

รายการอ้างอิง

- กนกกานต์ วีระกุล. 2545. การพัฒนาสูตรแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูปเพื่อผลิตขนมปัง. วิทยานิพนธ์
ปริญญามหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยนเรศวร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร. 114 น.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. "เทคโนโลยีของแป้ง," พิมพ์ครั้งที่ 2.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 292 น.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. 2548. "การวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วย SPSS for Windows".
บริษัท ธรรมสาร จำกัด, กรุงเทพมหานคร. 260 น.
- คณาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 2549. "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร".
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 466 น.
- งามชื่น คงเสรี. 2537. ศักยภาพพันธุ์ข้าวไทยสู่การแปรรูป. ใน การประชุมวิชาการ:
ศักยภาพข้าวไทยทิศทางใหม่สู่อุตสาหกรรม (น. 7-15). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพมหานคร.
- จารย์ พานิชกุล. 2537. แป้ง (starch) - การเปลี่ยนแปลงระหว่างการทำให้แป้งสุก.
วารสารจารย์. 11: 22-24.
- จิตรนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. "เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น," พิมพ์ครั้งที่ 4.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 224 น.
- ชูขวัญ ทรัพย์มณี, ณัฐภูมิ สุดแก้ว และกำพล กาหลง. 2550. ข้าวพันธุ์เพื่อสุขภาพ บำบัดโรค
โภชนาการสูง. วารสารเกษตรธรรมชาติ. 10: 27-36.
- ณัฐภูมิ สุดแก้ว. 2550. งามอย่างไทยด้วยผลิตภัณฑ์ "สีนิลไรซ์" เครื่องสำอางจากข้าวไทย
ก้าวไกลสู่ตลาดสากล. วารสารเกษตรธรรมชาติ. 10: 10-14.
- ทิพวรรณ เฟื่องเรือง. 2550. แป้งสาลี [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.tipfood.com/bakery1/bread_topic1_1.htm, [1 มกราคม].
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2545. "เคมีอาหาร". โอเดียนสโตร์, กรุงเทพมหานคร. 248 น.

เนื่อทอง วนานวัธ, ปรีศนา สุวรรณภรณ์, สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์, วิชัย หฤทัยธนาสันต์ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2544. การใช้แบ่งข้าวทดแทนแบ่งสาลีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร. 253 น.

บริษัท สีนิลไรซ์ จำกัด. 2550. ข้าวซีนิล [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.sininrice.com>, [8 เมษายน].

พรวิมล ปันหย้า. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแบ่งสาลีผสมแบ่งข้าวหอมมะลิ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 116 น.

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2536. “การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 123 น.

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา และวิชัย หฤทัยธนาสันต์. 2547. การใช้ประโยชน์แบ่งข้าวหอมมะลิทดแทนแบ่งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบและขนมทอด. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร.

ภาณุมาศ รุ่งเรืองอารี. 2541. ผลของแบ่งข้าวพีเจเลติไนซ์และการเสริมโปรตีนต่อคุณภาพของขนมปังจากแบ่งข้าวเจ้า. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 144 น.

มงคล อินทร์ตา, ประทีป อารยะกิตติพงศ์ และนราวิชญ์ ทูลกลสิกร. 2542. ข้าวสาลี. ปรังชญวิทยาาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร. 67 น.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต, กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, ไชยรัตน์ เพ็ชรชลาณวัฒน์, รุ่งทิพา วันสุขศรี และบุญทิพา นิลจันทร์. 2546. การศึกษาคุณสมบัติของแบ่งข้าวพันธุ์ต่างๆ ในประเทศไทยเพื่อเป็นกลยุทธ์ในการสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 160 น.

วรรณดา ตูลยธัญ. 2549. “เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต”. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร. 166 น.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. “วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร”. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม. 328 น.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2537. ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากแป้งข้าว. ใน การประชุมวิชาการ: ศักยภาพข้าวไทยทิศทางใหม่สู่อุตสาหกรรม (น. 19-24). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แป้งข้าวเจ้า. มอก. 638-2529.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขนมปังปอนด์. มผช. 747/2548.

หนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจออนไลน์. 2550. ผลวิจัยข้าวไทยเสริมธาตุเหล็ก [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.halalthailand.com/healthy/subindex.php?page=content&category=&subcategory=4&id=144>, [8 เมษายน].

หนังสือพิมพ์คมชัดลึก. 2550. ข้าวหอมพันธุ์ใหม่ ธาตุเหล็กสูง-เพิ่มผลผลิต [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.se-ed.com/magazine/news.aspx?iRun=86>, [8 เมษายน].

อรพิน ภูมิภมร. 2533. “เทคโนโลยีของแป้ง : เคมีของแป้งและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากแป้งบางชนิดที่ผลิตในประเทศไทย”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 212 น.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. “ข้าวสาลี : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 290 น.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. “ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 366 น.

- อริสรา รอดม้วย และอรอุมา จิตรวโรภาส. 2550. การผลิตคุกกี้โดยใช้แป้งข้าวหอมชนิดทดแทนแป้งสาลีบางส่วน. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 3(1): 37-43.
- AACC. 2000. "Approved methods of the American Association of Cereal Chemists," 10 th ed. The American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minnesota.
- AOAC. 1995. "Official methods of analysis," 16 th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Arlington, Virginia. 1588 P.
- ASTM. 1986. "American Society for Testing and Materials manual on consumer sensory evaluation". ASTM Special Technical Publication 682, Philadelphia. 53 P.
- Bechwith, A.C. and Wall, U.S. 1969. Relationship between structure and rheological properties of gluten. Cereal Sci. Today. 14: 16-20.
- Beynum, G.M.A. and Roels, J.A. 1985. "Starch conversion technology". Marcel Dekker, Inc., New York. 326 P.
- Caul, J.F. and Vaden, A.G. 1972. Flavor of white bread as it ages. Bakers Dig. 46(1): 39, 42-43, 60.
- Chaplin, M. 2001. Production of glucose syrup [online]. Available from: <http://www.lsbu.ac.uk/biology/enztech/glucose.html>, [Jan 17].
- Chaplin, M. 2007. Starch [online]. Available from: <http://www.lsbu.ac.uk/biology/water/hysta.html>, [Jan 2].
- Charalambous, G. 1993. "Shelf life studies of foods and beverages". Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam, Netherlands. 1224 P.
- C.W. Brabender Instrument Inc. 2007a. Extensograph-E [online]. Available from: <http://www.cwbrabender.com/ExtensographE.html>, [Jan 2].

- C.W. Brabender Instrument, Inc. 2007b. Farinograph-E [online]. Available from: <http://www.cwbrabender.com/FarinographE.html>, [Jan 2].
- Davis, E.G. 1970. Evaluation and selection of flexible film for food packaging. *Food Technol. Aust.* 22(2): 62.
- Fan, L., Zhang, S., Yu, L., and Ma L. 2006. Evaluation of antioxidant property and quality of breads containing *Auricularia auricula* polysaccharide flour. *Food Chem.* 101: 1158-1163.
- Farombi, E.O., Britton, G., and Emerole, G.O. 2000. Evaluation of the antioxidant activity and partial characterization of extracts from browned yam flour diet. *Food Res. Int.* 33: 493-499.
- Food and Drug Administration. 1995. "Bacteriological analytical manual," 8 th ed. AOAC International, Gaithersburg. 557 P.
- Hsu, L.C., Hwang, L.S., Chen, W., Weng, M.Y., and Tseng, Y.C. 2004. Qualities and antioxidant properties of bread as affected by the incorporation of yam flour in the formulation. *Int. J. Food Sci. Tech.* 39: 231-238.
- Hung, V.P., Maeda, T., and Morita, N. 2007. Dough and bread qualities of flours with whole waxy wheat flour substitution. *Food Res. Int.* 40: 273-279.
- Juliano, B.O. 1971. A simplified essay for milled-rice amylose. *Cereal Sci. Today.* 16(10): 334-338.
- Juliano, B.O. 1984. Rice starch : production, properties and uses. pp. 507-508. *In Starch Chemistry and Technology*, 2 nd ed. Whistler, R.L., Bemiller, J.N., and Paschall, E.F. (eds.). Academic Press, Orlando.
- Kim, W., Johnson, W.J., Graybosch, A.R., and Gaines, S.C. 2003. Physicochemical properties and end-use quality of wheat starch as a function of waxy protein alleles. *J. Cereal Sci.* 37: 195-204.

- Kulp, K., Hephurn, F.N., and Lehmann, T.A. 1974. Preparation of bread without gluten. *Bakers Dig.* 48(3): 34-37.
- Labuza, T.P. 1982. "Shelf life dating of food". Food and Nutrition Press Inc., Westport, Connecticut. 500 P.
- Marsh, K.S. 1986. "The wiley encyclopedia of packaging technology". John Wiley and Sons Inc., New York. 582 P.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., and Carr, B.T. 1991. "Sensory evaluation techniques," 2 nd ed. CRC Press, Florida. 354 P.
- Montgomery, D.C. 2005. "Design and Analysis of Experiments," 6 th ed. John Wiley and Sons Inc., Hoboken, New Jersey. 643 P.
- Moyer, R.A., Hummer, K.E., Finn, C.E., Frei, B., and Wrolstad, R.E. 2002. Anthocyanins, phenolics, and antioxidant capacity in diverse small fruits: *Vaccinium*, *Rubus*, and *Ribes*. *J. Agr. Food Chem.* 50: 519-525.
- Munoz, A.M., Chambers IV, E., and Hummer, S. 1996. A multifaceted category research study: how to understand a product category and its consumer responses. *J. Sens. Stud.* 11: 261-294.
- Nishita, K.D. and Bean, M.M. 1979. Physicochemical properties of rice in relation to rice bread. *Cereal Chem.* 56: 185-189.
- Nishita, K.D., Roberts, R.L., Bean, M.M., and Kennedy B.M. 1976. Development of a yeast-leavened rice bread formula. *Cereal Chem.* 53: 626-635.
- Noomhorm, A., Bandola, D.C., and Kongserree, N. 1994. Effect of rice variety, rice flour concentration and enzyme levels on composite bread quality. *J. Sci. Food Agr.* 64(4): 433-440.
- Plessas, S., Pherson, L., Bekatorou, A., Nigam, P., and Koutinas, A.A. 2005. Bread making using kefir grains as baker's yeast. *Food Chem.* 93: 585-589.

- Pylar, E.J. 1988. "Baking science and technology," 3 rd ed. Sosland Publishing Company, Missouri. 1359 P.
- Quast, Q.C. and Karel, M. 1973. Simulating shelf life. Mod. Packag. 46(3): 50.
- Renzetti, S., Bello, F.D., and Arendt, E.K. 2008. Microstructure, fundamental rheology and baking characteristics of batters and breads from different gluten-free flours treated with a microbial transglutaminase. J. Cereal Sci. 48: 33-45.
- Resurreccion, A.V.A. 1998. "Consumer sensory testing for product development". Aspen Publishers, Gaithersburg. 254 P.
- Sangnark, A., and Noomhorm, A. 2004. Effect of dietary fiber from sugarcane bagasse and sucrose ester on dough and bread properties. Lebensm. Wiss. u.- Technol. 37: 697–704.
- Shah, A.R., Shah, R.K., and Madamwar, D. 2006. Improvement of the quality of whole wheat bread by supplementation of xylanase from *Aspergillus foetidus*. Bioresource Technol. 97: 2047-2053.
- Stone, H. and Sidel, J.L. 1993. "Sensory evaluation practices," 2 nd ed. Academic Press, California. 338 P.
- Tanaka, Y. 1972. Quality improvement of rice bread. Jarq-Jpn. Agr. Res. Q. 6(3): 181-187.