

บรรณานุกรม

- ขัตติยา วิสารัตน์. *สุนทรียแห่งอารมณ์สู่การสร้างสรรค์คุณค่าในภาคอุตสาหกรรม*. วารสารเศรษฐกิจอุตสาหกรรม. 4:20 -25, 2549 .
- จำเริญ เชื้อนแก้ว. *การประยุกต์ใช้เทคนิคต้นทุนตามเป้าหมายสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสารอาหารสูงจากข้าว*. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2552
- ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์เกษตร. *ข้าวกล้องงอก*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.pandinthong.com/ViewContent.php?ContentID=2856> (10 กรกฎาคม 2554)
- นฤชยา สาดแพง. *การออกแบบผลิตภัณฑ์จากข้าวและการพัฒนากระบวนการผลิตด้วยเทคนิคการกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพและการออกแบบการทดลอง*. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2549.
- ประคอง กรรณสูตร. *สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์*. กรุงเทพฯ : ด้านสุทธาการพิมพ์, 2542
- ประชาชาติธุรกิจ. *เผยเคล็ดลับ 'ดีไซน์' บรรจุภัณฑ์ ดึงดูดลูกค้ามัดใจชาฮ้อป*. ฉบับที่ 4319 (3519), 2-5 มิถุนายน 2554
- ไพโรจน์ วิริยจารี. *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2539.
- มณฑล ใสสนันท์. *การออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อการสร้างสรรค์นวัตกรรมและวิศวกรรมย้อนรอย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). หน้า 47-103, 2546.
- รังสรรค์ เลิศในสัตย์. *7 เครื่องมือสำหรับการวางแผนผลิตภัณฑ์ใหม่*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). หน้า 30-31, 2548
- วิเชียร เบญจวัฒนาพล. *QFD กับบ้านคุณภาพ (House of Quality)*. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี(ไทย-ญี่ปุ่น). [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา http://www.tpa.or.th/emagazine/other/triz.php?content=triz_qfd_02 ,10 กรกฎาคม 2554.
- วิศนัย วรรณจรรย์ยา. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหนึ่งตามแนวคิดการบริโภคตามอารมณ์.การประชุมวิชาการข้าวแห่งชาติ ครั้งที่ปฐมฤกษ์*, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, 15-17 ธันวาคม 2553.

ศิริชัย ขสวังใจ และ กุศล พิม่าพันธุ์ศรี. การศึกษาแนวความคิดของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์

เฟอร์นิเจอร์ด้วยวิศวกรรมคั่นไซ. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิตภาควิชาวิศวกรรม

อุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2552.

สยามธุรกิจ. เจาะการบริโภคขนมขบเคี้ยวของผู้บริโภค. บริษัท นาโน เซิร์ช จำกัด.ฉบับที่ 989

ประจำวันวันที่ 18 เมษายน 2552- 21 เมษายน 2552 [ระบบออนไลน์]

http://www.siamturakij.com/home/news/display_news.php?news_id=413336603

อดิสร พันภัย. การประยุกต์ใช้เทคนิคการกระจายหน้าที่เชิงคุณภาพร่วมกับการประเมินศักยภาพในการผลิตอาหารเหลวสำเร็จรูปสำหรับผู้สูงอายุ. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2551

อภิชาติ จำปา. การประยุกต์เทคนิคควอลิตีฟังก์ชันดีฟลอยเมนต์สำหรับการปรับปรุงงานขาย: กรณีศึกษาโรงงานผลิตท่อโพลีเอทิลีน. วิศวกรรมอุตสาหกรรม. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541.

อรอนงค์ นัยวิกุล และคณะ. โครงการศึกษาวิจัยแนวทางการสร้างคุณค่าเพิ่ม (Value Creation) ให้กับอุตสาหกรรมอาหารยุค Mood Consumption.สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550.

Ahmady,A. *Review and Classification of Kansei Engineering and Its Applications*. 4th Annual GRASP Symposium, Wichita State University, USA., 2008

Amerine, M., Pangborn, R. M. and Roessler E.B. *Principles of Sensory Evaluation of Food*. Academic Press. New York, 1965

Bech, A.C., Engelund, E., Juhl, H.J., Kristensen, K.,and Poulsen, C.S. *QFood-optimal design of food products*. MAPP working paper no. 19. MAPP, Aarhus, 1994

Bech, A.C., Hansen, M.,and Wienberg, L. *Application of House of Quality in translation of consumer needs into sensory attributes measurable by descriptive sensory analysis*. Food Quality and Preference, 8(5-6): 329-348, 1997

Bech, A.C., Kristensen, K., Juhl, H.J.,and Poulsen. C.S.. *Development of farmed smoked eel in a accordance with consumer demands*. In J. B. Luten, T. Borresen, and J Oehlenschlager (Eds.). *Seafood from producer to consumer, integrated approach to quality*. Amsterdam: Elsevier Science.(pp.3-19), 1997

- Benner. *Quality Function Deployment (QFD)-can it be used to develop food product?.* Food Quality and Preference :327-339, 2003
- Chen-I Huang, *A Study on Difference of Kansei Imageries Based on the Degree of Involvement—Using Chocolate Package as An Example.* National Yunlin University of Science and Technology, Graduate Institute of Design, Ph.D., 2009
- Ching-Chien Liang, Kuohsiang Chen and Chun-Heng Ho, *A study on Color Emotion for Plastic Eyewere*, “Cognition and Emotion” dans Micheal W. Eyseneck et Mark T.keane, Cognitive Psychology: a Student’s Handbook, 2010
- Cohen, L., *Quality function deployment: how to make QFD work for you*, United States of America: Addison-Wesley Publishing Company, 1995
- Costa, A.I.A., Development of methodologies for quality modeling. An application on tomato ketchup. M-Sc thesis. Wageningen University, Wageningen, 1996
- Costa, A.I.A., Dekker, M., and Jongen, W.M.F. *Quality function deployment in the food industry: a review.* Trends in Food Science and Technology, 11(9-10):306-314, 2001.
- Costa, A.I.A., *New insights into consumer-oriented food product design.* Thesis Wageningen. 254 pp., 2003
- Cross, H.R. *A survey of meat cookery and sensory evaluation methods among AMSA Meat Scientists.* Proceedings, Meat Conference. Auburn, Ala., 1977
- Darrington, H. A long-running cereal. Food Manuf. 3: 47-48, 1987
- Fuller, G.W. *New Food Product Development: From Concept to Marketplace.* CRC Press Inc. Boca Raton, London. 275p., 1994
- Gatchalian, M.M. *Sensory Evaluation Methods with Statistical Analysis.* College of Home Economics, University of the Philippines, Philippines, 1981
- Griffin, A. , “Evaluating QFD’s Use in U.S. Firms as a Process for Developing Products”, Journal of Marketing, Vol. 46 No. 3., 1992.
- Han, B. et al., “A conceptual QFD planning model” International Journal of Quality & Reliability Management, Vol. 18 No. 8. <http://ejournals.ebsco.com/direct.asp?ArticleID=TT4LK0V1BGFGE40DKHNF>, 2001.

- Hofmeister, K.R. *Quality Function Deployment: market success through customer driven products*. In E. Graf, & I. S. Saguy (Eds.), *Food product development: from concept to the market place*. New York: Van Nostrand Reinhold. (pp. 189-210), 1991
- Hsiao, K. *Fundamental Dimensions of Affective Responses to Product Shapes*. *International Journal of Industrial Ergonomics* Vol.36, pp.553-564, 2006
- Huang. *A Study on Difference of Kansei Imageries Based on the Degree of Involvement-Using Chocolate Package as An Example*. *Korean Society for Emotion & Sensibility*, *International Symposium of Emotion and Sensibility*, Korea, 2008
- J. Viaene and R. Januszewska. *Quality function deployment in the chocolate industry*. *Food Quality and Preference*, 10 (1999) 377-385
- Kun-An Hsiao and Lin-Lin Chen, *Fundamental dimensions of affective responses to product shapes*, *International Journal of Industrial Ergonomics* 36 (2006) 553–564
- Klemmer, E.T. *Psychological principles of subjective evaluation*. *Basic Principles of Sensory Evaluations*. ASTM, STP. 433. American Society for Testing and Materials (1968) pp.51-57
- Kramer, A. *Guidelines for selecting objective tests and multiple regression applications*. *Correlating sensory and objective measurements*. *New Methods for Answering Old Problems*. ASTM, STP 594. Philadelphia, P.A, 1976
- Likert, R. *A technique for the Measurement of Attitudes*. *Archives of Psychology* Vol.22, No.140, 1932
- L.M.M. Tijskens, M.L.A.T.M. Hertog and B. Nicolai. *Food Process Modelling*. Cambridge, Woodhead, 2001
- Garcia, M, Pilar de Carlos, Isabel de Felipe, Julian Briz, Federico Morais and Manuel Navarro. *Quality Function Deployment: Can Improve Innovation Efficiency in the Food Industry?* Paper prepared for presentation at the 1st International European Forum on Innovation and System Dynamics in Food Networks Officially endorsed by the European Association of Agricultural Economists (EAAE), Innsbruck-Igls, Austria February 15-17 (2007) pp.23-36
- Nagamachi, M. *Kansei Engineering*. Tokyo, Kaibundo Publishing Co.Ltd., 1989

- Nagamachi, M. *Kansei Engineering: The Framework and Methods*. Kansei Engineering 1, Nagamachi, M. (ed.), Kaibundo Publishing Co. Ltd., Kure (1997) pp. 1-9.
- Nagamachi, M. *Workshop 2 on Kansei Engineering*. Proceedings of International Conference on Affective Human Factors Design, Singapore, 2001
- Nagamachi, M. *Innovations of Kansei Engineering*. Publish by JSA-Japanese Standards Association, Tokyo, Japanese, 2003
- Nagamachi, M., Tachikawa, Masami, Imanishi, Nobuyuki, Ishizawa, Taichi, Yano, Shingo. *A Successful Statistical Procedure on Kansei Engineering Product*. Linköping University Electronic Press, Linköpings universitet, 2008
- Schutte, S. *Designing Feelings into Products: Integrating Kansei Engineering Methodology in Product Development*. Department of Mechanical Engineering. Linköping, Sweden, Linköpings universitet. Ph.D.:97, 2002
- Simon Schutte. *Engineering Emotion Values in Product Design – Kansei Engineering in Development*. Linköpings Universitet Institute of Technology:49-95, 2005
- Style-Vision. *Mood consumption*. Retrieved by April 30, 2011, from <http://www.style-vision.com/moodconsumption/>, 2006
- Taro Yamane. *Elementary Sampling Theory*. Prentice-Hall, 1967
- Urban, G. *Design and Marketing of New Products*, Prentice-Hall, Englewood Cliffs, NJ, 1980.
- Wangcharoen, W., Tipvanna Ngarmsak, Brian H. Wilkinson. *Snack product consumer surveys: large versus small samples*. Food Quality and Preference 16 (2005) 511–516
- Wootinun Sung-Ong. *Quality Function Deployment*. <http://www.mousework.com/pdf/Quality%20Function%20Deployment.pdf>, Jan 2003