

เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

- กฤษฎา สังข์สิงห์. (2536). การเจริญเติบโตลักษณะที่แสดงออกและการให้ผลผลิตของกล้วยการค้าบางพันธุ์ที่ปลูกในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์. (ม.ป.ป.). ความรู้เรื่องกล้วยเดี่ยว. [ออนไลน์]. ได้จาก: <http://elib.fda.moph.go.th/library/fulltext1/pubture.asp?temp=8340> [สืบค้นเมื่อ 15 มิถุนายน 2552].
- เกรียงศักดิ์ บันลือ. (2547). ผลของสายพันธุ์ข้าว สภาวะการทำแห้งและการเติมสีจากสมุนไพรต่อคุณภาพเส้นกล้วยเดี่ยว. รายงานการวิจัย. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- งามชื่น คงเสรี. (2540). การทำผลิตภัณฑ์ข้าว. จารพ, 39, 25-28.
- จิตตะวัน กุโบล. (2551). การวิเคราะห์สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในมะระขึ้นกและความสามารถในการนำไปใช้เชิงชีวภาพ. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- จินตนา อุบัติสสุกุล และคณะ. (2533). ผลการใช้แป้งมันสำปะหลังผสมแป้งข้าวเจ้าต่อคุณภาพเส้นกล้วยเดี่ยว ใน เอกสารรายงานผลการวิจัยในการประชุมทางวิชาการ ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 28. 29-31 มกราคม 2553. หน้า 307-317. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จุฑา พันธ์พระ. (2547). ผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ฉวีวรรณ สิงาม และภริตา ชุ่มจิต. (2546). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นกล้วยเดี่ยวข้าวกล้องเสริมผัก. รายงานการวิจัย. เพชรบุรี: สถาบันราชภัฏเพชรบุรี.
- ชุตินา อัสวเสถียร และนิลศิริ นิลเนตร. (2548). การทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งกล้วยในกล้วยเดี่ยวเส้นใหญ่. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชูลีกร สิ้นธรัตน์. (2549). ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเปลือกและเนื้อกล้วยน้ำว้าที่ระดับความสุกต่างกัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. (2532). การแปรรูปข้าว. ใน เอกสารประกอบการบรรยาย สัมมนาการแปรรูปอาหารและคลินิกปรึกษาแนะนำ ณ โรงแรมเซ็นทรัลพลาซ่า-กรุงเทพฯ. 27-28 มิถุนายน 2532. หน้า 56. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ.
- ดร.ณิ มุลโรจน์, นคร สานิชวรรณ, กัญญา ครุฑน้อย, วารี น้อยเทพ, วาสนา รอดจัน, สมพร เจียมกลิ่น. (2550). ผลของกระบวนการผลิตที่มีต่ออายุการเก็บรักษากล้วยเดี่ยว. รายงานการวิจัย. อุดรดิตถ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์.
- นิธยา รัตนพานนท์. (2549). เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- เบญจมาศ ศิลาอ้อย. (2545). กล้วย. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ปภิตตา ศรีวรารักษ์. (2553). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวสดเสริมแอนติออกซิแดนต์จากสารสกัดพืชผักพื้นบ้าน*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- ปิยนุช วังศิลาบัตร, วิชัย หฤทัยธนาสันดี, เพ็ญขวัญ ชมปรีดา, สุนันรัตน์ ชื่นพุด. (2548). *การพัฒนาเส้นสปาเก็ตตือบแห้งจากแป้งข้าวหอมมะลิ*. ใน *เอกสารรายงานผลการวิจัยในการประชุมทางวิชาการ ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 4*. หน้า 427-434. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรพิศ โพธิสุข. (2548). *การพัฒนากรรมวิธีการผลิตก๋วยเตี๋ยวข้าวกล้องอบแห้ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยุทธนา พิมพ์ศิริผล, กมลวรรณ แจ่มชัด, สมบัติ ขอทวีวัฒนา, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *การพัฒนาเส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้งจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมันเทศ*. ใน *เอกสารรายงานผลการวิจัยในการประชุมทางวิชาการ ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41*. หน้า 139-147. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รองรัตน์ รัตนธรรมวัฒน์, พรณทิพา เจริญไทยกิจ, ธงชัย สุวรรณสิขณัน, นงนุช เจริญวาสนุตร์. (2545). *คุณสมบัติเนื้อสัมผัสทางกลของเส้นก๋วยเตี๋ยวไทยที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าผสมพลาว์มันสำปะหลัง*. ใน *เอกสารรายงานผลการวิจัยในการประชุมทางวิชาการ ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 40*, 4-7 กุมภาพันธ์ 2545. หน้า 487-494. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรวิทย์ลา เกียรติพงษ์ลาภ. (2550). *การผลิตแป้งทนต่อการย่อยด้วยเอนไซม์จากแป้งมันสำปะหลัง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- วรภรณ์ สกลไชย. (2551). *การเกิด Resistant Starch โดยการใช้กระบวนการความร้อน และการใช้ทดแทนในผลิตภัณฑ์คุกกี้*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วารุณี วารัญญานนท์. (2546). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่และเส้นหมี่จากปลายข้าวอบแห้ง*. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สวรรณมนต์ เหล็กเพชร. (2546). *การเจริญยู่รอดของสแตฟฟีโลคอคคัส ออเรียส และบาซิลลัส ซีเรียส เซลล์และสปอร์ ในก๋วยเตี๋ยวแช่เย็นและแช่แข็ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุดาทิพย์ อินทร์ชื่น. (2545). *การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งกล้วย*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- AACC. (2000). *Approved methods of the AACC*. 10th ed. American Association of Cereal Chemists. St. Paul, Minnesota.
- Buléon, A., Colonna, P., Planchot, V. and Ball, S. (1998). Starch Granules: Structure and Biosynthesis. *Int., J. Biol*, 23(2), 85-112.

- Cheng, F. M., Zhong, L. J., Wang, F. and Zhang, G. P. (2005). Differences in Cooking and Eating Properties Between Chalky and Translucent Parts in Rice Grains, *Food Chemistry*, 90(1-2), 39-46.
- Faisant, N. et al. (1995). Banana Starch Breakdown in The Human Small Intestine Studied by Electron Microscope. *Eur. J. Clin. Nutr*, 49(2), 98-104.
- FAO. (2005). *Banana Statistic*. [online]. Available from : <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>. [Cited 4 October 2010].
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete M.J., Sanchez-Zapata E. and Perez-Alvarez J.A. (2010). Resistant Starch as Functional Ingredient: A Review, *Food Research International*, 43(4), 931-942.
- Gonzalez-Soto, R.A., Mora-Escobedo, R., Hernandez-Sanchez, H., Sanchez-Rivera M. and Bello-Perez, L.A. (2006). Resistant Starch Production from Non-Conventional Starch Sources by Extrusion, *Food Science and Technology Research*, 12(1), 5-11.
- Jayaraman, K.S., Ramanuja, M.N., Dhakne, Y.S. and Vijayaraghavan, P.K. (1982). Enzymatic Browning in Some Banana Varieties as Related to Polyphenol Oxidase Activity and other Endogenous Factor, *Journal of Food Science and Technology*, 19, 181-186.
- Lehmann, U., Jacobasch, G. and Schmiedl, D. (2002). Characterization of Resistant Starch Type III from Banana (*Musa Acuminata*), *JAFRC*, 50(5), 5236-5240.
- Mota, R.V. et al. (2000). Composition and Functional Properties of Banana Flour from Different Varieties, *Starch/Starke*, 52(2-3), 63-68.
- Nugent, A.P. (2005). Health Properties of Resistant Starch, *British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin*, 30, 27-54.
- Ovando-Martinez, M., Sayago-Ayerdi, S., Agama-Acevedo, E., Goni, I. and Bello-Perez L.A. (2009). Unripe Banana Flour as an Ingredient to Increase the Undigestible Carbohydrates of Pasta, *Food Chemistry*, 113, 121-126.
- Palmer, J.K. (1971). Physical, Rheological and Chemical Properties of Bananas During Ripening, *Journal of Food Science*, 38(3), 456-459.
- Randhir, R., Kwon, Y.I. and Shetty, K. (2009). Improved Health-Relevant Functionality in Dark Germinated *Mucuna Pruriens* Sprouts by Elicitation with Peptide and Phytochemical Elicitors, *Bioresource Technology*, 100(19), 4507-4514.
- Rodriguez-Ambriz, S.L., Islas-Hernandez, J.J., Agama-Acevedo E., Tovar. and Bello-Perez L.A. (2008). Characterization of a Fibre-Rich Powder Prepared by Liquefaction of Unripe Banana Flour, *Food Chemistry*, 107(4), 1515-1521.

- Sajilata, M.G., Singhal, R.S. and Kulkarni, P.R. (2006). Resistant Starch-A Review. *Compr. Rev, Food Sci and F*, 5(1), 1-17.
- Siljestrom, M. and Björck, I. (1990). Digestible and Undigestible Carbohydrates in Autoclaved Legumes, Potatoes and Corn, *Food Chem*, 38(2), 145-152.
- Tester, F.R. and Morrison, W.R. (1990). Swelling and Gelatinization of Cereal Starches. I. Effect of Amylopectin, Amylose and Lipids, *Cereal Chem*, 67(6), 551-557.
- Vatanasuchart, N. Niyomwit, B. and Wongkrajang, K. (2009). Resistant Starch Contents and the in Vitro Starch Digestibility of Thai Starchy Foods, *Kasetsart Journal*, 43, 178-186.
- Zaidul, I.S.M., Norulaini, N.A.N., Omar, A.K.M., Yamauchi, H. and Noda, T. (2007). RVA Analysis of Mixtures of Wheat Flour and Potato, Sweet Potato, Yam, and Cassava Starches, *Carbohydrate Polymers*, 69(4), 784-791.
- Zhang, P., Whistler, R.L., BeMiller, J.N. and Hamaker, B.R. (2005). Banana Starch : Production, Physicochemical Properties and Digestibility—a Review. *Carbohydrate Polymers*, 59(4), 443-458.
- Zhang, W., Bi, J., Yan, X., Wang, H., Zhu, C., Wang, J. and Wan, J. (2007). In Vitro Measurement of Resistant Starch of Cooked Milled Rice and Physico-Chemical Characteristics Affecting its Formation, *Food Chem*, 105(2), 462-468.
- Zhu, F., Cai Y. and Corke, H. (2010). Evaluation of Asian Salted Noodles in the Presence of *Amaranthus* Betacyanin Pigments, *Food Chemistry*, 118(3), 663-669.