

เอกสารอ้างอิง

- กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2547. องค์ความรู้เรื่องข้าว, นครสวรรค์
กองโครงการและประสานงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 2547. การใช้
ประโยชน์ข้าวในการสร้างมูลค่าเพิ่มการส่งออก, กรุงเทพฯ
กองโภชนาการ. 2535. คุณค่าทางโภชนาการของข้าวกล้องและข้าวขาว, กรุงเทพฯ.
ขวัญใจ เลหาสวัสดิ์. 2543. เทคโนโลยีการผลิตข้าวถึงสำเร็จรูป. กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรม
วิทยาศาสตร์บริการ, กรุงเทพฯ.
งามชื่น คงเสรี. 2550. การผลิตข้าวถึงสำเร็จรูป. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์,
กรุงเทพฯ.
ดิษฐเทพ จันทร์กลาง. 2547. การเปรียบเทียบกระบวนการผลิตข้าวนึ่ง 3 สายพันธุ์, กรุงเทพฯ.
นิธิยา รัตนปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮาส์, กรุงเทพฯ.
ประพันธ์ ปิ่นศิริโรดม. 2546. ผลของอุณหภูมิ ความเป็นกรด-ด่าง และเกลือสังกะสีต่อ
ความคงตัวของสีเขียวของสารสกัดใบเตย. โครงการคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้า คุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
ฝ่ายปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง. 2547. องค์ประกอบใบเตยสด.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
พลกฤษณ์ วิมุกติพันธุ์. 2547. การผลิตข้าวผัดแช่เยือกแข็ง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
ราณี สุรกาญจน์กุล. 2544. ข้าวเคลือบสมุนไพร. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
สันติ ทิพย์วงศ์. 2535. ผลของไมโครเวฟต่อกลิ่นรสของอาหาร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.