

บรรณานุกรม

- [1] นายนิรันดร์ ผ่องใส, กกล้วยน้ำว้า, โรงเรียนสามัคคีาราม อ.เมือง จ.อุตรดิตถ์ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา อุตรดิตถ์ เขต 1 โดยการสนับสนุนจาก http://www.obec.go.th/news/berclap_media/multi/primary/job/banana/sec04p06.html
- [2] ล้นทม จอนจวบทรง, 2525, ปริมาณส่วนประกอบคุณค่าทางอาหารของกล้วย
- [3] Wang, Chen, 1999, แสดงค่าคุณสมบัติทางกายภาพของกล้วย
- [4] ณรงค์ โฉมเฉลา และคณะ การแปรรูปหรือการถนอมอาหาร
- [5] การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพทางเคมีในระหว่างการบ่มกล้วย, จากการรายงานวิจัยแผนกพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2509
- [6] พระยาแพทย์พงศา วิสุทธาธิบติ, วิธีการทำกล้วยอบ, (2498 อ้างถึงใน เกษร ทวีเศษ, 2511)
- [7] สมพงษ์ พิษณุภิญโญ, เทคโนโลยีการอบกล้วย, 2534
- [8] รัศมี ศุภศรี การเปลี่ยนแปลงทางเคมีของกล้วยในกระบวนการอบและภายหลังการอบ
- [9] นาวาอากาศตรี ตรีการ ก้าวกลสิกรรม, 2537, ฉนวนในแก้ว, กองวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรม ศูนย์วิจัยและพัฒนาการทหาร 312 หน้า,