เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2544. **การวิเคราะห์ตัวแปรหลายตัวด้วย** SPSS for Windows. ภาควิชาสถิติ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

กล้าณรงค์ ศรีรอต. 2521. **เทคโนโลยีน้ำตาล คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

กล้าณรงค์ ศรีรอต. 2542. **เอกสารคำสอนวิชาเทคโนโลยีของแป้ง**. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 220 น.

กล้าณรงค์ ศรีรอต และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2543. **เทคโนโลยีของแป้ง**. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2539. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

คำรบ สมะวรรธนะ. 2546. **ผลของเจลติไนเซชันและรีโทรกราเดชันต่อคุณภาพของขนมขบเคี้ยวจากข้าว**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

งามชื่น คงเสรี. 2537. **ศักยภาพพันธุ์ข้าวไทยสู่การแปรรูป** *ใน* ศักยภาพของไทยในทิศทางใหม่สู่อุตสาหกรรม. การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ณ อาคารอินทรีจันทรสถิตย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

งามชื่น คงเสรี. 2540. **การทำผลิตภัณฑ์ข้าว**. น. 25 – 28 *ใน* วารสารจาร์พา ฉบับที่ 39 เดือนพฤศจิกายน – ธันวาคม 2540.

จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2544. **เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 6. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

นันทพร สมัครรัตน์. 2546. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์โดนัทแป้งข้าวหอมมะลิทดแทนแป้งสาลีหน้าพิซซ่าแช่เยือกแข็ง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ประพาส วีระแพทย์. 2521. **ความรู้เรื่องข้าว**. พิมพ์ครั้งที่ 2. สาขาคัดพันธุ์ต้านทานศัตรูข้าว กองการข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.

ประภา กายี. 2542. **ข้าว**. โปรแกรมวิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏภูเก็ต, ภูเก็ต.

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

พจนีย์ พงศ์พงัน. 2546. **การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตปาท่องโก๋จากแป้งข้าวหอมมะลิไทยผสมแป้งสาลี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พรวีนัส ปั้นหยา. 2544. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวหอมมะลิ**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2532. **กรรมวิธีการแปรรูป**. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, หาดใหญ่.

เพ็ญแข ผิวผาง, บรรณาธิการ. 2545. **คู่มือทำกิน สูตรทำขนมหวานไทย**. นิตยสารรายเดือน ฉบับที่ 9. สำนักพิมพ์ วี.ที.เอส., นนทบุรี.

ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์, บรรณาธิการ. 2543. **นิตยสารฟู้ดนิวส์**. นิตยสารรายสองเดือน ฉบับเดือนกันยายน – ตุลาคม. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟู้ดส์ แอนด์ คอนแฟคชั่นเนอรี่, กรุงเทพฯ.

วิลัศนา โพธิ์ศรี. 2546. การทดสอบผู้บริโภค (Consumer) และการสร้างผังความชอบของผู้บริโภค (Preference Mapping): การวัดทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงปริมาณ. **วารสารอาหาร**. 33(4): 248 – 255.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2519. **ทฤษฎีอาหาร เล่ม 1 หลักการประกอบอาหาร**. แผนกอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพฯ, กรุงเทพฯ.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย และกมลวรรณ แจ้งชัด. 2544. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการทำขนมอบ เล่ม 1: วิทยาศาสตร์การทำขนมอบ**. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2524. **วัตถุเจือปนในอาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เศรษฐพงศ์ เผ่าวัฒนา. 2544. **ของหวาน ๆพื้นฐานการทำเค้ก**. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์บ้านและสวน, กรุงเทพฯ.

สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2528. **เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์กึ่งอาหาร**. สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ส่วนวิชาการสำนักบริหาร. 2521. **น้ำตาล** *ใน* เอกสารวิชาการธนาคารกสิกรไทย ปีที่ 1 ฉบับที่ 2, กรุงเทพฯ.

สายสนม ประดิษฐดวง. 2537. **ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากข้าว** *ใน* ศักยภาพข้าวไทยในทิศทางใหม่สู่อุตสาหกรรม. การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ณ อาคารอินทรีจันทรสถิตย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. 2529. **ไข่และเนื้อไก่**. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โรงพิมพ์อมรการพิมพ์, กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2534. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแป้งสาลีชนิดทำขนมปัง**. มอก. 374 – 2534.

สำนักพิมพ์แม่บ้าน. ม.ป.ป. **อาชีพแก้จนขนมไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัทสำนักพิมพ์แม่บ้าน, กรุงเทพฯ.

สำนักเศรษฐกิจการเกษตร. 2542. **ปริมาณและมูลค่าสินค้าขาออกขาเข้าและดุลการค้า พ.ศ. 2533 – 42** *ใน* การค้ากับต่างประเทศ, แหล่งที่มา: http://www.oae.go.th/statistic/yearbook/1998-99, 22 พฤษภาคม 2549.

อบเชย วงศ์ทอง และขนิษฐา พูนผลกุล. 2544. **หลักการประกอบอาหาร**. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2532. **เอกสารประกอบการสอน วิชาเคมีทางธัญญาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. **ข้าวสาลี วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. **ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. **การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

อุศมา สุนทรนฤรังสี. 2545. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์บัทเทอร์เค้กจากข้าวหอมมะลิ**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Anonymous. n.d. **Data analysis, Interpretation and presentation instruments** *in* A manual on monitoring and evaluation for alternative development Projects, แหล่งที่มา : http://www.unodc.un.or.th/ad/publication/manual.pdf, 9 พฤษภาคม 2549.

AOAC. 1995. **Official Method of Analysis**. 16th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Arlington, Virginia. 1588 p.

AOAC. 2000. **Official Method of Analysis**. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Arlington, Virginia. 1588 p.

Barrett, A.H., A.V. Verdello, L. Mair, P. Maguire, L. Lrsher, M. Richardson, J. Priggs and I.A. Taub. 2000. Texture optimization of shelf-stable bread: Effect of glycerol content and dough – foaming technique. **Cereal Chem**. 77(2): 169 – 176.

Beta, T. and H. Corke. 2001. Noodle quality as related to sorhum starch properties. **Cereal Chem**. 78(4): 417 – 420.

Bourne, M.C. 1978. Texture profile analysis. **Food Technology**. 32(7): 62 – 66.

Bourne, M.C. 1982. **Food Texture and Viscosity**. Concept and Measurement. New York,Academic Press. 352 p.

Cauvain, S. and L. Young. 2001. **Baking Problems Sloved**. Woodhead Publishing Limited, England.

Civille, G.V. and S. Szczesniak. 1973. Guidelines to training a texture profile panel. **J. Texture Stud**. 4: 204 – 223.

Clustan. n.d. **What is Cluster Analysis?**. แหล่งที่มา: http://www.clustan.com/whatisclusteranalysis.html, 9 พฤษภาคม 2549.

Davies, J. 1997. **Hommond's Cooking Explained**. 4th edition. Addison Wesley Longman. Ltd, Singapore.

FAO. 2004. **Joint meeting of the intergovernmental group on grains (30th session) and the intergovernmental group on rice (41 th session)**, Rome. แหล่งที่มา : http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/007/J1199E/J1199E00.HTM, 6 พฤษภาคม 2549.

Friedman, H.H., J.E. Whitney and A.S. Szczesniak. 1963. The Texturometer – a new Instrument for objective texture measurement. **J. Food Sci**. 28: 390 – 396.

Hongsprabhas, P. 2001. Viscoelastic properties of mixed flour gels. **J. Science Asia** 27(3): 169 – 175, แหล่งที่มา : http://science.tiac.or.th/PDF/vol27no3.pdf, 9 พฤษภาคม 2549

Juliano, B.O. 1985. **Rice: Chemistry and Technology**. The American Association of Cereal Chemist, Inc., USA.

Kaletunc, G., M.D. Normand., E.A. Johnson and M. Peleg. 1991. "Degree of elasticity" Determination in solid foods. **J. of Food Sci**. 56(4): 950 – 953.

Ledikwe, J.H., Helen S.W., Diane C.M., Carla K.m. and Gordon L.J. 2004. Dietary patterns of rural older adults are associated with weight and nutritional status. **J. of the American Geriatrics Society**. 52(4): 589. แหล่งที่มา: http://www.blackwell-synergy.com/doi/abs/10.1111/j.1532-5415.2004.52167.x, 9 พฤษภาคม 2549.

Mongomery, D.C. 1991. **Design and Analysis of Experiments**. 3nd Edition. John Wiley & Sons.

Newport Scientific. 1995. **Operation Manual for The Series 4 Rapid Visco Analyser**. Warriewood, New South Wales. 93 p.

Noosuk, P., Sandra E.H., Pasawadee P. and John R.M. 2003. Structure – Viscosity relationships for thai rice starches. **Starch – Starke**. 55(8): 337 – 344.

Stat Soft. n.d. **General Purpose** *in* Cluster Analysis. แหล่งที่มา: http://www.statsoft.com/textbook/stcluan.html, 9 พฤษภาคม 2549.