

บทที่ 6

บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ กรมอนามัย. 2530. **ตารางคุณค่าอาหารไทยในส่วนผสมกินได้ 100 กรัม**. กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ.
- กล้านรงค์ ศรีรอค. 2542. **สารให้ความหวาน Sweeteners**. สำนักพิมพ์จารีพาเทคเซ็นเตอร์, กรุงเทพฯ.
- คู่แข่งรายวัน. 2540. **ข้อมูลทางการตลาดของอาหารเข้าชีเรียล**. กรุงเทพฯ: 2 มกราคม 2540. 15.
- จริยา คุณะวิภากร. 2542. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากข้าวพองที่ทำจากข้าวกล้องหักหอมมะลิผสมเนยถั่วลิสง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิราภา เมืองคล้าย. 2539. **การพัฒนาอาหารเข้าสำเร็จรูปชนิดแผ่นจากแป้งข้าว**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- นริศรา พัฒนทรัพย์. 2542. **พฤติกรรมผู้บริโภคอาหารเข้าชีเรียลในเขตกรุงเทพมหานคร**. การค้นคว้าด้วยตนเอง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- นิรนาม. 2528. **น้ำผึ้ง**. **ข่าวกรมวิทยาศาสตร์บริการ**. 108 : 14-16
- นิรนาม. 2533. **การศึกษาถึงผลของอายุการเก็บต่อองค์ประกอบของน้ำผึ้ง**. **ข่าวงานวิจัยและเทคโนโลยี 9(12) : 3-5**.
- นิรนาม. 2541. **ข้อมูลทางการตลาดของอาหารเข้าเนสท์เล่ชีเรียล**. เนสต์เล่ โปรดักส์ (ไทยแลนด์) อินค์. กรุงเทพฯ.
- บุญรอด ใดยิ่ง. 2520 **น้ำผึ้งและคุณสมบัติประโยชน์**. **วารสารแมโจ 2(1): 25-27**
- ไพจิตร สุขพิมพ์. 2534. **ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำเร็จรูป**. **สารยูไนเต็ด 14(99) : 39-41**.
- มาลัย ชิมศรีสกุล. 2534. **ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อคุณภาพการพองตัวของข้าวเปลือกและต่อคุณสมบัติของแป้งข้าวพองที่ได้**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อรอนงค์ นัยวิกุล และลินดา พงศ์ผาสุก. 2536. **อาหารเข้าจากธัญชาติ**. **วารสารอุตสาหกรรมเกษตร 4(3) : 5-14**
- 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 Chemists, Inc. St. 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 heart 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**. Marcel 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.