

บรรณานุกรม

- กรมอนามัย กองโภชนาการ. 2530. **ตารางคุณค่าทางอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม**.
กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กัลยา วาณิชย์บัญชา. 2549. **สถิติสำหรับงานวิจัย**. ภาควิชาสถิติ คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. **การบรรจุอาหาร**. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
กรุงเทพฯ.
- จิตรนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2549. **เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- นฤมล เหลืองนภา. 2533. **การผลิตและการใช้เนื้อลูกตาลสุกผงในขนมไทยบางชนิด**. วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิดดา หงส์วิวัฒน์. **คนไทยอาหารไทย**. กรุงเทพฯ: บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.
- บุญมา นิยมวิทย์ และพะยอม อัครวิบูลย์กุล. 2547. **ผลิตภัณฑ์จากลูกตาล**. อาหาร 34(4) : 272-276.
- เบญจพร รอดอาวุธ. 2548. **การแปรรูปอาหาร 1**. เอกสารประกอบการสอน คณะเทคโนโลยี
การเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์.
- เบญจพร รอดอาวุธ. 2549. **การประเมินคุณภาพทางอาหารโดยประสาทสัมผัส**. คณะเทคโนโลยี
การเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์.
- มนัสนันท์ บุญทราพงษ์. 2544. **การพัฒนาแป้งข้าวเจ้าผสมและส่วนผสมสำเร็จรูปในการผลิตขนม
ตาลเพื่ออุตสาหกรรมขนาดเล็ก**. วิทยานิพนธ์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- มนัสนันท์ บุญทราพงษ์ อนุวัตร แจ่มชัด กมลวรรณ แจ่มชัด และวิชัย หุทัยธนาสันต์.
(5-7 กุมภาพันธ์ 2544). **การศึกษาคุณภาพของเนื้อตาลสุกและขนมตาลที่ผลิตจากเนื้อ
ตาลสุกผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรเซชัน**.ฐานข้อมูลการประชุมวิชาการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ครั้งที่ 39.สืบค้นเมื่อ 20 ตุลาคม 2544 จาก <http://kucon.lib.ku.ac.th/Fulltext/KC3906015.pdf>
- ไพโรจน์ วิริยาจารี. 2545. **การประเมินทางประสาทสัมผัส**. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ไพบูรณ์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ภทธีรา เลิศปญฺคพ. 2549. **การเก็บรักษาเนื้อตาลสุกโดยการลดค่า a_w ร่วมกับการแช่แข็งเพื่อใช้ในการทำขนมตาล**.วารสารวิจัยและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. 9(3) :11-19.
- ลาวรรณ บัวสาย. 2551. **การพัฒนากรรมวิธีการผลิตขนมเค้กจากเนื้อตาล**. งานวิจัย. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ .
- ศิวาพร ศิวเวช. (2546). **วัตถุดิบอาหาร (เล่ม1)**. กรุงเทพฯ:โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมการฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- สมศรี ลิปิพัฒน์วิทย์. 2529. **จุลินทรีย์ในผลตาลสุก**.วารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตร์. 5 (1) : 11-17.
- สุคนธ์ชน ศรีงาม. 2543. **กระบวนการทำแห้งอาหาร**. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- สุรพล อุปดิสงกุล. 2526. **สถิติและการวางแผนการทดลอง**. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 382 น.
- อนันต์ชัย เชื้อนธรรม. 2539. **หลักการวางแผนการทดลอง**. ภาควิชาสถิติ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- จรุงศักดิ์ ธรรมรักษ์. 2551. **ตาลเมืองเพชร**. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : <http://www.phetchaburi.doae.go.th> (วันที่ค้นข้อมูล : 20 ตุลาคม 2551)
- นิรนาม. 2552. **ตาล**. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก :<http://www.oknation.net/blog/coolnews>. (วันที่ค้นข้อมูล : 20 ตุลาคม 2552)
- นิรนาม. 2552. **ตาล**. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก :<http://www.annefriday.com> (วันที่ค้นข้อมูล : 20 ตุลาคม 2552)
- Robert C. Soliva-Fortuny, Pedro Elez-Martinez, Merce Sebastian-Caldero and Olga Martín-Belloso. (2002)
Effect of combined methods of preservation on the naturally occurring microflora.
Food Control. 15, 11-17

ภาคผนวก