

บรรณานุกรม

1. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. มปป. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของพืชสมุนไพรพื้นบ้านไทยชนิดต่างๆ.
2. กรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่. 2547. แคลเซียมคาร์บอเนต. กรุงเทพฯ: กรมอุตสาหกรรมพื้นฐานและการเหมืองแร่.
3. กล้าณรงค์ ศรีรอดและเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
4. กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2550. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
5. กฤษฎา สัมพันธ์รักษ์. 2547. พืชไร่. กรุงเทพฯ: มหานครสำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด. หน้า 52-55.
6. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. มปป. ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ.
7. ณัฐชนก อมรเทวภัทร. ม.ป.ป. รูปแบบการสอน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดเม็ดอัดรีด. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
8. นิรนาม. 2541. ข้อมูลทางการตลาดของอาหารเข้าเนสท์เล่ซีเรียล. เนสต์เล่ โปรดักส์ (ไทยแลนด์) อินค์, กรุงเทพฯ.
9. ไพจิตร ศุภพิมล. 2534. ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูป. สารยูไนเต็ต 14(99) : 39-41.
10. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
11. รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2550. รูปแบบการสอน อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
12. เรวดี เทพประดิษฐ์. 2543. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูปชนิดแผ่นจากกากถั่วเหลือง. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
13. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ขนมกรอบจากธัญชาติ. มอก.1534-2541.
14. อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าวสาลี: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 2
15. Arnold E. Bender. 1978. Food Processing and Nutrition. Department of Nutrition Queen Elizabeth College Campden Hill Road, London. 242 pp.
16. A.O.A.C. 2000 . **Official method of analysis**. (16th ed.). Arillington. The Association of Official Analytical Chemists.
17. FAOSTAT: ProdSTAT: Crops. UN Food & Agriculture Organisation. 2005. Retrieved on 2010-09-08

บรรณานุกรม (ต่อ)

18. Guy, R. 1999. Raw materials for extrusion cooking. Pp. 5-28. In R. Guy, ed. Extrusion Cooking Technologies and Applications. Woodhead Publishing Limited. Cornwall, England.
19. Hamed, M.G.E., F.Y. Refai, and S.K. El-Samahy. 1973. Effect of adding sweet potato flour to wheat flour on physical dough properties and baking. Cereal Chem. 50(2): 140-146.
20. Kadan, R.S., Bryant R.J. and Pepperman A.B. 2003. Functional properties of extruded rice flours. Cereal Chemistry. 68:1669-1672
21. Lee, Y.E. and E.M. Osman. 1991. Correlation of morphological changes of rice starch granules with rheological properties during heating in excess water. J. Kor. Agric. Chem. Soc. 34:379-385.
22. Myllymaki, O., T. Eerikainen, T. Suortti., P. Forsell., P. Linko. and K. Poutanen. 1997. Depolymerisation of barley starch during extrusion in water glycerol mixtures. Lebensm.-Wiss. u.- Technol. 30:351-358.
23. Sriburi, P. and S.E. Hill. 2000. Extrusion of cassava starch with either variation in ascorbic acid concentration or pH. International J. Food Sci. and Tech. 35:141-154.