

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). *อัตลักษณ์อาหารไทย ๔ ภาค*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมการเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- คณิต วิชิตพันธุ์ และลักขณา เหล่าไพบูลย์. (2552) *การศึกษาวิธีการเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อและใส่กรอกอีสานเพื่อขยายเวลาในการเก็บและคงคุณภาพหีบห่อและใส่กรอกอีสาน* (รายงานการวิจัย). คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- งามนิจ นนทโส. (2539). *การศึกษานิตปริมาณแบคทีเรียและเปลี่ยนแปลงทางเคมีในระหว่างการหมักมัม* (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ชื่นจิต สีสญา และจอย ผิวสะอาด. (2558). *ไรซ์เบอร์รี่ข้าวดี มีประโยชน์*. สืบค้นเมื่อ 30 พฤศจิกายน 2561, จาก http://lib3.dss.go.th/fulltext/dss_knowledge/bsti_11_2558_Riceberry.pdf.
- จารุพรรณ ไบนาท, รัตนาพร วงศ์ภักดี และอนิชา สุขสมบูรณ์. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจิ้นอบแห้งผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 46(3), 361-364.
- ณัฐภูมิ สุดแก้ว. (2550). ยับยั้งโรคโลหิตจาง เบาหวาน มะเร็งด้วยข้าวสาลีและข้าวไรซ์เบอร์รี่ คุณค่ายิ่งใหญ่ของข้าวในการบำบัดโรค. *เกษตรกรรมธรรมชาติ*, 10(6), 15-21.
- ณัฐภูมิ สุดแก้ว. (2550). รำข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่สารต้านอนุมูลอิสระสูง แปรรูปน้ำมันรำข้าวและลูกกลอนรำข้าวใช้รักษาโรค. *เกษตรกรรมธรรมชาติ*, 10(4), 13-17.
- ณัฐภูมิ สุดแก้ว. (2550). หอมนิล ไรซ์เบอร์รี่ สีสันเหล็ก พันธุ์ข้าวโภชนาการสูง อาหารเลิศค่าและยาเลิศคุณ. *เกษตรกรรมธรรมชาติ*, 10(6), 29-33.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2557). ข้าวต้านเบาหวาน อาหารที่คุณเลือกได้. *อาหาร*, 44(2), 15-18.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2557). ไรซ์เบอร์รี่ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมจากรำข้าวไรซ์เบอร์รี่. *อาหาร*, 44(2), 55-56.
- ถนอม ทาทอง. (2555). ผลการเสริมข้าวกล้องงอกในผลิตภัณฑ์ใส่กรอกเปรี้ยวจากเนื้อโค. *แก่นเกษตร*, 40(2), 588-591.
- ปถมารณีย์ หาญพานิช และคณะ. (2548). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งพิชซ่าจากแป้งสาลีผสมฟลาวมันส์สำเร็จ*. สืบค้นเมื่อ 23 สิงหาคม 2561, จาก http://service.ifrpd.ku.ac.th/koha_ku/opacdetail.php?bib=4503&ans=%E0%B8%A1%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B8%AA%E0%B8%B3%E0%B8%9B%E0%B8%B0%E0%B8%AB%E0%B8%A5%E0%B8%B1%E0%B8%87&img

- นพวรรณ ไชยสอน. (2552). *อาหารไทย 4 ภาค*. กรุงเทพฯ: ไพลินบุ๊คเน็ต จำกัด.
- นพว ลีละศุพงษ์. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซ้อคบอลดอกโสน* (รายงานการวิจัย).
- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
- น้ำเพชร อิงค์ประเสริฐ . (2539). *องค์ประกอบของสารอาหารและผลของการประกอบอาหารต่อปริมาณไขมัน และวิตามินที่มีในส่วนต่าง ๆ ของไก่*. กรุงเทพฯ: ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย.
- เบญจวรรณ จวบลาภ. (2560). *พฤติกรรมกรบริโภคข้าวไรซ์เบอร์รี่ของกลุ่มคนวัยทำงาน ในเขตหัวหมาก* (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด.
- ปิ่นมณี ขวัญเมือง. (2559). *การหมักน้ำปีทรุผสมด้วยแบคทีเรียกรดแลคติกและการรีไซเคิลสตาร์ทเตอร์*. *วารสารครุศาสตร์อุตสาหกรรม*, 15(1), 143-149.
- พรรัตน์ สีนชัยพานิช, กุศลภัส บุตรพงษ์ และศศพิณท์ ดิษนิล. (ม.ป.ป.). *ผลของแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ใช้ทดแทนแป้งสาลีในบราวนี่: เนื้อสัมผัสและลักษณะคุณภาพ* (รายงานการวิจัย). วิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2555). *การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส*. สืบค้นเมื่อ 20 ธันวาคม 2561, จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0486/sensory-evaluation-การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส>.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2539). *เกลือ*. สืบค้นเมื่อ 25 พฤศจิกายน 2561, จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A5%E0%B8%B7%E0%B8%AD>.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และคณะ. (ม.ป.ป.). *Food network solution*. สืบค้นเมื่อ 9 มีนาคม, 2560, จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0316/fermentation%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%AB%E0%B8%A1%E0%B8%B1%E0%B8%81>.
- มะลิ นาชัยสินธุ์. (2559). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่เสริมโภชนาการแบบกึ่งสำเร็จรูปที่มีแอนโธไซยานินสูงเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ* (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- มาตรฐานอาหารฮาลาลแห่งชาติ. (2557). *สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ*. สืบค้นเมื่อ 9 มีนาคม 2560, จาก <http://www.acfs.go.th/halal/general.php>
- รัชนิกร แสงขาว. (2554, ตุลาคม 24). *สินเหล็ก-ไรซ์เบอร์รี่ มหัศจรรย์พันธุ์ข้าวพัฒนาสมอง ต้านอนุมูลอิสระ*. *มติชน*, หน้า 21

- วรกานต์ วรณวิจิตร. (2557). ผลของรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อการเปลี่ยนแปลงของระดับน้ำตาลหลังรับประทานอาหารน้ำตาลสูงในกลุ่มคนที่มีสุขภาพดี (รายงานการวิจัย). สำนักเวชศาสตร์ชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- วรภรณ์ สุดใจ. (2548). การประยุกต์ใช้เทคนิคเทอร์โมลูมิเนสเซนซ์ในการตรวจพิสูจน์เครื่องเทศที่ผ่านการฉายรังสี (รายงานการวิจัย). คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วัชรียา วงษ์หาญ, คณิต วิชิตพันธ์ และสุกานดา วิชิตพันธ์. (2558). การผลิตไส้กรอกอีสานเสริมแกมมาอะมิโนบิวทีริกแอซิด (กาบา) โดยใช้เชื้อบริสุทธิ์ *Lactobacillus plantarum* SKKL1. ในการประชุมวิชาการเสนองานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 34, 27 มีนาคม 2558, หน้า 654-664 มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล. (2554). การรับรองฮาลาล. สืบค้นเมื่อ 1 เมษายน 2554, จาก <http://www.halal.or.th/th/main/subindex.php=sub&category=12&id=6>.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2538). มาตรฐานอุตสาหกรรมไส้กรอกอีสาน มอก. 1266-2537. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สุกานดา วิชิตพันธ์. (2550). การคัดเลือกเชื้อที่มีประสิทธิภาพในการผลิตหม่าและไส้กรอกอีสาน. กรุงเทพฯ: ฐานข้อมูลโครงสร้างพื้นฐานภาครัฐด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- สุจิตตา เรืองรัมย์. (2546). ไยอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย. กรุงเทพฯ: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2557). ครบภาคครบรส อาหารไทย. กรุงเทพฯ: ส.ส.ส.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. (2547). หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อภิชัย อารยะเจริญชัย. (2552). สารานุกรมผลิตผลและผลิตภัณฑ์จากพืช. สืบค้นเมื่อ 17 มีนาคม 2561, จาก <http://www.sc.mahidol.ac.th>.
- อมรศักดิ์ พวงแก้ว และวิษณุพงษ์ ศรีบุญเพ็ง. (2557). การใช้แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลีในขนมสาลี (รายงานการวิจัย). คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล.
- อยู่ดีกินดี. (2019). กระเทียมสมุนไพรไทยแก้ได้สารพัดโรค. สืบค้นเมื่อ 10 มกราคม 2561, จาก <https://www.honestdocs.co/herbal-garlic-help-disease>

อรนุช ฉิ่งทองคำ และจอมภัก คลังระหัด. (2560). พฤติกรรมการเลือกบริโภคข้าวไรซ์เบอร์รี่
กรณีศึกษาอำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม. ในการประชุมเชิงวิชาการระดับชาติและนานาชาติ
ด้านบริหารธุรกิจ ครั้งที่ 5 (น. 1353-1366). วันที่ 9 มีนาคม 2560 โรงแรมดิเอ็มเพรส
จังหวัดเชียงใหม่.

ฮามีตะห์ ทิ้งน้ำรอบ. (2557). ลักษณะของน้ำมันมะกอกและคุณค่าทางโภชนาการของน้ำมันมะกอก.
สืบค้นเมื่อ 2 พฤศจิกายน 2561, จาก <http://www.google.co.th/webhp?sourceid=instant&ion>.

MToday. (2017). ความเป็นมาของฮาลาลไทยจากความต้องการของคนจีนสู่มาตรฐานระดับโลก.
สืบค้นเมื่อ 16 มิถุนายน 2561, จาก <http://www.mtoday.co.th/21964>.

บรรณานุกรมภาษาอังกฤษ

Hong & Pyun. (1999). Inactivation Kinetics of *Lactobacillus plantarum* by High Pressure Carbon Dioxide. *Food Science*, 64(4), 728-733.