

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ. (2544). **ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย**. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จังหวัดฉะเชิงเทรา .(2552). **ข้าวตัง**. ห้องสมุดกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน.(2552). **ข้าวตังดิบ**. [online]. เข้าถึงได้จาก: www.tsu.ac.th/coop/files/thai0022.doc
- ขจร ทองอำไพ (2516). **พืชไร่ ไม้ผล อาหารและโภชนาการ**. เอกสารนิเทศการศึกษา วิทยาลัยศึกษานิเทศก์ กรมการฝึกหัดครู
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2546). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร.
- จันทร์หา เป็นตุ้ม, จุฑาพร ศรีวิวัฒน์, ลาวัลย์ ฉัตรวิรุพห์, วรวิทย์ แสงสิงแก้ว, พิงพิศ ดุลยพัชร์ ผุสฎี เขียวศรีพจมาน, ทศนีย์ ภักดีสุกผล, สุมาลี สุนทรนฤรังสี. (2551). **คู่มือส่งเสริมการเกษตรที่ 43**. กรมส่งเสริมการเกษตร,กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ชมพูนุช โสมาลีย์. (2545). **การพัฒนาสูตรน้ำพริกสวรรค์ปลาและการเก็บรักษา**. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
- ณัฐชนก อมรเทวภัทร์ และเสกสม อาตมางกูร .(2550). **ผลของกระบวนการเอกซ์ทราซันต่อการใช้ประโยชน์ได้ของแป้งในข้าวโพด (การย่อยของเอนไซม์ เจลาติเนส รีโทรเกรเดชั่น แป้งที่ต้านทานการย่อยและสารประกอบเชิงซ้อนแอมิโลสและไขมัน) และระดับการใช้ประโยชน์ได้ของแป้งและรูปแบบอาหารต่อพลังงานใช้ประโยชน์ การย่อยได้ของสารอาหารและสมรรถภาพการผลิตในสุกรอนุบาล**. สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- รวีวรรณ พรหมเจริญ. (2545). **ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการสร้างสารพิษของ Bacillus cereus ในน้ำพริก**. ปรินญาหมหาบัณฑิตวิทยาศาสตร์. สาขาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ระวี สุวรรณเดโชไช. (2553, มีนาคม 16). **โปรแกรมเชิงเส้นตรง**. [online]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.vcharkarn.com/vlesson/showlesson.php?lessonid=6&pageid=4>
- นิธิยา รัตนปนนท์.(2545). **เคมีอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิลมลยู วนบุญย์ และคณะ. (2548). **น้ำพริก**. กรุงเทพมหานคร: หน้า 12-22

- พชณี รัตนสมบัติ. (2545). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาเสริมโปรตีนและวิตามินบี 12 จากถั่วเหลืองหมัก. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร.พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พันธ์ณรงค์ จันทร์แสงศรี. (2552, สิงหาคม 10). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาสมุนไพร. [Online]. เข้าถึงได้จาก: www.clinictech.most.go.th/techlist/0214/.../00000-61.html.
- วารภรณ์ จำรูญนเสนกุล .(2533). การผลิตอาหารเสริมสำหรับทารกโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน. รวมบทความวิจัยนิพนธ์ ปีการศึกษา 2533. กรุงเทพฯ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยบัณฑิตวิทยาลัย (หน้า 577).
- เศรษฐศิลป์ อัมมวรรณ และสิริพร แก้วสุริยะ. (2552, กรกฎาคม 30). การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเสริมคุณค่า. [online]. เข้าถึงได้จาก:http://www.lartc.rmutl.ac.th/d_research.php.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. (2539). การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วรรภา วงศ์แสงธรรม (2547) . การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ธัญชาติแห้งจากถั่วลิสง ข้าวโพด.สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรณวรงค์ วัชรานานันท์ (2546). การผลิตขนมขบเคี้ยวจากข้าวโพดเลี้ยงสัตว์. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์.
- อภิญา มานะโรจน์. (2552). ข้าวเกรียบ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ พิมพ์ลักษณ์
- อัมรา วงษ์พิภ.(2549).ข้าวตัง. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่บ้าน
- อุบลรัตน์ พรหมพิง.(2549). ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นเสริมใยอาหารจากสับปะรดและการยอมรับของผู้บริโภค. สาขาเกษตรกรรมศาสตร์ ภาควิชาเกษตรกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อาชีพรคอม.(2552). น้ำพริกนรก.[online]. เข้าถึงได้จาก: http://www.archeep.com/food/fd_nam_prig_narog.htm
- หมอชาวบ้าน.(2553, มกราคม 15). ข้าวตังหน้าตั้ง. [online]. เข้าถึงได้จาก :<http://www.doctor.or.th/node/4100>
- ห้องปฏิบัติการกลาง. (2552). รายงานผลทดสอบคุณค่าทางโภชนาการของแป้งมันสำปะหลังและแป้งข้าวโพดไร่. กรุงเทพฯ : บริษัทห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

- เศรษฐศิลป์ อัมมวรรณ และสิริพร แก้วสุริยะ. (2552). การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวเสริมคุณค่า. [online]. เข้าถึงได้จาก:
http://www.lartc.rmutl.ac.th/d_research.php.
- สวามินี นวลแขกกุล. (2547). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวโพดเสริมเส้นใยอาหารจากกากที่เหลือจากการผลิตน้ำนมข้าวโพด. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สารานุกรมเยาวชนไทยเล่ม 3.ข้าวโพด. (2552). [online]. เข้าได้ถึง. <http://kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK3/chapter2/chap2.htm>
- สำนักพิมพ์แสงแดด. (2549).น้ำพริก. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แสงแดด
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ.(2545). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สิริพร สชนเชาวภาคย์,ปราโมทย์ ธรรมรัตน์ และกาญจนิจ. (2538). **คุณลักษณะของน้ำพริกสำเร็จรูป**. วารสารเกษตรศาสตร์(วิทย์).ปีที่ 29 ฉบับที่ 4 ตุลาคม – ธันวาคม, หน้า 471-478
- สมชาย ประภาวัต, เพ็ญใจ ตังคะกุล และชิตชม ฮีราจะ. (2552, กรกฎาคม 12). การศึกษาการทำข้าวเหนียวเสริมโปรตีนด้วยแป้งผสมของถั่วลิสง ถั่วเหลือง และงา. [online]. เข้าถึงได้จาก:<http://research.ifrpd.ku.ac.th/images/cc/cc120.pdf>.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2545). จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร. หน้า 1-104.
- สุชาดา ตั้งขันธ์. (2541). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตั้งสำเร็จรูปจากเทมเป้ข้าว ถั่วลิสงและงา. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). จุลชีววิทยาทางอาหาร. เอส. บี. บีซิเนส . กรุงเทพมหานคร.
- สุวรรณี ปานเจริญ. (2551). การหาสูตรที่เหมาะสมของขนมปังจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ. **เรื่องเต็มการประชุมเสนอผลงานระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติครั้งที่ 9**. มหาวิทยาลัยบูรพา. ชลบุรี
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน.(2546). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกป่นแห้ง**. มพช. 130/2546.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน.(2546). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียว**. มพช. 107/2546.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน.(2546). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ข้าวตั้ง**. มพช.119/2546

- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดลพบุรี. (2552). สถานการณ์การผลิตข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ จังหวัดลพบุรี. [ออนไลน์]. เข้าได้ถึง. <http://www.moc.go.th/opscenter/lb/maize.htm>
- สำนักงานเกษตรจังหวัดลพบุรี.(2552). **พืชเศรษฐกิจ**. [online]. เข้าได้ถึง จาก. <http://lopburi.doae.go.th/index1.htm>
- A.O.A.C.(2000). Official Method of Analysis 15th ed. Association of Official Analytical Chemical. **Chemists**. Washington, D.C.
- Erickson, L.E. (1982). Recent developments in intermediate moisture Food. **J. Food proc.**45 (5) :484-491.
- Frazier, W.C. and Westhoff, D.C.C. (1978). **Food Microbiology**. New York. Mc Graw-Hill, Inc., pp.3-16.
- Moreia, R.G., M.E. Castell-Perez and M.A. Barrufet.(1999). **Deep-Fat Frying: Fundamentals and Application**. Aspen publication. Maryland. 350p.
- Pearson, D. (1976). **The Chemical analysis of Food**. 7th ed., Chirchill Livingstone New York.
- Resurreccion, A.V.A., (1998). Consumer sensory testing for product development. **An Aspen Publication**. United States of America.
- Sacharow, S. and R.C. Griffin. (1980). **Principle of Food Packaging**. AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut. 484p.