

รายการอ้างอิง

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2550. ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลี : ตลาดในประเทศและตลาดส่งออก
ขยายตัว[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://library.dip.go.th/multim5/News/
N01853.doc](http://library.dip.go.th/multim5/News/N01853.doc), [7 มิถุนายน 2550].

กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ, รังสิมา ชลคุป, สุนีย์ โชติเนีรนาท, สุนีรัตน์ หทัยรักษธรรม
สมยศ จรรยาวิลาส, ธีระ ทองเผือก, สาลี บัวลำไย, จัตรชัย ปญฺญุทธ, C. G. Oates,
และ A. Hicks. 2542. “คุณสมบัติและการใช้ประโยชน์ของสาคุ (Metroxylon spp.)
ในประเทศไทย”. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพฯ.

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง, พิมพ์ครั้งที่ 3.
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2548ก. “การวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร,” พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2548ข. “การวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วย SPSS for Windows,” พิมพ์ครั้งที่ 4.
สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2546. “เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น,” พิมพ์ครั้งที่ 7.
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. 2550. ขนมอบ[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.tipfood.com/Bakery/
/bakery_topic1.html](http://www.tipfood.com/Bakery/bakery_topic1.html), [7 เมษายน 2550].

ไทยเอ็นจีโอ. 2550. ป่าสาคุ – มาตรการแก้จนชุมชนข้าวเสีย[ออนไลน์]. แหล่งที่มา:
http://www.thaingo.org/story/news_yardfon_11345.html, [7 เมษายน 2550].

ธนิศย์ หนูยิ้ม. 2545. สรุปผลการประชุมหารือ เรื่อง “แนวทางการจัดทำฐานข้อมูลและองค์
ความรู้เรื่องสาคุในระดับชุมชน” [ออนไลน์]. [http://ts.biotec.or.th/
web/db/attach/rad5E0BB.doc](http://ts.biotec.or.th/web/db/attach/rad5E0BB.doc), [7 เมษายน 2550].

นิธิยา รัตนานนท์. 2545. “เคมีอาหาร”. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

นิพนธ์ ใจปลื้ม. 2550. แป้งสาคุ[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.nstrc.rmuts.ac.th/
Oncampus_source/sagus/saku3.pdf](http://www.nstrc.rmuts.ac.th/Oncampus_source/sagus/saku3.pdf), [7 เมษายน 2550].

ป่าเจียบ. 2546. “คุกกี้ป่าเจียบ”. ซีเอ็ดยูเคชั่น, กรุงเทพฯ

พีระศักดิ์ วรสุนทรโรสถ, สุนทร ดุริยะประพันธ์, ทักษิณ อาชวาคม, ชลธิชา นิवासประภคิตี และปริยานันท์ ศรสูงเนิน. 2544. “ทรัพยากรพืชในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ลำดับที่ 9 พืชที่ให้คาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่เมล็ด. สหมิตรพรีนติ้ง, นนทบุรี.

วิไลศนา โพธิ์ศรี. 2546. การทดสอบผู้บริโภค (Consumer Test) และการสร้างผังความชอบของผู้บริโภค (Preference Mapping): การวัดทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงปริมาณ. อาหาร. 33(4): 248-255.

วรรณมา ตูลย์ธัญ. 2549. “เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต”. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2538. “คุกกี้และไอศกรีม”. แสงแดด, กรุงเทพฯ.

ศิริธร พลแก้ว และอุไรวรรณ ไทยหวล. 2545. รายงานการวิจัย “เรื่องการใช้แบ่งพรีเจลาตินในเมล็ดขนุนทดแทนแป้งสาลีในคุกกี้เนย”. สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาเขตกรณในพระบรมราชูปถัมภ์.

สำนักงานจังหวัดนครศรีธรรมราช. 2550. ทรัพยากรธรรมชาติ[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.nakhonsithammarat.go.thnatural1.php.htm>, [7 มิถุนายน 2550].

สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช และนพรัตน์ มะเห. 2546. รายงานการวิจัย “เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งสาคุ”. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ตรัง.

สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะเดช และนพรัตน์ มะเห. 2547. รายงานการวิจัย “เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของแป้งสาคุและเนื้อปลาทูน่า”. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ตรัง.

สมชาย ประภาวัต, เย็นใจ จิตะฐาน, ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์ และพะยอม อัดถวิบูลย์กุล. 2541. ศึกษาการทำคุกกี้จากถั่วเขียวผิวดำ เปรียบเทียบกับถั่วเขียวและถั่วมะแฮะ. วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ (สาขาวิทยาศาสตร์). 32(3): 319-328.

อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ, จารุวรรณ จันทรัตน์, เอกชัย จารุเนตรวิลาส และสุภาสินี น้อยสุวรรณ. 2541. การลดไขมันในผลิตภัณฑ์เค้กและคุกกี้ด้วยแป้งบุก. อาหาร. 28(2): 111-124.

- อนุวัตร แจ่มชัด. 2549. วิธีการทางสถิติและการประยุกต์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต, บทที่ 5 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร, น. 49-87. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อริสรา รอดม้วย และอรอุมา จิตรวโรภาส. 2550. การผลิตคุกกี้โดยใช้แป้งข้าวหอมนิลทดแทนแป้งสาลีบางส่วน. เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 3(24): 37-43.
- AACC. 1983. "Approved Method of The American Association of Cereal Chemists," 8th ed. American Association of Cereal Chemists, St. Paul.
- Abd-Aziz, Z. 2002. Sago Starch and Its Utilisation. J. Biosci Bioeng. 94(6): 526 - 529.
- Ahmad, F.B., and Williams, P.A. 1998. Rheological properties of sago starch. J. Agric Food Chem. 46(10): 4060-4065.
- Ahmad, F.B., Williams, P.A., Doublier, J.L., Durand, S. and Buleon, A. 1999. Physico-chemical characterisation of sago starch. Carbohydr Polym. 38: 361-370.
- Akpanpunam, M.A. and Darbe, J.W. 1994. Chemical composition and functional properties of blends of maize and bambara groundnut flours for cookies production. Plant Food Hum Nutr. 46: 147-155.
- AOAC. 2000. "Official Methods of the Analysis of AOAC International," 17th ed. The Association of Official Agricultural Chemists, Maryland.
- Cauvain, S.P. and Young, L.S. 2006. "Baked Products: Science, Technology and Practice". Blackwell Publishing, Ltd., UK.
- Cheow, C.S., Kyaw, Z.Y., Howell, N.K., and Dzulkiefy, M.H. 2004. Relationship between physicochemical properties of starches and expansion of fish cracker 'KEROPOK'. J. Food Quality. 27: 1-12.
- Delpeuch, F., and Favier, J.C. 1980. Characteristics of starches from tropical food plants: Alpha amylase hydrolysis, swelling and solubility patterns. Ann Technol Agric. 29: 53-67.
- Fennema, O.R. 1996. "Food Chemistry," 3rd ed. Marcel Dekker Inc. New York.

- Geel, L., Kinnear, M. and Kock, H.L. 2004. Relating consumer preferences to sensory attributes of instant coffee. *Food Qual Prefer.* 16: 237-244.
- Jisctrade. 2007. Sago Starch[online]. Available from: <http://www.jisctrade.com/SagoStarch.html>. [2007, April 7].
- Juliano, B.O. 1971. A simplified essay for milled-rice amylose. *Cereal Sci Today.* 16: 334-338.
- Lachman, J., Kolihova, D., Miholova, D., Kosata, J., Titera, D. and Kult, K. 2007. Analysis of minority honey components: Possible use for the Evaluation of honey quality. *Food Chem.* 101: 973-979
- Leach, H.W., McCowen, L.D., and Schoch, T.J. 1959. Structure of the starch granule 1. Swelling and solubility patterns of various starches. *Cereal Chem.* 36: 534-544.
- Lorenz, K. and Coulter, L. 1991. Quinoa flour in baked products. *Plant Food Hum Nutr.* 41: 213-223.
- Madamba, L.S.P., Bustrilos, A.R., San Pedro, E.L. 1989. Sweet potato starch: Physicochemical properties of the whole starch. *Phillipp Agric.* 58: 338-350.
- MacFie, H.J.H., N. Bratchell, K. Greenhoff, and L.V. Vallis. 1989. Designs to balance the effect of order of presentation and first-order carry-over effects in hall tests. *J. Sens Stud.* 4:129-148.
- McWatters, K.H., Ouedraogo, J.B., Resurreccion, A.V.A., Hung, Y.C. and Phillips, R.D. 2003. Physical and sensory characteristic of sugar cookies containing mixtures of wheat, fonio (*Digitaria exilis*) and cowpea (*Vigna unguiculata*). *Int. J Food Sci and Tech.* 38: 403-410.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., and Carr, B.T. 1999. "Sensory Evaluation Techniques," 2nd ed. CRC Press., Florida.

- Montgomery, D.C. 2005. "Design and Analysis of Experiments," 6 th ed. John Wiley & Sons, Inc., New York.
- Noel, A. 1988. "The Biscuit Making Process". Elsevier Applied Science, London and New York.
- Payne, J.D. 1995. "Laboratory Manual, Baking Sciences1". Dept. of Grain Science and Industry. Kansas State University.
- Pomeranz, Y. 1991. "Functional Properties of Food Components," 2nd ed. Academic Press, New York.
- Prinyawiwatkul, W. 2007. Concept and practical application of discriminant, logistic regression, and McNemar analyses. Workshop on practical applications of discriminant, logistic regression, and McNemar analyses in food industries; August 22-24; Kasetsart university, Bangkok.
- Purwani, E.Y., Widaningrum, Thahir, R., and Muslich. 2006. Effect of heat moisture treatment of sago starch on its noodle quality. J. Agr Sci. 7(1): 8-14.
- Pyler, E.J. 1988. "Baking Science and Technology," 3rd ed. Sosland Publishing Company, Missouri.
- Rasper, V. 1969. Investigation on starches from major starch crops grown in Ghana. II: Swelling and solubility pattern. J. Sci Food Agric. 20: 642-646.
- Stable Micro Systems. 2007a. TA.XPPlus Application Study: Biscuits (Ref: BIS2/KB).
- Stable Micro Systems. 2007b. TA.XPPlus Application Study: Tortilla-type snack food (Ref: DOR1/CFS).
- Wade, P. 1995. "Biscuits ,cookies abd Crackers Volume 1," 2nd ed. Blackie Academic and Professional, UK.
- Wattanachant, S., Muhammad, S.K.S., Mat Hashim, D. and Rahman, R.A. 2002. Suitability of sago starch as a base for dual-modification. Songklanakarin J. Sci Technol. 24(3): 431-438.

- Wu, Y. and Seib, P.A. 1990. Acetylated and hydroxypropylated distarch phosphates from waxy barley: paste properties and freeze-thaw stability. *Cereal Chem.* 67: 202-208.
- Yatsugi, T. 1986. Problems of sago starch manufacturing. In *Proceeding of the third international sago symposium "The Equatorial Swamp as a natural resource"* (pp. 201–207). 5 - 7 July 1986 Tokyo, Japan.
- Zelevnak, K.J. and Hosney, R.C. 1987. The glass transition in starch. *Cereal Chem.* 64: 121-124.