

## รายการอ้างอิง

กิ่งกมล ลีลาจรรุวรรณ และวิมลศิริ ดีกล้าส. 2544. “โครงการวิจัย การประกันคุณภาพกล้วยทอดกรอบ”. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยมหาวิทยาลัยรังสิต.

เกษม หฤทัยธนาสันต์, อุมารณ สุจริตทวิสุข, สุธาสินี อาจวิชัย, ธงชัย สุวรรณสิขณณ์ และ เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2547. เรื่อง อาหารปลอดภัยครัวไทยสู่ครัวโลก. การใช้ประโยชน์แป้งข้าวกล้องทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์กรอบเค็ม: การประชุมวิชาการ อุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ.

เกษร สุนทรเสรี. 2545. พิมพ์ครั้งที่ 4. “กล้วยพืชสารพันประโยชน์”. บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิชย์ จำกัด. กรุงเทพฯ.

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2550. กล้วยแผ่นหนา[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://bisd.dip.go.th/agro/HTML/menu/banana\\_pan\\_hna.asp](http://bisd.dip.go.th/agro/HTML/menu/banana_pan_hna.asp)[2550, 9 กันยายน].

คณาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 2549. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร”. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. พิมพ์ครั้งที่ 1. “การบรรจุอาหาร (Food Packaging)”. บริษัท เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ.

ทวีเกียรติ ยัมสวัสดิ์. 2527. พิมพ์ครั้งที่ 1. “กล้วย”. สหประชาพานิชย์. กรุงเทพฯ.

ธีรวัฒน์ เทพไจกาศ. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวที่มีคุณค่าทางโภชนาการจากแป้งมันเทศและเนื้อปลาป่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.

นิภา สัตยเชื้อ. 2546. พิมพ์ครั้งที่ 1. “หนังสืออ่านประกอบ เรื่อง การปลูกกล้วยน้ำว้า”. สกนนครการพิมพ์. จังหวัดสกลนคร.

นิรนาม. 2550. กล้วยทอดกรอบ[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.ku.ac.th/e-magazine/june48/known/banana.html>[2550, 18 สิงหาคม].

- นิรนาม. 2550. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (Sulfur dioxide : SO<sub>2</sub>)[ออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
<http://www.dmsc.moph.go.th/webroot/food/files/aboutfood3.htm>[2550, 26  
 กรกฎาคม].
- นิรนาม. 2551. พอลิเมอร์[ออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
<http://www.geocities.com/jxudel/419010/polymer.doc>[2551, 7 ตุลาคม].
- นิธิยา รัตนูปนนท์. 2543. “ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร”.  
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนูปนนท์. 2545. พิมพ์ครั้งที่ 1. “เคมีอาหาร”. สำนักพิมพ์ โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์.  
 กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนูปนนท์. 2548. พิมพ์ครั้งที่ 1. “วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน”.  
 สำนักพิมพ์ โอ.เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.
- นฤศันส์ วาสิตติก. 2541. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวหอมมะลิ.  
 วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรม  
 เกษตร, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.
- เบญจมาศ ศิลาชัย. 2545. พิมพ์ครั้งที่ 3. “กล้วย”. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.  
 กรุงเทพฯ.
- ปรางค์ อานเป็รื่อง. 2543. พิมพ์ครั้งที่ 3. “เอ็นไซม์ทางอาหาร”. สำนักพิมพ์โรงพิมพ์แห่ง  
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ปัทมกร พรหมจรรย์. (พฤษภาคม – มิถุนายน 2548). [การลดค่าคอเลสเตอรอลในเลือดและคุณภาพ  
 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาข้างเหลืองกึ่งแห้ง]. วารสารสงขลานครินทร์, 3, 617-  
 631.
- พนัส หันนาคินทร์, ณัฐรุพงษ์ เจริญพิทย, ปรัชญา กล้าผจญ และมานพ วัฒนศิริ. 2541.  
 พิมพ์ครั้งที่ 1. “คู่มือวิทยาศาสตร์ เล่ม 2”. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.  
 กรุงเทพฯ.
- พาณิชย์ ยศปัญญา. 2542. “กล้วยในเมืองไทย”. สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพฯ.
- ทวีเกียรติ ยัมสวัสดิ์. 2527. พิมพ์ครั้งที่ 1. “กล้วย”. สหประชาพาณิชย์. กรุงเทพฯ.

รองรัตน์ รัตนธรรมวัฒน์. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งเผือก.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.

วรรณญา โชติช่วง. 2540. การผลิตมันฝรั่งทอดแบบก้อนแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คณะวิทยาศาสตร์, สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร.

วิทัศน์ แสงอรุณ. 2546. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากข้าวผสมกล้วยโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.

วิภา คำดา. 2541. คุณค่าทางอาหารและประโยชน์ต่อสุขภาพของน้ำมันปาล์ม. วารสารอาหาร, 18 (4) : 287 – 288. อ้างโดยวรรณญา โชติช่วง. 2540. การผลิตมันฝรั่งทอดแบบก้อนแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คณะวิทยาศาสตร์, สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร.

วิไล รัสาดทอง. 2547. พิมพ์ครั้งที่ 4. “เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร”. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด. กรุงเทพฯ.

สุชาดา สังขพันธุ์. 2541. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตังหน้าตั้งสำเร็จรูปจากเทมเป้ข้าว ถั่วลิสง และงา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.

สุธิดา อัญญาโพธิ์. 2550. กล้วย ผลไม้มากคุณประโยชน์[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://update.se-ed.com/218/banana.htm>[2550, 19 สิงหาคม].

สุนทรี จินธรรม, สุนันท์ เครือคล้าย และรัชนีวรรณ จินธรรม. 2547. รายงานการวิจัยเชิงปฏิบัติการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม กรณีศึกษา : กล้วยทอดกรอบ กลุ่มสตรีแปรรูปกล้วย. มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์. จังหวัดฉะเชิงเทรา.

สัมพันธ์ รอดศรี. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งปลายข้าวหอมมะลิผสมแป้งมันเทศและงาดำป่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะเกษตร, สาขาเกษตรศาสตร์.

สมชัย สุวงศ์ศักดิ์ศรี. 2543. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเมล็ดข้าวโพดหวานอบกรอบ.

วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.

สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2547. พิมพ์ครั้งที่ 4. “สวนกล้วย”. ปราณีเจริญบล็อกและการพิมพ์. กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม (สมอ). กล้วยทอดกรอบ.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับ 1117 (24 พ.ย. 2546). กรุงเทพฯ.

อภิสิทธิ์ วิริยานนท์. 2543. พิมพ์ครั้งที่ 2. “กล้วยช่วยกู้ฐานะเร็วไว : ผลไม้แห่งนักปราชญ์”. สำนักพิมพ์น้ำฝน จำกัด. กรุงเทพฯ.

อรนุช สีหามาลา. 2545. การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบปลา. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.

Andear, B., Pedro, M. and Vanessa, R. 2003. NaCl soaking treatment for improving the quality of french – fried potatoes. Food Res. Inter. 36 : 161 – 166.

AOAC. 1997. “Official Methods of the Analysis of AOAC International,” 16th ed. The Association of Official Agricultural Chemists, Maryland. USA.

Brennan, J. G. 2006. “Food Processing Handbook”. 1st ed. Stauss GmbH, Mörenbach. Germany.

Chi – Tang, H., and Charles, H.M. 1993. Browning of Foods: Control by sulfites, antioxidants and other means. Food Tech. 74: 74 – 84.

Egan, H., Kisk, R.S., and Sawyer, R. 1981. “Pearson’s chemical analysis of Food”. 8th ed. Charchill Livngstone, London.

Fellows, P. 2000. “Food Processing Technology: Principle and Practice”. 2nd ed. Woodhead Publishing Limited, London.

Fenfennema, O.R. 1996. “Food Chemistry”. 3rd ed. Marcel Dekker Inc, New York.

- Gould, G. W., and Russell, N. J. 1999. Sulphite. *Food Preservatives*. 5: 72 – 87.
- Guerrero, S., Alzamora, S. M. and Gerschenson, L. N. 1996. Optimization of combined factors technology for preserving banana puree to minimize color changes using the response surface methodology. *J. Food Engi.* 28 (3-4): 307 - 322.
- Gutcho, M. 1973. "Prepared snack foods". 2nd ed. Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp. London.
- Herrmann, G. 2005. Banana chips [online]. Available from:  
[http://www.itdg.org/docs/agroprocessing/food\\_chain\\_21.pdf](http://www.itdg.org/docs/agroprocessing/food_chain_21.pdf)[2005, 18 August].
- Irwandi , J., Che Man, Y. B., Tusof, S., Jinap, S. and Sugisawa, H. 1998. Durian leather: development, properties and storage stability. *J. Food Agr.* 19: 479 – 489.
- Janusz, M. and Charles, H. 1973. Effect of finish – frying conditions on the quality of french fried potatoes. *J. Food Sci.* 38(1): 92 – 95.
- Lilly, V. V. 1994. "Prevention of Enzymatic Browning in Fruits and Vegetables". In Lee, C. T., *Enzymatic Browning and Its Prevention*. Washington, DC The American Chemical Society.
- Lu, S., Luo, Y., Turner, E. and Feng, H. 2007. Efficacy of sodium chlorite as an inhibitor of enzymatic browning in apple slices. *Food Chem.* 104: 824 – 829.
- Man, C.M.D. and Jones, A.A. 2000. *Shelf – life Evaluation of Foods*. 2nd ed. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland. USA.
- Matz, S. A. 1984. *Principle of Food Packaging*. 1st ed. AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. USA.
- Murat, Ö. 2006. Foods browning and its control[online]. Available from:  
[www.Okyanusbilgiambari.com](http://www.Okyanusbilgiambari.com)[2005, 18 August].

- Nagy, S. Lee, H. Rouseff, R.L. and Lin, J.C.C. 1990. Nonenzymic browning of commercially canned and bottled grapefruit juice. *J. Agr Food chem.* 38: 343 – 346.
- Owusu –Apenten, R. 2005. “Introduction to Food Chemistry”. 1st ed. The United States of America. USA.
- Paluo, E. Lopez – Malo, G.V. Barbosa – Canovas, G.V. Welti – Chanes, J. and Swanson, B.G. 1999. Polyphenoloxidase activity and color of blanched and high hydrostatic pressure treated banana puree. *J. Food Sci.* 64: 42 – 45.
- Romani, S., Rocculi, P., Mendoza, F. and Rosa, M.D. 2009. Image characterization of potato chip appearance during frying. *J. Food Engi.* 93: 487 – 494.
- Rossell, J. B. 2001. “Frying improving quality”. 1st ed. Woodhead publishing limited. London.
- Elham, T. 2008. Lipid and Phytosterol Oxidation in Vegetable Oils and Fried Potato Products. Doctoral Thesis. Swedish University. Sweden.
- Sacharow, S. and Griffin, R.C. 1980. “Principle of Food Packaging”. 2nd ed. AVI Publishing Company Inc. USA.
- Samith, O. and Davis, C.O. 1968. Prevention of graying in dehydrated potato products. *American Potato Journal.* 39(1962 b): 135 – 148.
- Shamberger, R. J., Shamberger, B. A. and Willis, C. E. 1997. Malonaldehyde content of food. *Food of Nutrition.* 107: 1404 -1409.
- Sharma, G. K., Semwal, A. D., Murthy, M. C. N. and Arya, S. S. 1997. Suitability of antioxygenic salts for stabilization of fried snacks. *Food Chem.* 60(1): 19 -24.
- StÖllman, U., Johansson, F., and Leufvén, A. 1994. “Packaging and Food Quality”. In Man, C. M. D. and Jones, A. A., *Shelf Life Evaluation of Foods.* London: Blackie Academic & Professional.

Vaisayanunt, N.A. 1987. Evaluation of Processing techniques for sweet potato chips.

Ph.D. This dissertation, Louisiana State University Baton Rouge, Louisiana.

อ้างโดยวรรณุญา โชติช่วง. 2540. การผลิตมันฝรั่งทอดแบบกึ่งแช่เยือกแข็ง.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คณะวิทยาศาสตร์,  
สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร.

Yong, K. P., Hélie, H. S., Tâia, D. A. and Roberto, H. M. 1980. Polyphenol oxidase of  
mango (*Mangifera indica* var. Haden). *Journal of Food Science*. 45(6):  
1619 – 1621.