

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2545. เทคโนโลยีของแป้ง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กวี จุติกุล. 2548. อาหารและโภชนาการ. แสงจันทร์การพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- เกสร สุนทรเสรี. 2541. มะพร้าวต้นไม้แห่งชีวิต. ไทยวัฒนาพานิชย์, กรุงเทพฯ.
- คุณา นนทพัฒน์. 2542. ขนมไทยกับวัฒนธรรมไทย. ดอกหญ้า, กรุงเทพฯ.
- คลังปัญญาไทย. 2551. ขนมพื้นบ้าน. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.panyathai.or.th/wiki/index.php/>, 21 กันยายน 2556.
- จริยา เดชกุญชร. 2549. ขนมไทย เล่ม1. เพชรการเรือน, กรุงเทพฯ.
- จรรุณ บุญนำ. 2541. การพัฒนาอาหารเข้าสำเร็จรูปจากถั่วเขียว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จำลองลักษณ์ หุ่นขึ้น และคณะ. 2552. รวมเล่มขนมไทย. แม่บ้าน, กรุงเทพฯ.
- ฉวีวรรณ ปานสี และคณะ. 2550. “การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพการทำขนมโบราณ ชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร.” แผนงานพิเศษปริญญาตรีคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยบริการและสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- ชัชฎาพร นิมนองค์ และ กรเกษ ศิริบุญรอด. 2546. สมุนไพรชาวบ้าน. พิมพ์ครั้งที่ 5. แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- ธีระนันท์ คุณานพรัตน์ และคณะ. 2551. อิทธิพลของปริมาณอะไมโลสที่มีต่อการดูดซับน้ำมันของโดทอดแบบจุ่ม. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://www.kmutt.ac.th/Engineering/Food>, 16 มกราคม 2557.
- ณิชกร สุดไชย. 2556. ขนมไทย. <http://nichakonsudchai.blogspot.com/>
- ณรงค์ นิยมวิทย์ และอัญชลีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2528. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นิตยา รัตนพานนท์. 2543. ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- “_____” 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. พิมพ์ครั้งที่ 1. โอ.เอส.พรินติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ.
- “_____” 2554. หลักการวิเคราะห์อาหาร. โอเดียนส์โตร์, กรุงเทพฯ.
- บุบผา เรืองรอง. 2556. อาจารย์ประจำคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช สอนลูกเรื่องขนมไทย (Thai Dessert) <http://taamkru.com/th/>

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- เพชรรัตน์ วงศ์ชา. 2554. การหมิ่นหีนของน้ำมันและไขมัน. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.kr.ac.th/elearning/file.php?file=/267/c4.doc>, 20 กันยายน 2556.
- เพิ่มพูนพันธุ์ ศุกดีเกษม. 2531. ถั่วเขียว. ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ.
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2549. เอกสารประกอบการสอนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- มัญญ จันทรประสิทธิ์. 2553. วารสารของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. “ชี้โอกาสอุตสาหกรรมขนมไทย จะก้าวไกล ขอเพียงรู้ ที่มา ที่อยู่ และที่ไป” ปีที่ 53 ฉบับเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม 2553.
- มณเฑียร ศุกลักษณ์. 2541. ตำราขนมไทย. ฐานการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- วชิร วาสนา. 2555. “การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมกง ตำบลหนองแก อำเภอเมืองอุทัยธานี.” วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาอาชีวศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิทยา กุลสมบูรณ์. 2553. ปฏิวัติน้ำมันทอดซ้ำ แผนงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วันดี ณ สงขลา. 2550. ขนมไทยในหีบ. ส.เอเชียเพรส, กรุงเทพฯ.
- วิภาวัน จุลยา และ พงษ์นรินทร์ แสงอิม. 2553. ขนมไทยตามเทศกาล. ไทยควอลิตี้บุ๊คส์, กรุงเทพฯ.
- วิลาวัลย์ พงษ์เจริญ. 2547. วิธีการแปรรูปอาหารและการถนอมอาหารไทย. พทยาการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- วิลัย รังสาดทอง. 2547. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. เท็กซ์ แอนด์ เจอร์รัลพับลิเคชั่น, กรุงเทพฯ.
- ศรีสมร คงพันธ์ และคณะ. 2536. อาหารไทย 4 ภาค. แสงศิลป์การพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ศิริภัทธรินทร์ มหาวีวัฒน์. 2549. “การศึกษาและพัฒนาการทำข้าวเกรียบพื้นบ้าน.” งานวิจัยภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์. 2556. การหาค่าพลังงานสะสมในผลิตภัณฑ์อาหารโดยเครื่อง Bomb Calorimeter. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.share.psu.ac.th/blog/utai1/31364>, 16 เมษายน 2557.
- สายชล สันสมบูรณ์. 2546. สถิติการวางแผนการทดสอบทางการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สัญญากร ชูทรัพย์ และ สายชล วิสุทธิ์สมุทร. 2546. **พฤติกรรมผู้บริโภค**. เอ็มพันธ์, กรุงเทพฯ.
- สุทธิชัย ปทุมล่องทอง. 2549. **ท่องเที่ยวภาคกลาง**. สถาพรบุ๊คส์, กรุงเทพฯ.
- สุภาวดี ธีรธรรมากร. 2543. **การผลิตและการตลาดในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์พลาสติก**. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- สุรางค์ ลาเกลี้ยง. 2545. **“การปรับปรุงคุณภาพและกรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบอยุธยา.”** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวัฒน์ กลิ่นหอม. 2528. **คุณค่าทางอาหารของรำข้าวเหนียวหยาบและกากเมล็ดนุ่นอัดน้ำมันเพื่อเป็นแหล่งโปรตีนสำหรับโคสาวรุ่น**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ. 2528. **ภาวะมลพิษ ภัยใกล้ตัว**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กระทรวงวิทยาศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สำนักพัฒนาเกษตรกร. 2552. **ภูมิปัญญาท้องถิ่น**. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.tkagri.doae.go.th/temp.php?gpg=title02>, 20 กันยายน 2556.
- อัจฉรา กลวิทยาคุณ. 2555. **การทดลองอาหาร**. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- อบเชย อิมสบาย. 2539. **ตำรับขนมไทย**. แสงแดด, กรุงเทพฯ.
- อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. 2547. **หลักการประกอบอาหาร**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เอกวิทย์ ณกลาง. 2540. **ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย**. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- ณกฤษ เศวตนันท์. (2557). **ขับเคลื่อนเศรษฐกิจดิจิทัล**. TELECOM JOURNAL (Telecom Law Talk). ฉบับวันที่ 01 พฤศจิกายน พ.ศ. 2557 หน้า 3.
- นภวรรณ คณานุรักษ์. (2554). **กลยุทธ์การตลาด Marketing Strategy**. กรุงเทพฯ : ซีวีแอลการพิมพ์.
- ศักดิ์ชัย เกียรตินาคินทร์. (2553). **ทุนความคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์ Creative Capital for Creative Economy**. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดี.
- เมธา สุวรรณสาร. (2558). **เศรษฐกิจดิจิทัล คืออะไร? (What is Digital Economy)**. สืบค้นเมื่อ กุมภาพันธ์ 21, 2558 : <http://www.sangkasi.com>
- รายงานการศึกษาเบื้องต้น. (2552). **เศรษฐกิจสร้างสรรค์ The Creative Economy**. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- วรการณ สามโกเศศ. (2545). *รู้จักเศรษฐกิจสร้างสรรค์ Creative Economy*. สืบค้นเมื่อ เมษายน 28, 2554 : <http://www.sangkasi.com>
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2548). *ปรุง “ธุรกิจอาหาร” ให้รอด...รวย*. กรุงเทพฯ : ซีวีแอลการพิมพ์.
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2548). *ธุรกิจ ขนมหอย*. กรุงเทพฯ : ซีวีแอลการพิมพ์.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2558). *เมื่อ SMEs เป็นวาระแห่งชาติ ร่วมส่งเสริม SMEs ไทย ขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทย*. เล่มที่ 12 (มกราคม-มีนาคม 2558). กรุงเทพฯ : สสว.
- สมคิด บางโม. (2555). *องค์การและการจัดการ*. กรุงเทพฯ : พิทู ดีไซน์ แอนด์ พรินท์.
- อริยะ พนมยงค์. (2557). *ถอดรหัส “เศรษฐกิจ จดจิดตอล” ความหวังใหม่..อนาคตประเทศไทย*. สืบค้นเมื่อ กุมภาพันธ์ 20, 2558 : <http://www.thairath.co.th/content/472008>
- ผาณิต รุจิพิสิฐ. 2553. ผลของการใช้น้ำมันมะพร้าวต่อคุณภาพของเค้กชนิดส่วนผสมชั้น. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*. ปีที่ 30 ฉบับที่ 2 เดือนเมษายน-มิถุนายน.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนพานนท์. 2010. เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2558. จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2946/>
- ละอองวรรณ ศรีจันทร์, ทิพย์ บุญล้ำ, และ ศิรินาถ ศรีอ่อนนวล. 2557. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของปลานิลแช่ในสารละลายฟอสเฟตและ เคลือบไคโตซานเก็บในสภาวะการแช่เย็น Quality changes of Nile Tilapia fillets dipped in phosphate solution and coated with chitosan kept in refrigerated storage. *อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ฉบับพิเศษ การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลครั้งที่ 5*.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. 2554. เข้าถึงเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2558. จาก <http://app.tisi.go.th/otop/standard/standards.html>

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

อรวินท์ เลาหรัชตน์นัท, ศศิมน ปรีดา, โชคชัย อีรกุลเกียรติ, วราวุฒิ ครุสง, สมบัติ ขอทวีวัฒนา, สายสนม ประดิษฐ์ดวง, เทวี โพธิ์ผล และ รุ่งนภา วิสิษฐุตรการ. 2549. การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความร้อน. เอกสารการสอนชุดวิชา การถนอมและการแปรรูปอาหาร. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. พิมพ์ครั้งที่ 5. พิมพ์ที่ สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

United Nations. (2004). *Creative Industries and Development*. Conference on trade and development.

FAO. 1997. Manuals of Food Quality Control Food Analysis: quality, adulteration and tests of identity. Prepared with the support of the Swedish International Development Authority (SIDA).

W. Vyncke. 2006. Direct Determination of the Thiobarbituric Acid Value in Trichloroacetic Acid

Extracts of Fish as a Measure of Oxidative Rancidity. *European Journal of Lipid Science and Technology*. [Volume 72, Issue 12](#), pages 1084–1087, 1970