

### รายการอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2550. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 303 น.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. 2546. การวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วย SPSS for Windows. พิมพ์ครั้งที่ 3. บริษัท ธรรมสาร จำกัด. กรุงเทพมหานคร. 260 น.
- คณาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 466 น.
- ครัวไกลบ้าน. 2551. Butter cakes [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.kruaklaibaan.com/forum/index.php>, [15 กันยายน].
- ครัวลูกสน. 2551. Butter cakes [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.bloggang.com/viewblog.php?id=ta-to&date=20-05-2007&group=6&gblog=15>, [15 กันยายน].
- งามชื่น คงเสรี, สุนันทา วงศ์ปิยะชน, และรุจิรา ปรีชา. 2543. การใช้แป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมเค้กและคุกกี้. จดหมายข่าวผลิใบ. 3(3): 2-15
- จิตรณา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 224 น.
- ณชนก นุกิจ. 2549. การพัฒนาแบตเตอรี่เค็กลดพลังงานและลดน้ำตาลจากแป้งข้าวกัลปังหั่นข้าวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 187 น.
- ณัฐภูมิ สุดแก้ว. 2550. งามอย่างไทยด้วยผลิตภัณฑ์ “สินิลไรซ์” เครื่องสำอางจากข้าวไทย ก้าวไกลสู่ตลาดสากล. วารสารเกษตรกรรมชาติ. 10: 10-14.
- บุญหงส์ จงคิด. 2547. ข้าวและเทคโนโลยีการผลิต. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 184 น.

บริษัท สีนินไรซ์ จำกัด. 2552. ข้าวซีนิน [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.sininrice.com>, [17 เมษายน].

บุษกร อุดรภิกขิต. 2550. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ. สงขลา. 451 น.

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2551. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร. 360 น.

ปาริฉัตร หงสประภาส. 2545. เคมีกายภาพของอาหาร คอลอยด์ อิมัลชัน และเจล. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร. 121 น.

พรวิมล ปันหย้า. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวหอมมะลิ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 116 น.

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2536. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 123 น.

ภัทรภณ ภูเพ็ชร. 2552. สมบัติของแป้งข้าวซีนินและคุณภาพของขนมปังที่ใช้แป้งข้าวซีนินทดแทนบางส่วน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 243 น.

รุ่งนภา วิสิษฐอุดการ. 2540. การประเมินอายุการเก็บของอาหาร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 169 น.

ละม้ายมาศ ชาวไชยมหา. 2544. ตำรับอาหารข้าวสาลีไทย. โรงพิมพ์การศาสนา. กรุงเทพมหานคร. 82 น.

สัพเพหระข้างครัว. 2551. Butter cakes [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.maama.com/column/guzzie/view.php?id=000182>, [15 กันยายน].

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2553. ชองบรรจุอาหาร [ออนไลน์].

แหล่งที่มา: [http://www.tistr.or.th/t/publication/page\\_area\\_show\\_bc.asp?i1=85&i2=21](http://www.tistr.or.th/t/publication/page_area_show_bc.asp?i1=85&i2=21), [26 เมษายน].

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2535. มาตรฐานแป้งดัดแปรสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร. มอก. 1073-2535.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2549. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเค้ก. มผช. 459/2549.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงการเกษตรและสหกรณ์. 2552. ปริมาณและมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตร [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oae.go.th/statistic/export/index.html>, [17 เมษายน].

ศิวาพร ศิวเวช. 2535. วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. นครปฐม. 328 น.

หนังสือพิมพ์กรุงเทพธุรกิจออนไลน์. 2551. ม.เกษตรผลิตเครื่องสำอางจากข้าวหอมมะลิ"สีนวล" [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.azooga.com/content\\_detail.php?cno=221](http://www.azooga.com/content_detail.php?cno=221), [17 เมษายน].

อินทิรา วงศ์อัญมณีกุล. 2551. สารสกัดจากเมล็ดองุ่นป้องกันความชรา. หนังสือพิมพ์ผู้จัดการออนไลน์. แหล่งที่มา: <http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=9490000103437>, [17 เมษายน].

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 366 น.

ห้องสมุดธนาคารไทยพาณิชย์. 2551. ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลี: ตลาดในประเทศและตลาดส่งออกขยายตัว [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.scb.co.th/LIB/th/article/mong/2548/m1703.html>, [17 เมษายน].

- อุศมา สุนทรนฤงส์. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บัทเทอร์เค้กจากข้าวหอมมะลิ.  
วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร, ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 96 น.
- AACC. 2000. Approved methods of the American Association of Cereal Chemists.  
8<sup>th</sup> ed. The American Association of Cereal Chemists. St Paul, Minnesota.
- AOAC. 1995. Official methods of analysis. 16<sup>th</sup> ed. The Association of official Analytical  
Chemists. Arlington, Virginia. 1588 P.
- Edwards, W.P. 2007. The Science of Bakery Product. The Royal Society of Chemistry.  
Cambridge, UK. 259 P.
- Egan, H., Kirk, R.S., and Sawyer, R. 1981. Pearson's chemical analysis of foods. 8<sup>th</sup> ed.  
Charchill Livingstore, London. 537P.
- Enomoto, T.M., Johnson, T., Peterson, N., Horner, L., Walts, D., ohnson, N., and  
Cunningham, J. 2005. Combination glutathione and anthocynins as an  
alternative for skin care during external-beam radiation. The American journal  
of surgery. 189: 627-631.
- Gómez, M., Ronda, F., Caballero, P.C., Blanco, C.A., and Rosell, C. 2007. Functionality  
of different hydrocolloids on the quality and shelf-life of yellow layer cake.  
Food Hydrocolloids. 21: 167-173.
- Hsu, L.C., Hurang, L.S., Chen, W., Weng, M.Y., and Tseng, Y.C. 2004. Qualities and  
antioxidant properties of bread as affected by the incorporation of yam flour in  
the formulation. International Journal of Food science. 39: 231-238.
- Labuza, T.P. 1982. Shelf life dating of food. Food and Nutrition Press Inc. Westport,  
Connecticut. 500 P.

- Lean, L.P., and Mohamed, S. 1999. Antioxidative and antimycotic effects of turmeric, lemon-grass, betel leaves, clove, black pepper leaves and *Garcinia atriviridis* on butter cakes. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 79:1817-1822.
- MacFie, H.J.H., Bretchell, N., Greenhoff, K., and Vallis, L.V. 1989. Designs to balance the effect of order of presentation and first-order carry-over effects in hall tests. *Journal of Sensory Studies*. 4: 129-148.
- March, K.S. 1986. *The willey encyclopedia of packaging technology*. John Wiley and Son Inc. New York. 582 P.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., and Carr, B.T. 1999. *Sensory evaluation techniques*. 2<sup>nd</sup> ed. CRC Press. Florida. 387 P.
- Montgomery, C.D. 2005. *Design and analysis of experiments*. 6<sup>th</sup> ed. John Wiley and Sons Inc. Hoboken, New jersey. 643 P.
- Olds, D. 1996. Shelf life predictions using temperature as an acceleration factor. *Food Quality*. 65(2): 28-29.
- Prinyawiwatkul, W. 2007. Concept and practical applications of discriminant, logistic regression, and McNemar analyses. Workshop on practical applications of discriminant, logistic regression, and McNemar analyses in food industries: 2007 August 22-24; Kasetsart university. Bangkok.
- Quast, Q.C., and Karel, M. 1973. Simulation shelf life. *Modified Packaging*. 46(3): 50.
- Rechner, A.R., and Kroner, C. 2005. Anthocyanins and colonic metabolites of dietary polyphenols inhibit platelet function. *Thrombosis Research*. 116(4): 327-334.

- Sae-Eaw, A., Chompreeda, P., Prinyawiwatkul, W., Haruthaithanasan, V., Suwonsichon, T., Saidu, J.E., and Xu, Z. 2007. Acceptance and purchase intent of US consumers for nonwheat rice butter cakes. *Journal of Food Science*. 72(2): 92-97.
- Shah, R.A., Shah, K.R., and Madamwar, D. 2006. Improvement of the quality of whole wheat bread by supplementation of xylanase from *Aspergillus foetidus*. *Bioresource Technology*. 97: 2047-2053.
- Stone, H., and Sidel, J.L. 1993. Sensory evaluation practice. 2<sup>nd</sup> ed. Academic press. California. 338 P.
- Tedesco, I., Russo, G.L., Nazzaro, M., and Palumbo, R. 2001. Antioxidant effect of red wine anthocyanins in normal and catalase-inactive human erythrocytes. *Journal of nutritional biochemistry*. 12: 505-511.
- Turabi, E., Summu, G., and Sahin, S. 2008a. Rheological properties and quality of rice cakes formulates with different gums and an emulsifier blend. *Food Hydrocolloids*. 22: 305-312.
- Turabi, E., Summu, G., and Sahin, S. 2008b. Optimization of baking of rice cakes in infrared-microwave combination oven by response surface methodology. *Food and Bioprocess Technology*. 1: 64-73.
- Varavinit, S., and Shobsngob, S. 2000. Comparative properties of cakes prepared from rice flour and wheat flour. *European Food Research and Tecnology*. 211: 117-120.