

บรรณานุกรม

กองยวภาษาฯ กรมพลศึกษา. (2536). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม.

กรุงเทพฯ : ศูนย์สถิติอาหาร.

กัญจนีย์ ผลวางศ์. (2542). การพัฒนาขนมปังเสริมธัญชาติไทย. รายงานการวิจัย. อุดรดิตต์ :

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏอุดรดิตต์.

ขนิษฐา พูลผลสกุล และอบเชย วงศ์ทอง. (2544). หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ :

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารประจำวันที่ร่างกายควรได้รับของประชาชนชาวไทย

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2532). ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน

และแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : องค์การ

สงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

คณะกรรมการดำเนินงานจัดทำหนังสือวัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และ

ภูมิปัญญา ประจำจังหวัด. (2541). วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์

และภูมิปัญญา จังหวัดอุดรดิตต์. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

คณะกรรมการสวัสดิการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2545). ตารางแสดงคุณค่าทาง

โภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ : สามเจริญพาณิชย์ (กรุงเทพฯ) จำกัด.

จิราพร เชียงส่ง. (2545). ข้อมูลประวัติข้าวพัน. อุดรดิตต์. สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม

2545.

จารุณี เหล่ากุลดิตร และคณะ. (2537). คุณค่าทางโภชนาการของอาหารปรุงสำเร็จในจังหวัด

เชียงใหม่. รายงานการวิจัย. เชียงใหม่ : สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัย

เชียงใหม่.

ทิพย์รัตน์ มณีเลิศ. (2543). การประเมินทางโภชนาการ. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ทิพย์วัลย์ พงษ์เจริญ. (2541). การศึกษาการได้มาซึ่งอาหารของประชากรและภาวะโภชนาการเด็ก 0-5 ปี ของพื้นที่ในเขตและนอกเขตอุทยานแห่งชาติผาแต้ม จังหวัดอุบลราชธานี . วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ชนพร มหาสุวรรณวงศ์. (2540). การศึกษาพัฒนาสูตรขนมปังเสริมใยอาหารโดยใช้เปลือก ถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และวิบูลย์ รัตนาปนนท์. (2537). โภชนาศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์.
- เนตรนิภัส วัฒนสุชาติ และคณะ. (2538). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่โดยใช้แป้งเมล็ดฝ้าย โปรตีนสูง. วารสารอาหาร, 25, (มกราคม – มีนาคม).
- บุญชม ศรีสะอาด. (2540). การวิจัยเบื้องต้น. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม.
- บุญชูบ ประเสริฐผล. (2545). ความรู้ทางโภชนาการและการบริโภคอาหารของผู้สูงอายุ บ้านช่างคำหลวง ตำบลบ้านแหวน อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปิยะภรณ์ ม่วงประสิทธิ์ และคณะ. (2544). การพัฒนากรรมวิธีการผลิตขนมจีนแป้งหมักเพื่อปรับปรุงคุณภาพด้านอายุการเก็บและความปลอดภัย. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมอาหาร และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประยงค์ จินดาวงศ์ และคณะ. (2539). โภชนาการศึกษาเพื่อชุมชน. หน่วยที่ 10 สาขาคหกรรมศาสตร์. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2537). ช่อบุษราคัม (อาหารชุดฟักทอง). เชียงใหม่ : บริษัทกลางเวียงการพิมพ์ จำกัด.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2545). แบบประเมินผลการทดสอบชิมอาหาร. เอกสารประกอบการสอน วิชาอาหารไทยภาคเหนือ (056355). เชียงใหม่ : คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปริศนา สุวรรณพร. (2545). การใช้แป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์.

กรุงเทพฯ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์อาหาร และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

"พฤติกรรมผู้บริโภค". (2545). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.swu.ac.th/bsri/thesis>
(24 สิงหาคม 2545).

เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ และคณะ. (2542). รวมบทความการประชุมวิชาการ : ผักพื้นบ้านและ
อาหารพื้นบ้าน 4 ภาค. กรุงเทพฯ : สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์
กระทรวงสาธารณสุข.

เพลินใจ ดังคณะกุล และคณะ. (2538). คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของขนมปังและคุกกี้
ที่มีใยอาหารสูง. วารสารอาหาร, 25, 2 (เมษายน-มิถุนายน 2539): 87-92.

ยูธนา พิมพ์ศิริผล และคณะ. (2544). ผลของแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมันเทศต่อคุณภาพ
เส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้ง. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วาณี เอี่ยมศรีทอง และประหัด สายวิเชียร. (2538). อาหารล้านนา. เชียงใหม่ : บริษัทกลางเวียง
การพิมพ์ จำกัด.

วันเพ็ญ เพชรสน. (2541). การพัฒนาเสบียงพิเศษเพื่อการปฏิบัติการพิเศษของทหารไทย.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา
มหาวิทยาลัยมหิดล.

ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย. (2533). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สมใจ วิชัยดิษฐ. (2540). กินเพื่อชีวิต. กรุงเทพฯ : ประยูรวงศ์ ปรินต์ติ้ง จำกัด.

สิริพันธ์ จุลกรังคะ. (2542). โภชนาการศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุชาดา สุกกระ. (2541). การพัฒนาสูตรโดนัทเสริมใยอาหารจากเปลือกกล้วยเหลืองและผลต่อการอม
น้ำมันที่ใช้ทอด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
เพื่อการพัฒนา มหาวิทยาลัยมหิดล.

สุนีมาศ โนรี. (2541). การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคคุกกี้ผสมผัก. เชียงใหม่ : สาขาวิชาบ้าน
และชุมชน ภาควิชามนุษยสัมพันธ์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สุวิมล ตันพศุภศิริ. (2536). **อาหารหลักและการกำหนดรายการอาหาร**. กรุงเทพฯ : ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- เสาวภา ไพทยวัฒน์. (2538). **พื้นฐานวัฒนธรรมไทย : แนวทางการอนุรักษ์และการพัฒนา**. ตำรา-เอกสารวิชาการ ฉบับที่ 87. กรุงเทพฯ : หน่วยศึกษานิเทศน์ สำนักงานสถาบันราชภัฏ.
- โสภณ อินไชยะ และคณะ. (2543). **การใช้ภูมิปัญญาไทยเพื่อการดำรงชีวิต ตำบลแม่พูน อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์**. การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- Avoil L.V. (1993). **Calcium and Bone: Mythsfacts and Controversies**. In *The Osteoporotic Syndrome : Detection, Prevention and Treatment*. (3rd ed.). Avoil, ed. New York : Wiley - Liss.
- Gloria Tsang. (2000). **Calcium : Nutrition for Healthy Bones**. [Online]. Available <http://www.healthcastle.com/calcium.shtml> (7/02/46).
- Prapasri Pawastuen and other. (1999). **Thai Food Composition Tables**. Institute of Nutrition, Mahidol University (INMU), THAILAND ASEANFOODS Regional Database Centre of INFOODS.