

บรรณานุกรม

- กมลวรรณ แจ่มชัด, อนุวัตร แจ่มชัด และประชา บุญญศิริกุล. 2547. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากข้าวผสมผลไม้โดยวิธีเอกซ์ทรักชัน, น. 61-72. ใน การใช้ประโยชน์จากข้าวในการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการส่งออก. กองโครงการและประสานงานวิจัย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- กรรณิกา แท่นคา. มปป. คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า-คลื่นไมโครเวฟ. เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก www.oshthai.org/upload/file_linkitem/20110308034541_2.Pdf (17 กรกฎาคม 2555)
- กองโภชนาการ. 2530. “ตารางคุณค่าทางอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม”. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี. (อค์สำเนา)
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. สารให้ความหวาน. จาร์พา เทคโนโลยี, กรุงเทพฯ.
- จิตรนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. พิมพ์ครั้งที่ 4. 224 หน้า
- ฉิววรรณ กำจัด, 2555. ประโยชน์ของงาดำ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <http://www.gotoknow.org/blogs/posts/114288?> (16 พฤษภาคม 2555)
- นันทนา พิภพลาภอนันต์. 2549. งามัญพืชแห่งวัฒนธรรมการดูแลสุขภาพ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <http://www.organicthailand.com/webboard-th-1279-167680.html>. (9 สิงหาคม 2552)
- ประกาย จิตรกร. 2526. นมและผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพฯการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 453หน้า
- ปาริสุทธิ สงทิตย. 2550. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งจากข้าวกล้องและสมุนไพร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- ปัญชลี ประคองศิลป์ และคณะ. 2552. การปรับปรุงคุณภาพปลากรอบปรุงรสทางด้านจุลินทรีย์และประสาทสัมผัสโดยการฉายรังสีแกมมา. การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีนิวเคลียร์ ครั้งที่ 11. ศูนย์ฉายรังสี สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน), ปทุมธานี. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <http://www.tint.or.th/nkc/nkc52/nstkc061.html> (18 พฤษภาคม 2555)

บรรณานุกรม (ต่อ)

- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 709. 2547. กระจายสารท. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก
https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:717r6hltwF4J:app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps709_47.pdf (18 พฤษภาคม 2555)
- วรรณมา ตั้งเจริญชัย และคณะ. 2541. ผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
 394 หน้า.
- วรรณภา วงศ์แสงธรรม. 2547. การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์รสชาติชนิดแท่งจากกล้วย
 ข้าวโพด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- วิกิพีเดียสารานุกรมเสรี. 2554. เกลือ. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก <http://th.wikipedia.org/wiki>.
 (30 มกราคม 2554.)
- ศิริลักษณ์ สินธวลัย. 2525. ทฤษฎีอาหาร หลักการประกอบอาหาร เล่ม 1. โรงพิมพ์
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุริดา กิจจาวรเสถียร. 2553. ผลิตภัณฑ์พืชผสมใบชะพลูอัดแท่ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท
 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
 พระนคร, กรุงเทพฯ
- สุธี วังเต็ย. 2549. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากซูริมิแช่เย็นและแช่แข็งที่ผ่านการอุ่น
 ด้วยไมโครเวฟ. KeepKool (ว. สมาคมเครื่องทำความเย็นไทย). 5(20): 7-20.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์ชัยเจริญ 58, กรุงเทพฯ. 248 หน้า.
- สุวรรณมา สุภิมารส. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์
 มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- สิวลี ไทยถาวร. 2548. “อุตสาหกรรมในครัวเรือน”. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัย
 เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, ปทุมธานี. (อัดสำเนา)
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูลผลกุล. 2544. หลักการประกอบอาหาร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
 คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 163 หน้า.
- อุทัย ศิริศรี. 2547. คุณภาพทางกายภาพและเคมีของข้าวตอกจากข้าวพันธุ์ต่างๆ. รายงานการวิจัย
 ทุนอุดหนุนการวิจัยประเภทงานวิจัยประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, ชลบุรี.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International, 17th ed. AOAC.
 International Gaithersburg, Maryland.

บรรณานุกรม (ต่อ)

- Anon. 1997. New generation gelatins present opportunities for cereal bars. **Confectionery Production**. 63 (7): 14
- Gobble, H.G., R.M. Vondell and R. Mooi. 1979. **Method of making a ready-to-eat breakfast cereal**. U.S. Patent. 4, 178, 392
- Gordon, B.R. 1990. **Snack Food**. AVI Publishing., New York. 401 p.
- Murugesan, G. and Bhattacharya, K.R. 1991. **Basic for varietal difference in popping expansion of rice**. Journal of Cereal Science. 13: 71-83.
- Murugesan, G. and Bhattacharya, K.R. 1991. **Effrect of some pretreatment on popping expansion of rice**. Journal of Cereal Science. 13: 85-92.
- Peleg, M. 1982. **Physical properties of foods**. LasVagus, Nevada. 532 p.
- Rice, R. 1990. Health food snacks, pp. 285-300. In R.G. Booth, ed. **Snack Food**. An A VI Book, Van Nostrand Reinhold, New York.
- Schott, A. 2001. Function of gelatin in food applications. **Cereal Food World**. 46 (9): 414-416.
- Singh R.P. and D.R. Heldman. 2009. **Introduction to Food Engineering**. 4st ed. Elsevier/Academic Press, Amsterdam.
- Van Tilburg, R. 1985. **Enzymic isomeration of corn starch-based glucose syrup**. In G.M.A. van