

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ แจ้งชัด. 2541. กระบวนการแปรรูปอาหารโดยวิธีเอกซ์ทรูชัน. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร. 9(2) : 4-8.
- กรสุรางค์ อัสวเย็นใจ. 2545. ผลของระยะเวลาการเก็บต่อคุณภาพปลาป่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. เทคโนโลยีของแป้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ ฯ.
- คำรบ สมะวรรณนะ. 2546. ผลของเจลาตินในเซชันและรีโทรกราเดชันต่อคุณภาพของขนมขบเคี้ยวจากข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. ธัญชาติและพืชหัว. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ ฯ.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา และ ทศนีย์ ลัมสุวรรณ. 2541. ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว. น. 215-269 ใน เอกสารการสอนชุดวิชา 71433. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2540. หลักการวิเคราะห์อาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ. 2539. สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์, น. 282-294. ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, ผู้รวบรวม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วีไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ สมชาย หิรัญกิตติ จิระศักดิ์ จิยะจันทร์ ขวลิต ประภวานนท์ ณาตาจันทร์สม และวัลย์ลักษณ์ อัครธีรวงศ์. 2540. การวิจัยตลาด : Marketing Research. เอ. เอ็น การพิมพ์. กรุงเทพฯ.
- ศูนย์พัฒนาเศรษฐกิจอุตสาหกรรมภาคใต้. 2530. รายงานการศึกษาอุตสาหกรรมปลาป่น. กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม สำนักปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม.
- สุดาดวง เรืองรุจิระ. 2540. ระเบียบวิธีการวิจัยตลาดเบื้องต้น. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2530. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมข้าวเกรียบ. มอก. 701-2541.

- . 2541. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมขนมมอบกรอบจากธัญชาติ**. มอก. 1534-2541.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. **ข้าว: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อรุณี ประเสริฐศิลป์ และ ณัฐชาติ แก้วควรชুম. 2528. **รายงานภาวะเศรษฐกิจอุตสาหกรรมปลาป่น**. ศูนย์พัฒนาเศรษฐกิจอุตสาหกรรมภาคใต้ กองเศรษฐกิจอุตสาหกรรม สำนักปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม.
- AOAC. 2000. **Official Method Of Analysis**. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists. Arlington. Virginia.
- AOCS. 1997. **AOCS official and tentative method of American oil chemist's society**. 3^{ed}., Champaign, Illinois.
- Allen, J. and S.t. Angledo. 1996. **Lipids oxidation in Foods**. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 36 (3) : 175-224.
- Blenford, D.E. 1982. What is snack food? flavourings, ingredients, processing and packaging. **J. Food Sci.** 4(11) : 30-37.
- Boonyasirikool, P., S. Reungmaneejit, S. Thippayang and S. Prabhavat. 1986. **Research on the Production of High Protein Snack Foods**. Institute of Food Research and Product Development. Kasetsart University, Bangkok. 67 p.
- Choudhury, G.S. and A. Gautam. 2003. Hydrolyzed fish muscle as a modifier of rice flour extrudate characteristics. **J. Food Sci.** 68(5): 1713-1721.
- Chrastil, J. 1990. Chemical and physicochemical changes of rice during storage at different temperatures. **J. Cereal Sci.** 11: 71:85.
- Charles, F. 1969. Extruded starch-based snacks. **Cereal Sci Today**. 14(1): 212-214.
- Chaiyakul, S., Jangchud, K., Jangchud, A., Wuttijumnong, P. and Winger, R. 2009. Effect of extrusion conditions on physical and chemical properties of high protein glutinous rice-based snack. **J. Food Sci. Tech.** 42:781-787.
- Chen C.H. and A.I. Yeh. 2001. Effect of amylose content on expansion of extruded rice pellet. **Cereal Chem.** 78:261-266.
- Fellow, P.J. 1990. **Food Processing Technology Principle and Practice**. Ellis Horwood Limited.
- Fennema, O.R. 1996. **Food Chemistry**. 3nd ed. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Friedman M. 1996. Nutritional value of proteins from different food sources. A review. **J. Agric. Food Chem.** 44, 6-29.
- Gordon, B.R. 1990. **Snack food**. AVI publishing, New York.
- Hamaker, B.R. and V.K. Griffin. 1993. Effect of disulfide bond-containing protein on

- rice starch gelatinization and pasting. **Cereal Chem.** 70: 377-380.
- Harper, J. M. 1981. **Extrusion of food.** CRC Press, Inc. Boca Roton, New York.
- Hoover, M.W. and Miller, N, C, 1973. Process for producing sweet potato chips. **Food Technol.** 27:74.
- Jane, J., Y.Y. Chen, Lee, L.F., McPherson, A.E., Wong, K.S., Radosavljevic, M., and T. Kasemsuwan. 1999. Effects of amylopectin branch chain length and amylose content on the gelatinization and pasting properties of starch. **Cereal Chem.** 76 (5) : 629–637.
- Juliano, B. O. 1971. A simplified assay for mill-rice amylose. **Cereal Sci Today** 41 : 275-286.
- _____. 1992. Structure, chemistry, and function of the rice grain and its fraction. **Cereal Foods World** 37: 772-779.
- Krog, N. 1973. Influence of food emulsifiers on pasting temperature and viscosity of various starches. **Starch/Starke.** 25: 22-27.
- Labuza, T.P. and Schmidl, M.K. 1985. Shelf life evaluation of food by accelerated shelf life testing. **Food Tech.** 39(9) : 57-62.
- Lawless, H.T. 1998. **Sensory evaluation of food : Principles and practices.** Chapman & Hall, Inc, New York.
- Lii, C.Y., M.L. Tsai and Tseng, K.H. 1996. Effect of Amylose content on the rheological of rice starch. **Cereal Chem.** 73(4) :415-420.
- Luh, S. B. and Y-K., Liu. 1991. Rice Flours in Baking, pp. 9-33. pp. 197-231. *In* S. B., Luh, ed. **Rice: Utilization.** Springer.
- Lumdubwong, N. and P.A. Seib. 2000. Rice starch isolation by alkaline protease digestion of wet milled rice flour. **J. Cereal Sci.** 31:63-74.
- Market Intelligence Division. Team Canada Marketing Research Centre and the Canadian Trade Commissioner Service, Department of Foreign Affairs and International Trade. 1997. **The Snack Food Marketing in Thailand.** <http://www.dfait-maeci.gc.ca>, 20 January 2000.
- Matz, S.A. 1984. **Snack Food Technology.** 2nd ed. AVI publishing co. Westport, Connecticut.
- Matz, S.A. 1991. **The Chemical and Technology of Cereal as Food and Feed.** 2nd ed., Van Nostrand Reinhold, New York.
- Meilgaard, M., Civille, B.T. and Carr, B.T. 1990. **Sensory evaluation techniques.** CRC Press, Inc.
- Moorthy, S.N. 2002. Physicochemical and functional properties of tropical tuber Starches : A review. **Starch/Starke.** 54: 559-592.

- Moira, H. 2001. Have a Snack. **The World of Food Ingredients**. Sep : 12 – 14.
- Moreira, R.G., Castell-Perez, M.E. and Burrufet, M.A. 1999. **Deep-fat frying: Fundamentals and applications**. An ASPEN Publication, Maryland.
- Newport Scitific. 1995. **Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer**. Newport Scitific Pty, Ltd., Australia.
- Prabhavat, S., Reungmaneevaitoon, S. and Hengsawadi, D. 1995. Product of high protein snacks from sweet potato. **Kasetsart J. (Nat. Sci.)** 29(1) : 131-141.
- Pearson, D. 1976. **The Chemical Analysis of Foods. 7th ed.**, Churtchill Livingstone, New York.
- Sasaki, T. and Matsuki, J. 1998. Effect of wheat starch structure on swelling power. **Cereal Chem.** 75: 525-529.
- Salguero, J. F., Gomez', R. and Carmona, M.A. 1993. Water activity in selected high-moisture-foods. **Journal of food composition and analysis**. 6: 364-369.
- Shamberger, R.J., B.A. Shamberger, and C.E. Willis. 1977. Malonaldehyde content of food. **J. Nutr.** 107 : 1404-1409.
- Spices, R.D. and R.C. Hosenev. 1992. Effect of sugar on starch gelatinization. **Cereal Chem.** 59 : 128-131
- Sriroth, K., V. Santisopasri, C. Petchalanuwat, K. Kurotjanawong, K. Piyachomkwan and C.G. Oates. 1999. Cassava starch granule structure-function properties: influence of time and conditions at harvest on four cultivars of cassava starch. **Carbohydr. Polym.** 38: 161-170.
- Suknark, K., R.D. Phillips, and Y.-W. Huang. 1999. Tapioca-fish and tapioca-peanut snacks by twin-screw extrusion and deep-fat frying. **J. Food Sci.** 64(2): 303–308.
- Suzuki, T. 1981. **Fish and Krill Protein Processing Technology**. Applied Science Publisher Ltd. London.
- Taladgis,, B.G., A.M. Pearson and L.R. Dugan Jr. 1962. The Chemistry of the 2-Thiobarbituric acid Test for the Determination of Oxidative Rancidity in Foods. **J. Am. Oil Chem Soc.** 39 :34-39.
- Tasi, M.L., Li, C.F. and Lii, C.Y. 1997. Effect of granular structures on the pasting behaviors of starches. **Cereal Chem.** 74: 750-757.
- Tester, R.F. and W.R. Morrison. 1990. Swelling and gelatinization of cereal starch, I. Effect of amylopectin, amylose and lipids. **Cereal Chem.** 67: 551-557
- Teo, C.H., A. Abd. Karim, P.B. Cheah, M.H. Norziah and C.C. Seow. 2000. On the roles of protein and starch in the aging of non-waxy rice flour. **Food Chem.** 69: 229-236.

- Varavinit, S., S. Shobsngob, W. Varanganond, P. Chinachoti and O. Naivikul. 2002. Freezing and thawing conditions affect the gel stability of different varieties of flour. **Starch/starke**. 54: 31-36.
- Vickie, A.V. 1998. **Essentials of Food Science**. Chapman & Hall. New York.
- Wurzburg, O.B. 1986. Starch in the food industry, pp.361-395. In T.E. Furia (ed.). **CRC Handbook of Food Additive**. Vol. 1. CRC Press, New York.