

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2530. ตารางคุณค่าอาหารไทยในส่วนผสมที่กินได้ 100 กรัม. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ. 84 หน้า.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 487 หน้า.
- กฤษฎา บานชื่น. 2528. เส้นใย...สารอาหารที่ถูกลืม. หมอชาวบ้าน. ปีที่ 7. ฉบับที่ 77 (กันยายน) : หน้า 17-23.
- จิตรนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ : 25-59.
- ธีรนุช ฉายศิริโชติ. คุกกี้. 2547. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตพิมพ์ที่ บริษัท ก.พล (1996) จำกัด ครั้งที่ 2.
- นิธิยา รัตนพานนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 108.
- ประกาศรี ภูวเสถียร, อรุวรรณ วลัยพัชรา และรัชณี คงคาอุยฉาย. 2533. ใยอาหารในอาหารไทย. โภชนาการสาร. ปีที่ 24, ฉบับที่ 2 : หน้า 43-53.
- ปรีชา ลิพกุล. 2535. การรักษาโรคอ้วนด้วยเส้นใยอาหาร. รายงานการประชุมวิชาการโภชนาการดี กรุงเทพฯ : โรงแรมเซนทรัลพลาซ่า. 25-26 มิถุนายน.
- พงศ์สิมา บุญยะรัตน์สุวิมล. 2539. การผลิตคุกกี้เสริมโปรตีนจากดัชนีน้ำตาลต่ำอบแห้งทดแทนแป้งสาลีบางส่วน. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม. 41 หน้า.
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พัชรี้ ตั้งตระกูล และเย็นใจ จิตะฐาน. 2538. การคิดค้นสูตรอาหารเสริมประเภทใยอาหารสูงและแคลอรีต่ำ.” วารสารอาหาร. ปีที่ 25 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มีนาคม.) : หน้า 15-23.
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล และ คนอื่นๆ. 2538. คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของขนมปังและคุกกี้ที่มีใยอาหารสูง. วารสารอาหาร. ปีที่ 25 ฉบับที่ 2 : หน้า 95-107.
- มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.//2552.//ส่วนประกอบทางเคมีและการย่อยได้ของเมล็ดทานตะวัน. [ออนไลน์] สืบค้นจาก [http ://www.agri.ubu.ac.th/~suralee/seminar.home/kong.pdf](http://www.agri.ubu.ac.th/~suralee/seminar.home/kong.pdf). (21/05/2552)

- มาลี ทองคำ. 2541. การพัฒนาคุณภาพให้มีเส้นใยอาหารสูงและพลังงานต่ำ. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 114 หน้า.
- เมธา วรรณพัฒน์. 2524. อิทธิพลของเชื้อใยอาหารที่มีต่อสุขภาพของมนุษย์. แก่นเกษตร. ปีที่ 9 ฉบับที่ 1. หน้า 31-33.
- ยุวดี จอมพิทักษ์. 2544. ถั่วเหลืองโภชนาการสูงธาตุพืชที่เป็นยา. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ : หน้า 1-6.
- ยุพร พิชุมาร และกานดา แซ่จิ้ว. 2548. การใช้ประโยชน์จากโอคาราสดเพื่อทดแทนแป้งสาลีในคุกกี้เนย. วารสารพระจอมเกล้าลาดกระบัง. ปีที่ 13 ฉบับที่ 3 : หน้า 30-38.
- วิจิตรา จันทราพรชัย. 2535. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่เพื่อเพิ่มเชื้อใย. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 96 หน้า.
- วิภา สุโรจนะเมธากุล และคณะ. 2542. การใช้เซลล์ลูโลสผงเป็นแหล่งใยอาหารในผลิตภัณฑ์ชีฟฟอนเค้กและคุกกี้. วารสารอาหาร. ปีที่ 29. ฉบับที่ 1.
- วรรณข สุวนิชย์. 2532. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เวเฟอร์ใยอาหารสูงเพื่อบำบัดภาวะท้องผูก. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สิรินาถ ดันตเกษม. 2550. ผลิตภัณฑ์คุกกี้ไขมันต่ำเสริมเนื้อถั่วมังกร. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. ปีที่ 27 ฉบับที่ 1 : หน้า 70-79
- สุจิตรา มาพันธุ์สุ. 2548. การผลิตคุกกี้ขนุนโดยใช้กากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีบางส่วน. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม. 36 หน้า.
- สุชน ตั้งทวีพัฒน์ และบุญล้อม ชีวะอิสระกุล. 2533. ผลการใช้กากเมล็ดทานตะวันระดับสูงในสูตรอาหารเปิดไข่. วารสารเกษตร. ปีที่ 9 ฉบับที่ 2
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2535. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. หน้า 168.: 130-143
- เสกสม อาตมางกูร สุกัญญา จัตตุพรพงษ์ อุทัย คันโช และ สุวรรณิ์ แสนทวีสุข. 2543. การศึกษาประสิทธิภาพของสารสกัดดอกดาวเรืองในอาหารไก่ไข่. ในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38. กรุงเทพฯ. หน้า 256-269.
- สดศรี เนียมเปรม. 2535. การพัฒนาคุกกี้ข้าวสาลีเพิ่มใยอาหาร. กรุงเทพฯ : ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 84 หน้า.

สันทนา อมรไชย. 2537. ใยอาหาร. วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ. ปีที่ 42 ฉบับที่ 145 :
หน้า 27-33.

สำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผักกึ๋. เอกสารมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม

ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย.สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย//2553.//

การใช้พลาสติกบรรจุอาหารอย่างปลอดภัย. [ออนไลน์]

สืบค้นจาก [http ://www.tistr.or.th/tpc/article.exe?mode=sevice](http://www.tistr.or.th/tpc/article.exe?mode=sevice). (06/08/2553)

องุ่น ดาราวีโรจน์. 2528. เบเกอรี่และอาหารนานาชาติ. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วิทยาเขตพระนครใต้. หน้า 24-30.

American Association of Cereal Chemist. 1983. Approved Method of American Association
of Cereal Chemist. St. Paul, MN.

Association of Official Analytical Chemists. 2000. Official Methods of Analysis. (15th ed.),
Virginia : Association of Official Analytical Chemists Inc.

Chen, H., Rubenthaler, G. L., Leung, H. K. and Baranowski, J. D. 1988. Chemical, physical, and
baking properties of apple fiber compared with wheat and oat bran. Cereal Chem.
65 (3):244-247.

Diliello, L.R. 1982. Method in food and dairy microbiology. Avi. Publishing Company Inc.
USA. p. 142.

Godunova, L., Gelb, M. H., Svaren, J. P. and Abeles, R. H. 1985. Effect of wheat germ on the
quality. Aroma and biological value of the new Ukrainian bread. FSTA. 17 (5):524-538.

Gao, L. and Mazza, G. 2006. Extraction of anthocyanin pigments from purple sunflower hulls.
Journal of Food Science. 61(3):600 - 603

Griswold, R. M. 1962. The experimental study of food. Houghton Muffin CO. Boston, Mass.

Haines, R.G. 1968. Food preparation for hotels, resturants and cafeterias. American Technical
Society.

King, H. P. K., Zimmet, L. R. and Pargeter, V. 1984. Ethenic differences in susceptibility to
non-insulin dependent diabetes. A Comparative Study of Two Urbanized Micronesian
Populations Diabetes. FSTA

Lanza, E. and Butrum, R. R. A. 1986. Critical review of food fiber analysis and data.
J. Am. Diet Assoc. 86 (6).

- Line, B. 1983. Food Carbohydrates. AVI Publishing Company Inc., Westport.
- Matz, S.A. 1978. Cookies and cracker technology. 2nd ed. USA. AVI. Publishing Company. Inc. Westport.
- Noel, A. 1988. Biscuit cookies and crackers. Vol. 2. The Biscuit Making Process. Elsevier Applied Science. London and New York.
- Teerapathamkul, S. 1991. Study on formulation of high fiber cookies containing pineapple core. M. S.Thesis, Mahidol University. Bangkok.
- Thamthanaruk, B. 1996. Study on dietary fiber sources in Thailand and its applications. M.S. Thesis, Mahidol University. Bangkok.
- Vetter, J. L. 1992. Impact of new regulations on development and marketing of nutritionally modified bakery food. Cereal Food World. 37 (6): 443-447.