

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กฎหมายกระทรวงสาธารณสุข. (2543). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ. 2543 เรื่องน้ำส้มสายชู. 27 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก http://food.fda.moph.go.th/law/announ_moph201-250.php.
- กองวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว. (ม.ป.ป.). องค์ความรู้เรื่องข้าว : พันธุ์ข้าว. 27 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก <http://www.brrd.in.th/rkb/varieties/index.php.html>.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2535). นนทบุรี: สำนักโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข.
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2559). พันธุ์ข้าว. สืบค้นจาก https://www.moac.go.th/ewt_news.php?nid=8830.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2543). เทคโนโลยีของแป้ง. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2543). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- งามชื่น คงเสรี. (2541). เอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยที่ 1-7 : ผลิตภัณฑ์ข้าว. นนทบุรี: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- จำลองลักษณ์ หุ่นชื่น, รุ่งทิพย์ พรหมทรัพย์, อภิสิทธิ์ ประสงค์สุข, สุธาสิณี นามบุตร, ปราโมทย์ ทองขาว, สุระโยธิน พุทธเกษม และสุบรรณ ชัยสวัสดิ์. (2554). น้ำสลัดอร่อยเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด.
- ไชยรัตน์ เพ็ชรชลาวัฒน์, ลัดดาวัลย์ กรรณนุช, กฤษณา สุตทะสาร, ปันตดา เกษะสุด, สุธีรา มูลศรี และ สมเกียรติ วัฒนกิจรานต์. (2548). คุณสมบัติทางกายภาพ และเคมีของแป้งข้าวเมื่อไม่ด้วยวิธีต่างๆ . การสัมมนาทางวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว/หลังการผลิตแห่งชาติ ครั้งที่ 3. 19 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก http://agkb.lib.ku.ac.th/ku/search_detail/result/163824.
- ทวีศักดิ์ ทรายแก้ว และวิไลวรรณ ไใหญ่ผา. (2551). การผลิตผลิตภัณฑ์น้ำสลัดได้หัวเพื่อสุขภาพ. อุบลราชธานี : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2551). น้ำสลัดและซอส. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.
- นิรมล ศักดิ์สกุลชาญ. (2548). การดัดแปรแป้งข้าวที่มีปริมาณแอมิโลสแตกต่างกันเพื่อทดแทนไขมันในน้ำสลัด. กรุงเทพฯ: สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ. คณะวิทยาศาสตร์ . จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิธิยา รัตนปนนท์. (2553). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- _____. (2544). วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204). (2543). เรื่องน้ำส้มสายชู. 8 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P204.pdf.

- ปาจริย์ ลั่นนาวา. (2556). องค์ประกอบและสมบัติทางเคมีกายภาพของฟลาวอร์และสตาร์ชหัวจีน. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร. 11 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก http://tdc.thailis.or.th/tdc/search_result.php.
- พจนีย์ บุญมา, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ และปรัชญา แพมมงคล. (2553). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดข้นจากเต้าหู้เพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระนคร.
- พรวิณัส ปันหย้า. (2544). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวหอมมะลิ. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. สืบค้นจาก http://tdc.thailis.or.th/tdc/search_result.php.
- พัทธนันท์ ศรีม่วง. (2552). โภชนศาสตร์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- พิทักษ์ จันทร์เจริญ, กิตติศักดิ์ วสันตวงศ์, ศรีสกุล แก้วกระจ่าง, มนฤทัย ศรีทองเกิด, ฉัตรชนก บุญไชย, ราตรี เมฆวิสัย, พรทวี ธนสัมพันธ์, วีระพงศ์ วิรุฬชนกฤษณ์, นवलเพ็ญ ธรรมชา, สุภาวดี นาคบรรพ์, สารวิตรี ญวงค์ศรี, เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และฉัตรดา ไยสำลี. (2556). เอกสารประกอบการสอนวิชาข้าว. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็มแอนด์เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.
- พิมพ์เพ็ญ เฉลิมพงศ์ และนิธยา รัตนานนท์. (2559). ศูนย์เครือข่ายข้อมูลครบวงจร. 25 มิถุนายน 2559. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1656/rice-flour>.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2545). การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มนตรี สกฤตแก้ว. (2543). มายองเนสจากเต้าหู้ถั่วเหลืองชนิดอ่อน. กรุงเทพฯ: สาขาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- มะลิ เนติประมุข. (2534). การพัฒนาน้ำสลัดครีมลดพลังงาน. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหาร.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). น้ำสลัด 672/2547. 22 มิถุนายน 2559. สืบค้นจาก http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps672_47.pdf.
- มานิชญ์ สุธีพัฒนานนท์. (2558). การเพิ่มปริมาณแป้งด้านทานการย่อยในผลิตภัณฑ์พาสต้าข้าวเจ้า. นครราชสีมา: สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- รัชนิ โสยประจง และสุรพงษ์ พินิจกลาง. (2555). การศึกษาการเปรียบเทียบปริมาณโปรตีนและส่วนประกอบกรดอะมิโนในข้าวหลายพันธุ์จากประเทศไทย. *Journal Agriculture Sci.* 43(2), 277-280.
- รัตนารักษ์ หนูสุวรรณ และสรวิทย์ แซ่ลิ้ม. (2552). การผลิตน้ำสลัดจากผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองปรุงรสเผ็ด. อุบลราชธานี: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.

- รุจิรา ปรีชา. (2550). *ขนมคุกกี้อากจากแป้งข้าวชนิดไม่เปียกและไม่แห้ง*. ผลงานวิจัยและพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าว ระหว่าง พ.ศ. 2540-2550. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง. สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว. น. 195-205.
- รุ่งทิพา วันสุขศรี, บุญทิพา นิลจันทร์, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, วิไล สันติโสภาคศรี, ไชยรัตน์ เพ็ชรชลาณวัฒน์ และกล้าณรงค์ ศรีรอด. (2548). *ความสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีฟิสิกส์และโครงสร้างระดับโมเลกุลของสตาร์ชข้าว. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43*. 15 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก http://agkb.lib.ku.ac.th/ku/search_Detail/result/9400.
- วรางคณา สงวนพงษ์, สุนีย์ โชตินิรนาท, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, และกล้าณรงค์ ศรีรอด. การใช้อนุภาคแป้งมันสำปะหลังขนาดเล็กในการเป็นการทดแทนไขมันในน้ำสลัด. *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 40*. 15 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก http://kukr.lib.ku.ac.th/ku_proceed/KUCON/search_detail/result/8136.
- วัลลภ บรรล. (2550). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดชั้นคอเลสเตอรอลต่ำ*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 24 มีนาคม 2559. สืบค้นจาก http://tdc.thailis.or.th/tdc/search_result.php
- วิชัย หิรัญญูปรกรณ์, งามชื่น คงเสรี, ลือชัย อารยะรังสฤษฎ์, ประนอม มงคลบรรจง และไชยรัตน์ เพ็ชรชลาณวัฒน์. (2543). คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของข้าวสารจำนวน 8 สายพันธุ์. *วารสารวิชาการเกษตร*. 18 (2), น. 164-169.
- คันสนีย์ อุดมระติ, กิรตินาฏ พูลเกษร, สุพัตรา โพธิเศษ และสงวนศรี เจริญเหรียญ. (2546). ผลของปริมาณน้ำต่อการเกิดเจลลันในเซชันของแป้งข้าวชนิดต่างๆ. *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41*. น. 407-412. 18 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก <http://kucon.lib.ku.ac.th/Fulltext/KC4106050.pdf>.
- ศูนย์สื่อสารวิทยาศาสตร์ไทย สวทช. (2552). *เอกสารประกอบการเสวนา เรื่อง อนาคตข้าวไทย ก้าวอย่างสำคัญหลังจากจดสิทธิบัตรเทคโนโลยีการใช้ยีนควบคุมความหอมในข้าว*. 15 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก <http://www.nstda.or.th/sci2pub/thaismc/factsheet/document/2552/13august-rice1.pdf>.
- ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. (2559). *ข้าว (Rice)*. 15 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1657/rice-ข้าว>.
- สวณิต อิชยานิชย์, มณฑิรา นพรัตน์ และพรณจิรา วงศ์สวัสดิ์. (2547). คุณสมบัติทางเคมีกายภาพและรีโอโลยีของแป้งข้าวเจ้าที่ผลิตโดยกระบวนการไม่เปียกและไม่แห้งในระดับอุตสาหกรรม. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*. 27(3), 357-374.
- สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. (2541). *การพัฒนาเพื่อยกระดับอุตสาหกรรมกล้วยเดี่ยวและขนมจีนโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. น. 14-51.
- สุภาวดี ขาวสังข์. (2542). *การเปลี่ยนแปลงของไขมันในข้าวหอมมะลิเนื่องจากการทำงานของเอนไซม์ไลเปสในระหว่างการเก็บรักษา*. 25 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก http://www.tnrr.in.th/2558/index.php?page=result_search&record_id=288791.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2529). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม : แป้งข้าวเจ้า* (มอก. 638-2529). กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

_____. (2547). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำสลัด : มผช.*

๖๗๒/ ๒๕๔๗. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

หนูเดือน สารบุตร. (2552). *คุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และรีโอโลยีของน้ำสลัดไขมันต่ำที่ผลิตจากส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และแป้งข้าวโพด*. (วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, สาขาเทคโนโลยีการอาหาร. 10 กรกฎาคม 2559. สืบค้นจาก http://tdc.thailis.or.th/tdc/search_result.php.

อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผงกุล. (2556). *หลักการประกอบอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรทิพย์ ดวงวรรณะ และมาศอุบล ทองงาม. (2559). *ผลของการตัดแปรร่วมด้วยความชื้นและโซเดียมคาร์บอเนตต่อสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งข้าว. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52*. น. 387-394. กรุงเทพฯ.

อรอนงค์ นัยวิกุล. (2556). *ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อาณัติ. (2555). *ศาสตร์แห่งเต้าหู้ พลังถั่วเหลืองพลังจักรวาล*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ไพลิน.

อุทัย ไชยานนท์. (2543). *ถั่วเหลือง*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์น้ำฝน.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- AOAC. (2007). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 18th edition the Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Bueschelberger, H-G., Tirok, S., Stoffels, I., & Schoeppe, A. (2015). *Lecithins : Emulsifiers in Food Technology*. 2nd edition. New York : John Wiley & Sons.
- Chemistry Biologists. (2015). *Carbohydrate*. Retrieved June 19, 2016, from <http://www.rsc.org/Education/Teachers/Resources/cfb/carbohydrates.htm>
- Chen, J. J., Lu, S., & Lii, C.Y. (1999). Effect of milling on the physicochemical characteristics of waxy rice in Taiwan. *Cereal Chemistry*. 76(5), 796-799.
- Clarke, C. (2004). *The Science of Ice Cream*. Cambridge: The royal society of chemistry.
- Dickinson, E. (1995). *Emulsion Stabilization by Polysaccharides and Protein Polysaccharide Complexes*. In Stephen, A.M. Food polysaccharides and their application. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Galliard, T., & Bowler, P. (1987). *Morphology and Composition of Starch*. In T. Gailliard (Ed.). Starch: Properties and potential. New York: John Wiley and Sons.
- Juliano, B. O. (1971). A simplified assay for milled-rice amylose. *Cereal Science Today*. 16, 334-360.
- Juliano, B. O., Antonio, A. A. and Esmama, B. V. (1973). Effects of protein content on the distribution and properties of rice protein. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 24(3), 295-306.
- _____. (1985). *Rice : Chemistry and Technology*. Minnesota: The American Association of Cereal Chemists. Inc.,
- _____. (1993). *Rice in Human Nutrition*. FAO Food and Nutrition Series, No 26. The International Rice Research Institute (IRRI), Los Banos, Laguna (Philippines). And Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome.
- Lii, C. Y., Tsai, M-L., & Tseng, K-H. (1996). Effect of amylose content on the rheological property of rice starch. *Journal Cereal Chem*, 73(4), 415-420.
- Lu, Z-H., S, T., Li, Y-Y., Yoshihashi, T., Li, L-T., & Kohyama, K. (2009). Effect of amylose content and rice type on dynamic viscoelasticity of a composite rice starch gel. *Food hydrocolloid*. 23, 1712-1719. DOI : 10.1016/j.foodhyd.2009.01.009.
- Manners, D.J. (1979). The enzymic degradation of starches. In Polysaccharides in Food (Blanshard, J.M.V. and Mitchell, J.R. eds) Butterworths, London, 75-91.

- Schoch, T. J. (1964). Swelling power and solubility of granular starches, pp. 106-108. In Histler, R. L., Smith, R. J. & BeMiller, J. N. (eds.). *Methods in Carbohydrate Chemistry*. New York: Academix Press.
- Singh, N., Kaur, L., Sandhu-S. K., Kaur. J., & Nishinari, K. (2006). Relationships between physicochemical, morphological, thermal, rheological properties of rice starches. *Food hydrocolloids*, 20, 532-542.
- Tong, L-T., Gao, X., Lin, L., Liu, Y. Zhong, K., Liu, L., Zhou, X., Wang, L., & Zhou, S. (2015). Effect of semidry flour milling on the quality attributes of rice flour and rice noodles in China. *Journal of Cereal Science*, 62, 45-49.
- Tungtrakul, P., Naivikul, O., Surojanametakul, V., & Varanyanond, W. (2006). *Effects of Milling Methods on Rice Flour*. Bangkok: Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University.
- Varavinit, S., Shobsngob, S., Varanyanond, W., Chinachoti, P., & Naivikul, O. (2003). Effect of amylose content on gelatinization , retrogradation and pasting properties of flours from different cultivars of Thai rice. *Starch/Srarke*, 55, 410-415.
- Young, I. K., Kum, J. S, & Kim, K. S. (1995). Effect of different milling method of rice flour on quality characteristic of jeungpyun. *Journal of Korean Society of Food Science*, 11(3), 213-219.
- Yu, S., Ma, Y., & Sun, D-W. (2009). Impact of amylose content on starch retrogradation and texture of cooked milled rice during storage. *Journal of Cereal Science*, 50, 139-144.
- Yu, S., Ma, Y., Menager, L., & Sun, D-W. (2012). Physicochemical properties of starch and flour from different rice cultivars. *Food Bioprocess Technol*, 5, 626-657. DOI : 10.1007/s11947-010-0330-8.