

บรรณานุกรม

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542 . **สารให้ความหวาน** . บริษัทจาร์พา เทคโนโลยี เซ็นเตอร์, กรุงเทพฯ.
- เกรียงศักดิ์ นิติพงษ์สกุล. 2523. **ศึกษาคุณสมบัติบางอย่างของแป้งชนิดต่างๆ ในการทำข้าวเกรียบ**.
ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองโภชนาการ. 2535. **ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย**. กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- กองโภชนาการ. 2530. **ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม**. กรมอนามัย,
นนทบุรี.
- จิตธนา แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล และปรีศนา สุวรรณภรณ์. 2546. **ผลิตภัณฑ์ขนมอบ**.
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จินตนา เขมาวุฒย์. 2543. **ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้ากวน**. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท ,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณรงค์ วงสามารถ ภักดิ์สุดา จันทะนา และสุวรรณา พรหมโสภะ . 2553. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม
ทองพับจากแป้งข้าวกล้องงอก**. การประชุมวิชาการ อกท. ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ครั้งที่
32 วันที่ 23-26 พฤศจิกายน 2553 ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา
- ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์. 2550. **การพัฒนาทองม้วนแป้งข้าวกล้องเสริมแคลเซียมและวิตามินเอ**.
วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัย
รามคำแหง.
- ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์. 2534. **ตำรับขนมของไทย**. บริษัท เจเนอรัลฟู้ดส์ เซนเตอร์ จำกัด, กรุงเทพฯ.
- ธนัญญา พัฒนกิจจำรูญ และณภาพันท์ โชคอำนวยการ. 2549. **การพัฒนาสูตรและกระบวนการ
ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากงา**. วิทยาศาสตร์บัณฑิต. สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธวัชชัย ชินวงศ์. 2543. **กระเทียม : กลิ่นฉุนที่น่ารังเกียจจริงหรือ ??**. ว.วิทยาศาสตร์คชสาส์น ปีที่ 22
ฉบับที่ 1 (ก.พ. 2543) : 11-14
- ธวัชชัย แถวธำทำ. 2547. Effect of Gamma Oryzanol in Purple Glutinous Rice Bran on Immune
Response in Male Mice (Mus musculus). เอกสารประกอบการประชุม First Agriculture
Biotechnology โรงแรมริเจนท์ กรุงเทพฯ. 18-19 มีนาคม 2547.
- ประสงค์ หุ่งแก้ว. 2531. **การใช้สารอิมัลซิไฟเออร์และกับการรักษาคมคงตัวของน้ำกะทิบรรจุ**

กระป๋อง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ประสงค์ เทียนบุญ. 2553. **ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารกับสุขภาพ: กระเทียมและเบต้าแคโรทีน.** วารสาร
คลินิกอาหารและโภชนาการ (วคอก) ปีที่ 4 ฉบับที่ 1.

เพียว ไทยวัชรามาศ. 2531. **แม่ครัวคุณภาพ.** อมรินทร์อินดิสทริบิวต์ จำกัด, กรุงเทพฯ.

พลศรี คชาชีวะ. 2545. **ขนมใส่ถุงพวยเศรษฐกิจ.** พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์แม่บ้านทันสมัย,
กรุงเทพฯ.

พันทิพา พงษ์เพียจันทร์. 2551. **เปิดข้าวเหนียวดำแล้วแกะข้าว.** หน่วยวิจัยข้าวดำ สถาบันวิจัย
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ใน: นสพ. คม ชัด ลึก วันจันทร์ ที่ 31
มีนาคม พ.ศ. 2551.

ไพจิตร จันทรวงค์. 2530. **คู่มือการใช้ประโยชน์และตรวจสอบคุณภาพพืชน้ำมัน และ น้ำมันพืช**

52 ชนิด. กองเกษตรเคมีกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตร และสหกรณ์, กรุงเทพฯ. 12น.

วันดี ณ สงขลา. 2525. **อาหารไทยในวรรณคดีจากกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน .** พระราชนิพนธ์

พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย. ผลิตภัณ์การพิมพ์, กรุงเทพมหานคร.

วีณา เชิดบุญชาติ . 2537. **ปลูกผักไทย ได้ทั้งอาหารและยา.** สำนักพิมพ์ บ้านและสวน.
กรุงเทพมหานคร.

วีระศักดิ์ อนันต์บุตร และวิไลศรี ลิ้มปพยอม. 2539. **คุณลักษณะและการใช้ประโยชน์จากงา.**

เอกสารวิชาการงาน. กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ.

รุ่งนภา วิสิฐอุดการ. 2540. **เอกสารคำ สอน: การประเมินอายุการเก็บของอาหาร.**

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ศิริวรรณ สุทธจิตต์. 2540. **ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพเล่มที่ 1.** มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
เชียงใหม่.

_____. 2544. **ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ.** (พิมพ์ครั้งที่ 1). ภาควิชาเภสัชเวท
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนันทา วงศ์ชัยชน . 2547 . การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกรอบจากข้าวกล้อง .

[http ://www.saraburi.infoladminlpdfl04.doc](http://www.saraburi.infoladminlpdfl04.doc).

สุโขทัยธรรมมาธิราช มหาวิทยาลัย. 2534. **เอกสารการสอนชุดวิชา ผลิตภัณฑ์อาหารหน่วยที่ 8-15**

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.

สุกัญญา ชินชัย. 2536. **การใช้ขมิ้นแห้งเพื่อเพิ่มใยอาหารในขนมทองม้วน.** วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อภิญา มานะโรจน์. 2547. **ทองม้วน ทองพับ**. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชนดิเวช, กรุงเทพฯ.

อรอนงค์ นัชวักล. 2538. **คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการคำนวณเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบ**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. 2544. **หลักการประกอบอาหาร**. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

Bedigian, D. 1985. Sesamin, sesamolin and the origin of sesame. **Biochem Syst.** 13: 133 – 9.

Gregorio, G.B. 2002. Progress in breeding for trace minerals in staple crops. *Journal of Nutrition* 132: 500 – 502.

Jonnalagadda, P.R., R.V. Bhat, R.V. Sudershan and A.N. Naidu. 2001. Suitability of chemical parameters in setting quality standards for deep - fried snacks. **Food Quality and Preference** 12: 223 – 228.

Kennedy, G. and B. Burlingame. 2003. Analysis of food composition data on rice from a plant genetic resources perspective. *Food Chemistry* 80: 589 – 596.

Perkins, E.G. 1996. Volatile odor and flavor component formed in deep frying, pp 43 – 48. *In* Perkins, E.G. and M.D. Erickson (eds.). **Deep frying : Chemistry, Nutrition and Practical Applications**. AOCS Press.