



เอกสารอ้างอิง

- กล้านรงค์ ศรีวรรต. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน, 2542. 225 หน้า.
- อรอนงค์ กิตติพงษ์พัฒนา, กล้านรงค์ ศรีวรรต, นิสิต กิตติพงษ์พัฒนา และวารีย์ ไชยเทพ. 2551. การเตรียมและประเมินสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งข้าวเจ้าตัดแปรโซเดียมคาร์บอเนตเมทิลและศักยภาพในการเป็นสารช่วยทางเภสัชกรรม. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์.ทุนพัฒนาศักยภาพในการทำงานวิจัยของอาจารย์รุ่นใหม่ (MRG4980011). สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา. 124 หน้า.
- โอภาส บุญเส็ง. 2550. การเพิ่มผลผลิตมันสำปะหลังเพื่อรองรับโรงงานผลิตเอทานอล. *กลสิกร*, 80(2), 14-20.
- Fuentes-Zaragoza E, Riquelme-Navarrere MJ, Sanchez-Zapata E, Perez-Alvarez JA. 2010. Resistant starch as functional ingredient: A review. *Food Research International*, 43, 931-942.
- Kittipongpatana OS, Kittipongpatana N. 2011. Preparation and physicochemical properties of modified jackfruit starches, *LWT-Food Science and Technology*, 44(8), 1766-1773.
- Kittipongpatana OS, Chaiyasut C, Kittipongpatana N. 2013. Effect of heat-moisture treatment on the amount and properties of resistant starch from jackfruit seed starch. Proceedings of Starch Update 2013: The 7th International Conference on Starch Technology. P-Starch-9, November 21-22, 2013. Miracle Grand Convention Hotel, Bangkok.
- Li J, Corke H. 1999. Physicochemical Properties of Normal and Waxy Job's Tears (*Coix lachryma-jobi* L.) Starch. *Cereal Chem.*, 76(3), 413-416.
- Madineni MN, Faiza S, Surekha RS, Ravi R, Guha M. 2012. Morphological, Structural, and Functional Properties of Maranta (*Maranta arundinacea* L.) Starch. *Food Sci. Biotechnol.*, 21(3), 747-752.
- Mitra A, Bhattacharya D, Roy S. 2007. Role of resistant starches particularly rice containing resistant starches in Type II diabetes. *J. Hum. Ecol.*, 21, 47-51.
- Moorthy SN. 2002. Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches: A Review. *Starch/Starke*, 54, 559-592.
- Nugent AP. 2005. Health properties of resistant starch. *British Nutrition Foundation, Nutrition Bulletin*, 30, 27-54.
- Yuan Y, Zhang L, Dai Y, Yu J. 2007. Physicochemical properties of starch obtained from *Dioscorea nipponica* Makino comparison with other tuber starches. *Journal of Food Engineering*, 82, 436-442.

- Waliszewski KN, Aparicio MA, Bello LA, Monroy JA. 2003. Changes of banana starch by chemical and physical modification. *Carbohydrate Polymers*, 52, 237-242.
- Zhang P, Whistler RL, BeMiller JN, Hamaker BR. 2005. Banana starch: production, physicochemical properties, and digestibility - A review. *Carbohydrate Polymers*, 59, 443-458.