

เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

- กมลทิพย์ สัจจาอนันตกุล. (ม.ป.ป.) ผลของปริมาณอะมิโนและสภาวะในการทอดต่อคุณลักษณะของแผ่นแป้งข้าวเจ้าทอด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกตุกมล ปิยะจอมขวัญ. (2546) เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กรมวิทยาศาสตร์ (2553) เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร ฉบับที่ 2. (ออนไลน์). ได้จาก : <http://dmsc.moph.go.th/webroot/bqsf/File/VARITY/dmscguideline.pdf> (สืบค้นเมื่อ วันที่ 20 มีนาคม 2554).
- ชนิษฐา อัมอารีย์. (2549) ผลของวัตถุดิบและกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของขนมอบพองจากข้าวเหนียวหัก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฏฐา เปี่ยมกล้า. (2547) การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการทอดทุเรียนสุกแช่แข็งด้วยเครื่องทอดสูญญากาศ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ดารณี คล้ายเครือ. (2550) เทคนิคสำหรับการลดปริมาณดูดซับของผลิตภัณฑ์อาหารหลังทอด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ตริษา โลหะนะ กุลวดี ครอบพานิชย์ และไพสิน ผู้พัฒน์ (2547) การยืดอายุการเก็บขนมเปียะ. (ออนไลน์). ได้จาก: <http://ifrpdku.ac.th/staff/cc/cc287.pdf> (สืบค้นเมื่อ วันที่ 21 มีนาคม 2554).
- ถิรนนท์ คุณานพรัตน์ สุวิข ศิริวัฒนโยธินและศักรินทร์ ภูมิรัตน์. (2543) อิทธิพลของปริมาณอะมิโนที่มีต่อการดูดซับน้ำมันของโดทอดแบบจุ่ม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- นพมาศ พิมพ์หา. (2547) ผลของระยะเวลาการเก็บข้าวเปลือกต่อคุณสมบัติข้าวสารแป้งข้าวและข้าวแผ่นกรอบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- นิตยา รัตนพานนท์. (2548) วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิตยา รัตนพานนท์. (2539) เคมีอาหาร. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปิยะพร ภัทรกิจกำจร. (2547) การศึกษาสูตรและสภาวะการทอดที่เหมาะสมของแป้งชุบทอดดูดซับน้ำมันต่ำจากแป้งข้าวโพดอะมิโนสูงแป้งข้าวเจ้าฟรีเจลและแป้งข้าวเจ้า. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ผดุงศักดิ์ วานิชขัง. (2546) รายงานการวิจัยการพัฒนาเครื่องผลิตข้าวเม่า. ชลบุรี : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.

ผดุงศักดิ์ วานิชชังและคณะ. (2547) รายงานการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรม.

ชลบุรี : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525.(2526). กรุงเทพฯ: อักษรเจริญทัศน์.

พริยา โชติถนอม. (ม.ป.ป.) *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร 2*. ใน: คู่มือการสอนภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. มหาสารคาม : หน้า 2-16.

ไพศาล วุฒิจำนงค์และคณะ, (2543) รายงานการวิจัยการศึกษาอายุการเก็บของผลไม้ไทยหอดกรอบ. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มยุรี ภาคลำเจียก. (2540) บทบาทของ PVDC ต่อการบรรจุภัณฑ์. *วารสารพลาสติก*, 13(5): 15-18.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต และคณาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. (2549) *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร*. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิจิตร ทรัพย์บุญมาตย์. (2537) *การศึกษาสภาวะที่มีผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ผักทอดกรอบด้วยเครื่องทอดสุญญากาศ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

วิเชียร วรพุทธพร, ทิพย์วรรณ งามศักดิ์, ศิริวรรณ เนติวรานนท์และเทพฤทธิ์ ปิติฤทธิ์. (2551) *การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากข้าวเม่า*. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

วิเชียร วรพุทธพร, เพ็ญศรี เจริญวานิชและคณะ. (2545) *รายงานโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าเพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มและส่งเสริมอุตสาหกรรมพื้นบ้าน*. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

วิไล รังสาดทอง. (2547) *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

วุฒิชัย นาครักษา. (2533) *หลักการบรรจุ*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ศรายุทธ สมประสงค์. (2551) *ผลของอุณหภูมิและการใช้น้ำมันทอดซ้ำต่อการดูดซับน้ำมันเนื้อสัมผัสและสีของข้าวเกรียบกุ้งทอด*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศรินทร สุวรรณรงค์. (2548) *รายงานผลของการใช้แป้งมันสำปะหลังพรีเจลาคีโนซ์เป็นส่วนผสมในสูตรแป้งชุบทอดเพื่อลดการดูดซับน้ำมันของอาหาร*. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

ศศิเกษม ทองยงค์ และพรรณี เดชคำแหง. (2530) *เคมีอาหารเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล. (2547) *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่ : บริษัททรีโอแอมเวอร์ไทซิงแอนด์มีเดีย.

ศิริธร ศิริอมรพรรณ. (2547) *รายงานการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองสไลต์ญี่ปุ่น*. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

สมบัติ ขอทวีวัฒนา. (2529) *กรรมวิธีการอบแห้ง*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547) ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Anthony J. F. (1998) Water activity: why it is important for food safety. In: Proceedings of the First NSF International Conference on Food Safety. Albuquerque, NM, 177-185.
- AOAC. (2000) Official Methods of Analysis of AOAC International. (17th ed.). Washington, D.C., USA : Association of Official Analytical Chemists.
- AOCS. (1986) Official Methods and Recommended Practices. (3rd ed.). Champaign : American Oil Chemists' Society.
- _____. (1995) Official Methods and Recommended Practices. (4th ed.) Champaign : American Oil Chemists' Society.
- Beuchat, L.R. (1981) Microbial stability as affected by water activity. *Cereal Foods World*, 26(7), 345-349.
- Fan, J., Singh, R.P. and Pinthus, E.J. (1997) Physicochemical changes in starch during deep-fat frying of a molded corn starch patty. *Journal of Food Processing*, 21, 443-460.
- Intharapongnuwat, W., Arkanit, K., Wangcharoen, W. and Warasawas, P. (2008) Process improvement for Thai-style fried rice crackers. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 1(3), 155-166.
- Keller. (2011) *Oriented polypropylene film structure*. (Online). Available from: <http://freepatentsonline.com> /(Accessed 27 march 2011.)
- Kita, A. , Lisin'ska, G. and Golubowska, G. (2007) The effects of oils and frying temperatures on the texture and fat content of potato crisps. *Food Chemistry*, 102, 1-5.
- Krokida, M.K., Oreopoulou, V., Maroulis, Z.B. and Marrinos-Kouris, D. (2001) Effect of osmotic dehydration pretreatment on quality of French fries. *Journal of Food Engineering*, 49, 339-345.
- Labuza, T.P. (1970) Properties of water as related to the keeping quality of foods *In Proceedings of the Third International Congress. Trends in Food Science & Technology*, D.C, 618-635.
- Maneerote, J., Noomhorm, A., and Takhar, P.S., A.L. (2009). Optimization of processing conditions to reduce oil uptake and enhance physico – chemical properties

Of deep fried rice crackers. *Trends in Food Science and Technology*, unpagged, 1-8.

- Math, R.G., Velu, V., Nagender, A. and Rao, D.G. (2004) Effect of frying conditions on moisture, fat, and density of *papad*. *Journal of Food Engineering*, 64, 429-434.
- Moreira, R.G., Palau, J., Sweat, V.E., & Sun, X. (1995) Thermal and Physical properties of Tortilla chips as a function of frying time. *Journal of Food Processing and Preservation*, 19, 175-181.
- Pedreschi, F., Morano, P., Santis, N. and Pedreschi, R. (2007) Physical properties of pretreated potato chips. *Journal of Food Engineering*, 79, 1474-1482.
- Pinthus, E.J., Weinberg, P. and Saguy, I.S. (1995) Oil uptake in deep-fat frying as affected by porosity. *Journal of Food Science*, 60(4), 767-769.
- Suderman, D.R., Cunningham, F.E. Batt and Breeding. (1983) The AVI., *Westport Connecticut*, 233.
- Tiwari, U., Gunasekaran, M., Jaganmohan, R., Alagusundaram, K. and Tiwari, B.K. (2009) Quality Characteristic and Shelf Life Studies of Deep-Fried Snack Prepared from Rice Broken and Legumes By-Product. *Food Bioprocess Technology*, 1-7.