

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กมลวรรณ แจ่มชัด, อนุวัตร แจ่มชัด, วิชัย หฤทัยธนาสันต์ และเพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2546. การใช้ประโยชน์จากฟลาวมันสำปะหลังเกษตรศาสตร์ 50 ในขนมไทยและอาหารว่างไทย. ใน รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การพัฒนาระบบการผลิตฟลาวที่เป็นอาหารและการใช้ประโยชน์จากมันสำปะหลังเกษตรศาสตร์ 50 ที่มีการควบคุมสิ่งแวดล้อม เพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

กรมโรงงานอุตสาหกรรม. 2546. ข้อมูลโรงงานอุตสาหกรรม. กรมโรงงานอุตสาหกรรม. แหล่งที่มา: <http://www.diw.go.th>, 15 มกราคม 2546.

กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ, วชิร เลิศมงคล, จำลอง เจียมจันรรจา, ปิยะ ดวงพัตรา, เอ็จ สโรบล, ปิยะวุฒิ พูลสงวน, เจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์ และวิจารณ์ วิชชกิจ. 2542. การแปรรูปและการใช้ประโยชน์มันสำปะหลัง. เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการโครงการเพื่อบรรเทาผลกระทบทางสังคมเนื่องจากวิกฤตการณ์ทางเศรษฐกิจ ฉบับที่ 5. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

_____, และเจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์. 2548. บทที่ 6 มันสำปะหลัง: อนาคตและความก้าวหน้า. น.89-96. ใน ยอดहतย์ เทพรานนท์ และกาญจนาวิวัฒน์ กิรติกร, บรรณาธิการ. ข้าว-มัน-กุ้ง ผลผลิตคู่ชีวิตคนไทย. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, ปทุมธานี.

จรุงสิทธิ์ ลิ้มศิลา และ อัจฉรา ลิ้มศิลา. 2537. ประวัติการแพร่กระจาย ความสำคัญ และดินฟ้าอากาศที่เหมาะสม. น. 1-11. ใน มันสำปะหลัง. ศูนย์วิจัยพืชไร่ระยอง สถาบันพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 210 น.

เจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์. 2532. มันสำปะหลัง การปลูก อุตสาหกรรมแปรรูปและการใช้ประโยชน์. ภาควิชาพืชไร่ ภาควิชาเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 439 หน้า.

_____, ปิยะวุฒิ พูลสงวน, วิจารณ์ วิชชกิจ, จำลอง เจียมจันรรจา, เอ็จ สโรบล,

ปิยะ ดวงพัตรา และ วชิร เลิศมงคล. 2542. **มันสำปะหลังพันธุ์เกษตรศาสตร์ 50.**

เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ โครงการเพื่อบรรเทาผลกระทบทางสังคมเนื่องจากวิกฤตการณ์ทางเศรษฐกิจ ฉบับที่ 1. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จำลอง เจียมจันรรจา. 2542. มันสำปะหลัง. น. 80-93. ใน **พฤกษศาสตร์พืชเศรษฐกิจ.** ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ

ณัฐกานต์ นวเศรษฐวิสูตร, ธงชัย สุวรรณสิขณน์ และ ปิติพร ฤทธิ์เรืองเดช. 2545. ผลของการใช้ฟลาวร์มันสำปะหลังต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของขนมมันสำปะหลัง, น. 479-486. ใน **เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 40.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาพืช สาขาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร 4-7 กุมภาพันธ์ 2545. กรุงเทพฯ.

ดนัย สุภาพร. 2537. พฤกษศาสตร์และพันธุศาสตร์มันสำปะหลัง. น. 14-30. ใน **มันสำปะหลัง.** ศูนย์วิจัยพืชไร่ระยอง สถาบันพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

ทยาวิรุ หนูบุญ. 2548. **การพัฒนาเครื่องปอกเปลือกมันสำปะหลัง.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ไทยตำบล คอท คอม. 2546. แหล่งข้อมูลอินเทอร์เน็ตและสินค้า OTOP. แหล่งที่มา:
<http://www.thaitambon.com>, 16 มกราคม 2546.

ธงชัย สุวรรณสิขณน์, วิชัย หฤทัยธนาสันต์, เพ็ญขวัญ ชมปรีดา และพจนีย์ พงศ์พັນ. 2544. การประยุกต์ใช้แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ทำนายไอโซเทอร์มการดูดซับความชื้นของฟลาวร์ข้าวชนิดต่างๆ, น. 515-521. ใน **เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 39.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาพืช สาขาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร 5-7 กุมภาพันธ์ 2544. กรุงเทพฯ.

นงนุช เจริญวาสนุตร์, ธงชัย สุวรรณสิขณน์, พรหมทิพา เจริญไทยกิจ และ
รองรัตน์ รัตนธรรมวัฒน์. 2545. คุณสมบัติเนื้อสัมผัสทางกดของเส้นก๋วยเตี๋ยวไทยที่ทำ

จากแป้งข้าวเจ้าผสมฟลาวอร์มันสำปะหลัง, น. 487-494. ใน **เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 40**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาพืช สาขาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร 4-7 กุมภาพันธ์ 2545, กรุงเทพฯ.

เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. 2543. **อาหารจากมันสำปะหลัง**. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 62 น.

เบญจพร มีเกาะ. 2546. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟัฟเฟสตร์แช่แข็งโดยใช้ฟลาวมันสำปะหลังทดแทน แป้งสาลี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปิติพร ฤทธิเรืองเดช. 2546. **คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของแป้งทำขนมมอและการนำไปใช้ประโยชน์ในขนมชั้น**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปิยะวุฒิ พูลสงวน, วิจารณ์ วิชชกิจ, เจริญศักดิ์ โรจนฤทธิพิเชษฐ์, เอ็ง สโรบล, จำลอง เจียมจันรรจา, ปิยะ ดวงพัตรา และ วัชร เลิศมงคล. 2542. **เทคนิคในการเพิ่มผลผลิตและปริมาณแป้งในหัวมันสำปะหลัง**. เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ โครงการเพื่อบรรเทาผลกระทบทางสังคมเนื่องจากวิกฤตการณ์ทางเศรษฐกิจ ฉบับที่ 4. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

พร้อมพรรณ เสรีวิชยสวัสดิ์. 2546. **อิทธิพลของระยะเวลาเก็บเกี่ยวหลังการตัดต้นที่มีต่อผลผลิตและคุณภาพของหัวมันสำปะหลัง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พวงเพชร นรินทรพร. 2542. **การทำแป้งดิบจากมันสำปะหลัง**, น. 30-32. ใน **ข่าวสารสถาบันวิจัยพืชไร่**. ตุลาคม 2542.

_____. 2546. **เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การใช้ฟลาวหรือแป้งดิบมันสำปะหลังเพื่อทำขนมมอ**, น. 1-6. ใน **การฝึกอบรมหลักสูตรการพัฒนามันสำปะหลังตามแนวยุทธศาสตร์สินค้าเกษตร**. วันที่ 19 เมษายน 2546. กรมพัฒนาที่ดิน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

- พัชรินทร์ เพชรมาก. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แบตเตอรี่เค้กลดพลังงานจากฟลาวมันสำปะหลัง
พันธุ์เกษตรศาสตร์ 50. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพศาล สุภรัตนกุล. 2547. การศึกษาการอบแห้งชิ้นมันสำปะหลังเพื่อการผลิตแป้งดิบโดยใช้
เทคนิคการอบแห้งแบบไหลผ่าน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- มูลนิธิมูลนิธิสถาบันพัฒนามันสำปะหลังแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพ
รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. 2549. พันธุ์มันสำปะหลัง. แหล่งที่มา:
<http://www.tapiocathai.org>, มีนาคม 2549.
- รุ่งนภา วิสิษฐุตรกร. 2540. วอเตอร์แอคทีวิตี. เอกสารประกอบคำสอนการประเมินอายุการเก็บ
ของอาหาร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 169 น.
- รองรัตน์ รัตนธรรมวัฒน์. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งเผือก. วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ลลิตา สุวรรณนิจศิริ. 2546. ขนมปุยฝ้ายจากแป้งฟลาวมันสำปะหลังพันธุ์หวาน. วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ลัดดาวัลย์ เนียมฟัก. 2544. การเปรียบเทียบวิธีวิเคราะห์แซคคาไรด์ที่เป็นแป้งและการวิเคราะห์
แซคคาไรด์ที่ไม่ใช่แป้งในมันสำปะหลังและมันเทศ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.
- วนิดา มะยมทอง. 2546. การใช้แป้งมันสำปะหลังพันธุ์หวานทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์
มัฟฟิน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วันเพ็ญ รัตนชน. 2545. การเปรียบเทียบพันธุ์กรรม และสมบัติทางเคมีกายภาพของมันสำปะหลัง
(*Manihot esculenta* Crantz) ชนิดขมและชนิดหวาน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิจารณ์ วิชชุกิจ. 2531. **มันสำปะหลัง**. ภาควิชาพืชไร่ฯ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 202 หน้า.

สมาคมการค้ามันสำปะหลังไทย. 2547. พื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตมันสำปะหลังของประเทศไทย ปีการผลิต 2542/43– 2546/47. แหล่งที่มา: <http://www.ttta-tapioca.org>, ตุลาคม 2548.

สมาคมโรงงานผู้ผลิตมันสำปะหลัง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. 2547. การสำรวจภาวะการผลิต และการค้ามันสำปะหลังฤดูกาลผลิต ปี 2545/2546. ใน รายงานคณะกรรมการบริหาร สมาคม ประจำปี 2545-2546. สมาคมโรงงานผู้ผลิตมันสำปะหลัง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. 168 หน้า.

สุรพล กาญจนะจิตรา. 2530. **วิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์**. โรงพิมพ์บางกอกบลิ๊อค, กรุงเทพมหานคร.

สุรินทร์ ตั้งมันคงวรกุล. 2544. การศึกษาการสลายตัวของสารไซยาไนด์จากหัวมันสำปะหลังด้วย เอนไซม์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สุวิมล กิรติพิบูล. 2544. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP. สมาคม ส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น), กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2516. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง**. มอก. 52-2516.

_____. 2521. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แป้งมันสำปะหลัง**. มอก. 274-2521.

_____. 2529. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แป้งข้าวโพด**. มอก. 637-2529.

_____. 2529. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แป้งข้าวเหนียว**. มอก. 639-2529.

_____. 2540. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหารและคำแนะนำในการนำไปใช้. มอก. 7000-2540.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2547. รายงานผลการสำรวจมันสำปะหลัง ปี 2547. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เอกสารสถิติการเกษตร เลขที่ 414 กันยายน 2547. 62 หน้า

เหมวดี พลรัฐ. 2543ก. แป้งฟลาวจากหัวมัน ฯ ทำขนมทดแทนแป้งสาลี. เคลนิวิส 26 มิย. 43 หน้า 7

_____. 2543ข. ตำรับขนมจากแป้งฟลาวลดต้นทุนช่วยชาวไร่มัน. เคลนิวิส 27 มิย. 43 หน้า 7

อัจฉรา ล้มศิลาและ จรุงสิทธิ์ ล้มศิลา. 2537. ชนิดและพันธุ์มันสำปะหลัง. น. 41-62. ใน มันสำปะหลัง. ศูนย์วิจัยพืชไร่ระยอง สถาบันพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 210 น.

Aalbersberg, W.G.L and L. Limalevu. 1991. Cyanide content in fresh and processed Fijian cassava (*Manihot esculenta*) cultivars. **Tropical Science** 31(3): 249-256.

Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. **Official Methods of Analysis**. 16th ed., The Association of Official Analytical Chemists., Virginia.

Balagopalan, C., G. Padmaja, S. Nanda and S. Morthy. 1988. **Cassava in food, feed and industry**. CRC Press., Boca Raton, Florida.

Better Product Design. 2006. Weighting and rating. The Institute for Manufacturing and the Engineering Design Center, University of Cambridge, and the Department of Industrial Design Engineering, the Royal College of Art, London. Available Source: <http://www.betterproductdesign.net/tools/concept/weight-rate.htm>, January 19, 2006.

- Bianco, A.M., M.L. Pollio, S.L. Resnik and G. Boente. 1997. Comparison of water sorption behaviour of three rice varieties under different temperature. **Journal of Food Engineering** 33: 395-403.
- Bimbenet, J.J., M.A. Salgado, A. Lebert, H.S. Garcia, J. Muchnik. 1994. Development of the characteristic drying curve for cassava chips. **Drying Technology** 12(3): 685-696.
- Bokanga M. 1994. Distribution of cyanogenic potential in cassava germplasm, pp. 117-123. *In* M. Bokanga, A. J. A. Essers, N. Poulter, Rosling H. and O. Tewe, eds. **Acta Horticulturae**. No. 375. International Workshop on Cassava Safety, held in Ibadan, Nigeria, March 1 –4, 1994, Netherlands.
- _____. 1995. Biotechnology and cassava processing in Africa. **Food Technology** 49(1): 86-90.
- Bourdoux, P., P. Seghers, M. Mafuta, J. Vanderpas, M. Vanderpas -Rivera, F. Delange, A.M. Esmans. 1982. Cassava product: HCN content and detoxification process, pp. 51-58. *In* F. Delange, F.B. Iteke, A.M. Ermans, eds. **Nutritional Factors Involved in the Goitrogenic Action of Cassava, IDRC-184e**. Ottawa, Canada
- Bourne, M.C. 1982. **Food Texture and Viscosity**. New York. Academic Press. 330p.
- Bradbury, J.H., S.V. Egan and M.J. Lynch. 1991. Analysis of cyanide in cassava using acid hydrolysis of cyanogenic glucosides. **J. Sci. Food Agri.** 50: 277-290.
- Cardoso, A.P., M. Ernesto, , J. Cliff, , S.V. Egan, J.H. Bradbury. 1998. Cyanogenic potential of cassava flour: field trial in Mozambique of a simple kit. **International Journal of Food Sciences and Nutrition** 49: 93–99.

- _____, E. Mirione, M. Ernesto, F. Massaza, J. Cliff, M.R. Haque, J.H. Bradbury. 2005.
Processing of cassava roots to remove cyanogens (Short Communication). **Journal of Food Composition and Analysis** 18: 451–460.
- Cereda, M.P. and M.C.Y. Mattos. 1996. Linamarin: the toxic compound of cassava. **J. Venom. Anim. Toxins**. 2(1): 6 - 12.
- Cock, J.H. 1985. **Cassava New Potential for a Neglected Crop**. Westview press., Boulder, London.
- Codex Alimentarius Commission. 1989. **Cordex Regional Standard : Part C. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)**. Rome, Italy.
- _____. 1995. **Codex Standard for Edible Cassava Flour (CODEX STAN 176)**. 4 p.
- Conn, E.E. 1994. Cyanogenesis – a personal perspective, pp. 31-43. *In* M. Bokanga, A. J. A. Essers, N. Poulter, Rosling H. and O. Tewe, eds. **Acta Horticulturae**. No. 375.
International Workshop on Cassava Safety, held in Ibadan, Nigeria, March 1 –4, 1994, Netherlands.
- Coursey, D.G. 1973. Cassava as food: toxicity and technology. pp. 27-36. *In* B. Nestel and R. MacIntyre, eds. **Chronic Cassava Toxicity**. International Development Reserch Centre, Ottawa, Canada.
- Damardjati, D.S., S. Widowati and A. Rachim. 1992. Development of cassava processing at the village level Indonesia, pp. 261-274. *In* G. Scott, S. Wiersema, and P. I. Ferguson, eds. **Product Development for Root and Tuber Crops**. Vol. I-Asia. Proceedings of the International Workshop, held April 22-May 1, 1991, at Leyte, Philippines. International Potato Center (CIP), Lima, Peru.

_____, Sutrisno., B.A. Susila Santosa, S. Widowati and Suismono. 1994.

Petunjuk Praktis Pembuatan Tepung Kasava. Balai Penelitian Tanaman Pangan
Sukamandi.

deMan, J.M. 1999. **Principles of food chemistry.** 3 rd ed., An Aspen Publication.
Gaithersburg, Maryland.

Donald A,C. 1998. **HACCP user's manual.** Gaithersburg, Maryland. 519 p.

Elkhalifa, A.E.O., B. Schiffer and R. Bernhardt. 2005. Effect of fermentation on the functional
properties of sorghum flour. **Food Chemistry.** 92: 1 - 5.

Essers, A.J.A. , C.M.G.A. Jurgens and M.J.R. Nout. 1995. Contribution of selected fungi to
the reduction of cyanogen levels during solid substrate fermentation of cassava.
J. Food Microbiol. 26 : 251 – 257.

Fennema, O.R. 1985. **Food Chemistry.** 2 nd ed., Marcel Dekker, Inc, New York.

Go'mez, G., M. Valdivieso, L.E. Zapata and C. Pardo. 1984. Techical note: Cyanide
elimination, chemical composition and evaluation in breadmaking of oven dried cassava
peeled root chips or slices. **Journal of Food Technology** 19: 493-498.

Haque, M.R. and J.H. Bradbury. 2004. Preparation of linamarin from cassava leaves for use in
cassava cyanide kit. **Food Chem.** 85: 27 - 29.

Ibanez-Carranza, A.M. 2002. **A study of the pasting properties of rice flour and starch as
affected by rice variety and physicochemical properties.** Ph.D. Thesis, University of
Califonia, Davis.

- Indudhara Swamy, Y.M., C.M. Sowbhagya and K.R. Battacharya. 1978. Changes in the physicochemical properties of rice with aging. **J. Sci. Food Agric.** 29: 627-639.
- Jones, D.M., D.S. Trim, Z.A. Bainbridge and L. French. 1994. Influence of selected process variables on the elimination of cyanide from cassava. **J. Sci. Food Agric.** 66: 535-542.
- Juliano, B.O., C.M. Perez, E.P. Alyoshin, V.B. Romanov, M.M. Bean, K.D. Nishita, A.B. Blakeney, L.A. Welsh, L. Delgado, A.W. El Baya, G. Fossati, N. Kongseree, F.P. Mendes, S. Brilhante, H. Suzuki, M. Tada and B.D. Webb. 1985. Cooperative test on amylography of milled-rice flour for pasting viscosity and starch gelatinization temperature. **Starch/Starke** 37: 40-50.
- Karim, A.A., M.H. Norziah and C.C. Seow. 2000. Methods for the study of starch retrogradation. **Food Chemistry** 71: 10-36.
- Kilcast, D. and P. Subramaniam. 2000. **The stability and shelf-life of food.** Woodhead Publishing, Ltd., Cambridge. 340 p.
- Kimaryo, V.M., G.A. Massawe, N.A. Olasupo and W.H. Holzapfel. 2000. The use of a starter culture in the fermentation of cassava for the production of “Kivune”, a traditional Tanzanian food product. **International Journal Food Microbiology** 56: 179-190.
- King, N.L.R., J.H. Bradbury. 1995. Bitterness of cassava: identification of a new apiosyl glucoside and other compounds that affect its bitter taste. **J. Sci. Food Agric.** 68, 223–230.
- Krochta, J.M. and C.L.C. De Mulder-Johnston. 1996. Biodegradable polymers from agricultural products, pp. 120-140. *In* G. Fuller, T.A. McKeon and D.D. Bills eds. **Agricultural Materials as Renewable Resources Nonfood and Industrial Applications** . American Chemical Society, Washington, DC.

- Kuye, A. and L.O. Sanni. 1999. Industrialization of fermented food processes: How far in Nigeria?. **Journal of Scientific & Industrial Research** 58: 837-843.
- Laaksonen, T.J. 2001. **Effects of ingredients on phase and state transitions of frozen wheat doughs**. EKT series 1242. University of Helsinki, Department of Food Technology. 69 p.
- Labuza, T.P. 1984. **Moisture sorption: Practical aspects of isotherm measurement and use**. St. Paul, Minnesota.
- _____ and M.K. Schmidl. 1985. Accelerated shelf-life testing of foods. **Food Technology** 39(9): 57-64, 134.
- Lhian Thai Rice Vermicelli Co.,Ltd. 2006. Specification of rice and glutinous rice flour.
Available Source: <http://www.lhianthai.com>, August 23, 2005.
- Loreto, A.B. 1992. Cassava flour processing: ViSCA's experience, pp. 249-254. *In* G. Scott, S. Wiersema, and P. I. Ferguson, eds. **Product Development for Root and Tuber Crops**. Vol. I-Asia. Proceedings of the International Workshop, held April 22-May 1, 1991, at Leyte, Philippines. International Potato Center (CIP), Lima, Peru.
- MacDougall, D.B. 2002. **Colour in food: improving quality**. Cambridge Royal Society of chemistry, England. 378 p.
- Merle, D.P. and A.C. Donald. 1992. **HACCP Principles and Applications**. Continuing Education Committee of the Institute of Food Technologists, London. 212 p.
- Mlingi, N.L.V., Z. Bainbridge. 1994. Reduction of cyanogen levels during sun-drying of cassava in Tanzania, pp. 233-239. *In* M. Bokanga, A. J. A. Essers, N. Poulter, Rosling H. and O. Tewe, eds. **Acta Horticulturae**. No. 375. International Workshop on Cassava Safety, held in Ibadan, Nigeria, March 1 –4, 1994, Netherlands.

Moore, L.M. and J.H. Lawrence. 2006. **Plant Guide: Cassava (*Manihot esculenta* Crantz).**

USDA NRCS National Plant Data Center, Louisiana.

Nambisan, B. 1994. Evaluation of the effect of various processing techniques on cyanogen content reduction in cassava, pp. 193–201. *In* M. Bokanga, A. J. A. Essers, N. Poulter, Rosling H. and O. Tewe, eds. **Acta Horticulturae**. No. 375. International Workshop on Cassava Safety, held in Ibadan, Nigeria, March 1 –4, 1994, Netherlands.

Newport Scientific. 1995. **Operating manual for the series 4 rapid visco analyzer.**

Warriewood, New South Wales.

Noda, T., S. Tsuda, M. Mori, S. Takigawa, C. Matsuura-Endo, K. Saito, W.H.A. Mangalika, A. Hanaoka, Y. Suzuki and H. Yamauchi. 2004. The effect of harvest dates on the starch properties of various potato cultivars. **Food Chemistry** 86: 119-125.

O' Brien, G.M., A.J. Taylor and N.H. Poulter. 1991. Improved enzymic assay for cyanogens in Fresh and processed cassava. **J. Sci. Food Agric.** 56: 277 – 289.

_____ and D.M. Jones. 1994. Processing approaches to optimising raw materials and end product quality in the production of cassava flours, pp. 183-192. *In* M. Bokanga, A J.A. Essers, N. Poulter, Rosling H. and O. Tewe, eds. **Acta Horticulturae**. No. 375. International Workshop on Cassava Safety, held in Ibadan, Nigeria, March 1 –4, 1994. Netherlands.

Ogunsua, A.O. 1989. Total cyanide levels in bread made from wheat/cassava composite flours. **Int. J. Food Sci. Technol.** 24: 361-365.

Palomar, L.S. 1992. Formulation and evaluation of sweetpotato and cassava chiffon Cake, pp. 255-260. *In* G. Scott, S. Wiersema, and P. I. Ferguson, eds. **Product Development for Root and Tuber Crops**. Vol. I-Asia. Proceedings of the International Workshop, held

April 22-May 1, 1991, at Leyte, Philippines. International Potato Center (CIP), Lima, Peru.

Perez, C.M., C.P. Villareal, B.O. Juliano and C.G. Biliaderis. 1993. Amylopectin staling of cooked non waxy milled rices and starch gels. **Cereal Chem.** 70: 567-571.

Sahai, D. and D.S. Jackson. 1996. Structure and chemical properties of native corn starch granules. **Starch/Starke** 48: 249-255.

Santisopasri, V., K. Kurotjanawong, S. Chotineeranat, K. Piyachomkwan, K. Sriroth and C.G. Oates. 2001. Impact of water stress on yield and quality of cassava starch. **Industrial Crop and Products** 13: 115-129.

Selmar, D. 1994. Translocation of cyanogenic glucoside in cassava, pp. 61-68. *In* M. Bokanga, A. J. A. Essers, N. Poulter, Rosling H. and O. Tewe, eds. **Acta Horticulturae**. No. 375. International Workshop on Cassava Safety, held in Ibadan, Nigeria, March 1 –4, 1994. Netherlands.

Shah, K., M.T.K. Ling, L. Woo, G. Nebgen, S. Edwards and L. Zakarija. 1998. Technical paper series: Gas permeability and medical film products. **Medical Plastics and Biomaterials Magazine**. September, 1998.

Sriroth, K., V. Santisopasri, C. Petchalanuwat, K. Piyachomkwan, K. Kurotjanawong and C.G. Oates. 1999. Cassava starch granule structure-function properties: Influence of time and conditions at harvest on four varieties of cassava starch. **Carbohydrate polymers** 38: 161-170.

Timmermann, E.O., J. Chirife and H.A. Iglesias. 2001. Water sorption isotherms of foods and foodstuffs: BET or GAB parameter?. **J. of Food Engineering** 48: 19-31.

- Yeoh, H.H. 1989. Kinetic properties of β -glucosidase from cassava. **Phytochemistry** 28 (3) : 721 – 724.
- _____ and F. Sun. 2001. Assessing cyanogen content in cassava-based food using the enzyme-dipstick method. **Food and Chemical Toxicology** 39 (2001): 649 – 653.
- Wenham, J.E. 1995. **Post-harvest deterioration of cassava: A biotechnology perspective.** Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Chatham, UK 116 p.
- Widowati, S and K. Hartojo. 2000. Production and use of cassava flour: a new product of future potential in Indonesia, pp. 578 – 586. In R.H. Howeler and S.L. Tan, eds. **Cassava's Potential in Asia in the 21 st Century: Present Situation and Future Research and Development Needs.** Proceedings of the Sith Regional Workshop, held in Ho Chi Minh city, Vietnam, February 21 – 25, 2000. Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT).
- Wikipedia. 2005. Cassava. Wikipedia. Answers.com GuruNet Corp. Available Source: <http://www.answers.com/topic/cassava>, August 23, 2005.
- WizCom Technologies Ltd. 2005. Cassava. Translation Dictionary. Answers.com GuruNet Corp. Available Source: <http://www.answers.com/topic/cassava>, August 23, 2005.