‘High tech’ QFD and TQM programs produce all – natural ingredients. **European Food & Drink Review** 95 (autumn): 95, 97, 98.
- _____. 2003d. Quality Function Deployment (QFD) – can it be used to develop food products?. **Food Quality and Preference** 14: 327–339. Cited Charteris, W. P., P. M. Kennedy, M. Heapes and W. Reville. 1992. A new very low fat table spread. **Farm and Food** 2: 18–19.
- _____. 2003e. Quality Function Deployment (QFD) – can it be used to develop food products?. **Food Quality and Preference** 14: 327–339. Cited Charteris, W. P. 1993. Quality function deployment: a quality engineering technology for the food industry. **Journal of the Society of Dairy Technology** 46 (1): 12–21.
- _____. 2003f. Quality Function Deployment (QFD) – can it be used to develop food products?. **Food Quality and Preference** 14: 327–339. Cited Bech, A.C., K. Kristensen, H.J. Juhl and C.S. Poulsen. 1997. Development of farmed smoked eel in accordance with consumer demands, pp. 3–19. *In* J.B. Luten, T. Borresen and J. Oehlenschläger (Eds.). **Seafood from Producer to Consumer, Integrated Approach to Quality**. Elsevier Science, Amsterdam.
- _____. 2003g. Quality Function Deployment (QFD) – can it be used to develop food products?. **Food Quality and Preference** 14: 327–339. Cited Sterrenburg, P. and L.C.J. Rutten. 1998. The changing consumer: a challenge to the beef production chain, pp. 927–931. *In* G.W. Ziggers, J.H. Trienekens and P.J.P. Zuurbier (Eds.). **Proceedings of the Third International Conference on Chain Management in Agribusiness and the Food Industry**. Wageningen Pers, Wageningen.

Benner, M., R.F.R. Geerts, A.R. Linnemann, W.M.F. Jongen, P. Folstar and H.J. Cnossen.

2003b. A chain information model for structured knowledge management: towards effective and efficient food product improvement. **Trends in Food Science & Technology** 14: 469–477.

Bhattacharya, M., S.Y. Zee and H. Corke. 1999. Physicochemical properties related to quality of rice noodles. **Cereal Chem.** 76 (6): 861–867.

Bicknell, B. A. and K.D. Bicknell. 1995. **The Road Map to Repeatable Success: Using QFD to Implement Change.** CRC Press, Inc., Florida.

Cohen, L. 1995. **Quality Function Deployment: How to Make QFD Work for You.** Addison – Wesley Publishing Company, Inc., Canada.

Costa , A.I.A. , M. Dekker and W.M.F. Jongen. 2001a. Quality function deployment in the food industry: a review. **Trends in Food Science and Technology** 11 (9-10): 306-314.

Dalen, G.A. 1996. Assuring eating quality of meat. **Meat Science** 43 (S): S21-S33.

Faeth, L. and L. L. Bradshaw. 1997. A strategy for survival: tools to decrease product development time. **Cereal Foods World** 42 (3): 12–14, 16.

Hauser, J.R. and D. Clausing. 1988. The House of Quality. **Harvard Business Review** 66 (3): 63–73.

Hofmeister, K.R. 1991. Quality function deployment: market success through customer – Driven products, pp. 189–210. *In* E. Graf and I. S. Saguy, eds. **Food Product Development from Concept to the Marketplace.** Van Nostrand Reinhold, New York.

Holmen, E. and P.S. Kristensen. 1996. Downstream and upstream extension of the House of Quality. **MAPP working paper No. 37.**

Kanchanapakornchai, U. 2523. Preliminary studies on production of rice noodles supplemented with soy flour. **อาหาร** 12 (4): 346–356.

Oraphan Gullapanayut. 2004a. **Improvement of Ready to Eat Rice Noodle in Pouch by Pasteurization.** M.S. thesis, Kasetsart University. (in Thai) Cited Juliano, B.O. 1968. Relation of some properties of rice starch and protein to eating quality preference for milled rice in Asia. **Getreide Mehl.** 18: 82.

_____. 2004b. **Improvement of Ready to Eat Rice Noodle in Pouch by Pasteurization.** M.S. thesis, Kasetsart University. (in Thai) Cited Feldberg, C. 1969. Extruded starch - based snacks. **Cereal Sci. Today.** 4: 211–215.

Pom. 2548. มองคนไทยผ่านแว่นตา 4CS. แหล่งที่มา: <http://www.marketingbyte.com>, 19 สิงหาคม 2548.

Shin, J.S. and K.J. Kim. 2000. Effect and choice of the weighing scale in QFD. **Quality Engineering** 12 (3): 347 – 356.

Viaene, J. and R. Januszewska. 1999. Quality function deployment in the chocolate industry. **Food Quality and Preference** 10 (4-5): 377–385.