

บรรณานุกรม

1. เลิศ ลิ้มชุนหนูกุล. 2544. หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์. วารสาร.
2. เกษตร พุ่มทอง, วิโรจน์ นิ่มชื่น. 2531. การศึกษาเปรียบเทียบการทำกล้วยฉาบโดยใช้กล้วยต่างชนิดกัน. รายงานการวิจัย. สถาบันราชภัฏนครสวรรค์.
3. จรรยา สุพรรณิ. 2525. อาหารถนอมแปรรูปและขนมแห้ง. แพร์พิทยา. กรุงเทพฯ.
4. เตือนใจ บรรเจิดกิจ. 2544. ปัญหาด้านการตลาดของกลุ่มอาชีพผลิตน้ำตาลโตนดตำบลเกษไชย.บพคัคย่อ.
5. ประยงค์ จินดาวงศ์. 2518. ตำหรับอาหาร. กรุงเทพมหานคร:ไทยวัฒนพานิช.
6. พาณิช ทินนิมิต. 2527. หลักการเกษตร. กรุงเทพมหานคร:กรุงสยามการพิมพ์.
7. เพ็ญศรี ภัทรพงศธร, อุษณีย์ เหมือนฤทธิ์. 2530. การทดลองการทำกล้วยตากโดยวิธีต่างๆ. รายงานการวิจัย. สถาบันราชภัฏนครสวรรค์.
8. เลิศ ลิ้มชุนหนูกุล. 2544. แหล่งท่องเที่ยวภาคกลาง. ชุมชนสาสน์. กรุงเทพมหานคร.
9. วนิกา สิทธิรินฤทธิ์. 2523. โภชนาการ. นครปฐม:แผนกบริการกลางมหาวิทยาลัยศิลปากร.
10. วิชัย หฤทัยธนาสันต์. 2525. หลักการถนอมอาหารและแปรรูปผักผลไม้เบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร:ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
11. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2523-2524. การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่จากวุ้นน้ำมะพร้าวและส่วนที่เหลือจากการหมัก. รายงานคั้นคว่ำวิจัย.
12. สวัสดิ์ วีระเดชะ. 2520. คู่มือวิทยาการอาหารและโภชนาการ.
13. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กองส่งเสริมและพัฒนาการมาตรฐาน. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. เอกสารแผ่นพับ. กรุงเทพมหานคร.