

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ แจ่มชัด, อนุวัตร แจ่มชัด และประชา บุญญสิริกุล. 2548. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากข้าวกล้องและผลไม้แห้ง, น. 578-585. รายงานการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43 (สาขาสัตวศาสตร์ และสาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กล้าณรงค์ สรียอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, พิมพ์ครั้งที่ 3, กรุงเทพฯ.
- ขนิษฐา อุ่มอารี. 2549. ผลของวัตถุดิบ และกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของขนมอบพองจากข้าวเหนียวหัก. ปรินิพนธ์ปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- งามชั้น คงเสรี. 2543. ผลิตภัณฑ์ข้าว, 45-94. ใน ปรานี หน่อเพชร และสมพิศ นิชถานนท์. เอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยที่ 8-15. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.
- ดวงกมล ลีมันจันทร์, วิจิตรา จันทราชัย และวิชัย หุทัยธนาสันติ. 2551. การสกัดแอนโทไซยานินจากข้าวเหนียวดำ, หน้า 320 -- 327. รายงานการประชุมวิชาการของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- คำเนิน กาละดี, พันทิพา พงษ์เพ็ชรจันทร์ และศันสนีย์ จำจด. 2543. พันธุศาสตร์การปรับปรุงพันธุ์และโภชนศาสตร์เกษตรของข้าวเหนียวดำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นฤศันส์ วานิกดิศก, เพ็ญขวัญ ชมปรีดา, ทศรัตน์ รีมศรี และศิริ ภูพงษ์วัฒนา. 2542. การพัฒนาขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวหอมมะลิ, หน้า 61 – 67. รายงานการประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 37 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตรสาขากหกรรมศาสตร์ สาขาศึกษาศาสตร์ สาขามนุษยศาสตร์ สาขาสังคมศาสตร์ สาขาเศรษฐศาสตร์ สาขาบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- บริษัท นาโน เซิร์ช จำกัด. 2551. ขนมขบเคี้ยว. พฤติกรรมการเลือกซื้อขนมขบเคี้ยว. แหล่งที่มา : [http : www.nanoscarch.co.th](http://www.nanoscarch.co.th), 17 กรกฎาคม 2551.
- บุญหงษ์ จงกิด. 2549. ข้าวและเทคโนโลยีการผลิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา และทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2543. ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว, 215-269. ใน ปรานี หน่อเพชร และสมพิศ นิชถานนท์. เอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยที่ 8-15. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.
- วิจิตรา เหลียวตระกูล. 2546. การแปรรูปแผ่นข้าวอบกรอบโดยไม่โครเวฟ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ศิริวัชร จันทอรรณ, กมลวรรณ แจ่มชัด และอนุวัตร แจ่มชัด. 2551. อิทธิพลของส่วนผสมต่อคุณภาพอาหารคั่วข้าวชนิดต่างจากธัญพืชและผลไม้ผสม, น. 579 – 587. รายงานการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (สาขาอุตสาหกรรมเกษตร). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ศิริลักษณ์ สันธวาลย์. ม.ป.ป. ทฤษฎีอาหาร. โรงพิมพ์การค้าสนามพระนคร, กรุงเทพฯ.
- ฉัณพันธ์ รอดศรี. 2547. การพัฒนาขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวหอมมะลิผสมแป้งมันเทศ และงาดำป่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อภิชาติ สอนคำกรอง, เสธฐา ศิริพันธุ์ และอนันต์ ปินตารักษ์. 2542. ความหลากหลายทางพันธุกรรมของข้าวเหนียว ในเขตภาคเหนือของประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- อนันต์ กาวิโล. 2545. การคัดเลือกปริมาณอะไมโลสในข้าวลูกผสมระหว่างข้าวเหนียวดำ และข้าวขาว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- อัญชลี ขาวนา. 2549. การประเมินลักษณะทางสัณฐานวิทยา และการให้ผลผลิตของข้าวเหนียวดำพันธุ์พื้นเมือง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- Abdel-Aal, F. M., Young, J. C., & Rabalski, I. 2006. Anthocyanin composition in black, blue, pink, purple, and red cereal grains. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 54: 4696–4704.
- AOAC. 2000. **Association of official Analytical Chemists**. Official method of Analysis. 17th ed. International. Gaithersbury, Maryland. 2087 - 2417. USA.
- Bean, M. M., Esser, C. A., & Nishita, K. D. (1984). Some physicochemical and food application characteristics of California waxy rice varieties. **Cereal Chemistry**, 61:6, 475-480.
- Chrastil, J. 1990. Chemical and physiochemical changes of rice during storage at different temperatures. **J. cereal Sci.** 11: 71-85.
- Downes, F.P., & Ito, K. (2001). **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food**. 4 ed. American Public Health Association. Washington DC.
- Hsieh, F., & Luh, B. S. 1991. Rice snack foods. In B. S. Luh (Ed.) 2nd ed. **Rice utilization**, Vol. 2 p. 233-241. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Lihong Xie, Neng Chen, Binwu Duan, Zhiwei Zhu and Xiyuan Liao. 2008. Impact of proteins on pasting and cooking properties of waxy and non-waxy rice. **Journal of Cereal Science**. 47: 372-379.

- Lyon, B.G., Champagne, E.T., Windham, W.R., Barton, F.F., Webb, B.D., Meclung, A.M., Moldenhaver, K.A., Linscombe, S., Maokenzie, K.S., Kohlwey, D.E. 1999. Effect of degree of milling, drying condition and final moisture content on sensory texture of cooked rice. **Journal of Cereal Chemistry**. 76: 56-62.
- Jeeyup Han, Jennifer A.M. Janz and Mindy Gerlat. 2010. Development of gluten-free cracker snacks using pulse flours and fractions. **Food Research International**, 43: 627-633.
- Juliano, B.O. 1993. Rice in human nutrition. FAO Food and nutrition series, 26. The international rice research institute (IRRI), Los banos, Laguna (Philippines). **Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO)**, Rome.
- Kanitha Tananuwong and Wanida Tewaruth. 2010. Extraction and application of antioxidants from black glutinous rice. **Food Science and Technology**. 43: 476-481.
- Mayyawadee Saeleaw and Gerhard Schleining. 2010. Effect of blending cassava starch, rice, waxy rice and wheat flour on physic-chemical properties of flour mixtures and mechanical and sound emission properties of cassava crackers. **Journal of Food Engineering**.
- Noomhorm, A., Kongseree, N., & Apintanapong, M. 1997. Effect of aging on the quality of glutinous rice crackers. **Cereal Chemistry**, 74:1, 12-15.
- Piyarag Noosut. 2003. **The assessment of the relationship between structure and functional property of rice starch**. M.S.thesis, Chulalongkor University.
- Rani, S.M.R., Bhattacharya, K.R., 1989. Rheology of rice flour pastes: effect of variety, concentration and temperature and time of cooking. *Journal of Texture Studies*. 20: 127-137.
- Sompong R., S. Siebenhandl-Ehn ,G. Linsberger-Martin and E.Berghofer. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. **Food Chemistry** 124:132–140
- Suwimon Keeratipibul, Naphatrapi Luangsakul ,and Thiti Lertsatchayarn . 2008. The effect of Thai glutinous rice cultivars, grain length and cultivating locations on the quality of rice cracker (arare). **Food Science and Technology**. 41: 1934-1943.
- Yanase, H., Endo, I., & Chikubu, S. (1982). Studies on quality and processing suitability of glutinous rice. Part 3. Processing suitabilities and sensory evaluation of “mochi” and “arare” rice cakes from imported glutinousrice. **Shokuhin sogo Kenkyusho Kenkyu Hokoku**, 40, 1-7.

Yoshiki Tsukakoshi, Shigehiro Naito and Nobuaki Ishida. 2008. Fracture intermittency during a puncture test of cereal snacks and its relation to porous structure. **Food Research International**, 41: 909-917.