

บทที่ 6

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ กรมอนามัย. 2530. ตารางคุณค่าอาหารไทยในส่วนผสมกินได้ 100 กรัม. กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. สารให้ความหวาน Sweeteners. สำนักพิมพ์จารย์พาเทคเซ็นเตอร์, กรุงเทพฯ.
- เข็มทอง นิมจินดา. 2538. ทฤษฎีอาหาร. โรงพิมพ์การศาสนา, กรุงเทพฯ
- จิริยา คุณะวิภากร. 2542. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากข้าวพองที่ทำจากข้าวกล้องหักหอมมะลิผสมเนยถั่วลิสง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตติมา สิงห์วณิช และคณะ. 2545. วิทยาศาสตร์อาหารเบื้องต้น. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- จิตรนา แจ่มเมฆ และอรนงค์ นัยวิกุล. 2546. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- จิราภา เมืองคล้าย. 2539. การพัฒนาอาหารเข้าลำเจ็จรูปชนิดแผ่นจากแป้งข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- นิรนาม¹. 2552. เต้าฮวยนมสด. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก <http://www.sdte.go.th>.
- นิรนาม². มปป. การเกิดเจลาตินในเซซัน. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก <http://gumunbah.pbworks.com/w/page/8665289/7>
- มาลัย ชุมศรีสกุล. 2534. ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อคุณภาพการพองตัวของข้าวเปลือกและต่อคุณสมบัติของแป้งข้าวพองที่ได้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อรอนงค์ นัยวิกุล และลินดา พงศ์ผาสุก. 2536. อาหารเข้าจากธัญชาติ. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร 4(3) : 5-14
- ศิวาพร ศิวเวช. 2535. วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, กรุงเทพฯ.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีของอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, เชียงใหม่.
- Food Network Solution. มปป. การเกิดเจลาตินในเซซัน. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/vocab/wordcap/gelatinization>
- อัญชลินทร์ สิงห์คำ และผศ.ทศพร นามโสง. มปป. การเกิดเจลาตินในเซซัน. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก <http://courseware.rmutl.ac.th/courses/103/unit000.html>

- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. 2547. **หลักการประกอบอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ณัฐพงศ์ ชีรนนทพิชิต. 2549. **บัวลอยไข่หวาน**. สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด, กรุงเทพฯ.
- Askar, A., and H. Treptow. 1985. **Fruktose als Zuckeraustauschatoff**. Ernährung Umschau. Heft 5. - 141.
- Beynum, G.M.A van, and J.A. Roles. 1985. **Starch conversion Technology**. Marcel Dekker, Inc. 326 pp.
- Cotton, R.H., et al. 1995. The Role of Sugar in the Food Industry. In Use of Sugars and other Carbohydrate in the Food Industry. American Chemical Society, **Washington D.C.**, 3-20 pp.
- Crawley, H.F. 1993 The Role of Breakfast cereals in the diets of 16-17-year-old teenagers in Britain. **J.Hun. Nurt. Diet. 6(3) : 205-215.**
- Doty, T.E., and E. Vanien. 1975. Crystalline Fructose: Use as a Food Ingredient Expected to Increase. **Food Technology. 29(11): 34-38.**
- Fast, R.B. 193. Manufacturing Technology of Ready-to-Eat Cereal. **In Breakfast Cereals And How They Are Made**. Published by the American Association of Cereal Chmists, Inc. Sy.Paul, Minnesota, USA. 15p.
- Hegenbart, S.H. 1995. Mastering the morning: Creating breakfast cereals, **Food Product Design 5(4) : 27-51.**
- Hill, G.M. 1995. The Impact of Breakfast especially Ready-to-eat-Cereals on nutrient intake and health of children. **Nutr. Res. 15(4): 595-613**
- Matz, S.A. 1962. **Food Texture**. New York : The AVI Publishing Company, Inc. 286p.
- Nicklas, T.A., L.S., Webber, M. Koschak and G.S. Berenson. 1992. Nutrient adequacy of low fat intake for children. **The Bogalusa hear study**. Pediatrics 89:221-228
- Rice, R. 1990. Health food snack: Snacks food. New York: **An AVI Book**, Van Nostrand Reinhold. 285-300.
- Robbin, P.M. 1975. **Convenience Food Recent Technology**. Noyes Data Corporation, USA: 338p.
- Tribelhorn, R.E. 1991. Breakfast cereal, In K.J. Lorenz, and K. Kulp. **Handbook of Cereal Science and technology**. Mercel Dekker, Inc., New York, U.S.A. 741 p.
- Weidenhagen. 1951. **Über die Umwandlung der Saccharose in Sauren and Alkalischen Gebiet**. **Zucker**. Nr. 24. 503-509.