

## เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2520. เกลือ คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2532. การเลือกใช้ถุงพลาสติกบรรจุอาหาร. *วารสารอาหาร*, 19 (3) : 210 – 213.
- เจริญศักดิ์ โรจน์ฤทธิ์พิเชษฐ์. 2532. มันสำปะหลัง. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน.
- ข้างพลาย กุญชร ณ อรุณยา, รุ่งวิทย์ นิมสุวรรณ, และกฤตยา ปีตรชาติ. 2540. การศึกษาความเป็นไปได้ขั้นต้นการผลิตข้าวเกรียบกุ้งกึ่งสำเร็จ. *วิศวกรรมสาร*, 11 ( 32 ) : 70 – 73.
- ชูศักดิ์ แสงธรรม. 2535. ปลาตากแห้ง. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ ฯ : โครงการหนังสือเกษตรชุมชน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน.
- ดวงใจ ทิระบาล และนงนุช รักสกุลไทย. 2533. ปัจจัยบางประการที่มีผลต่อคุณภาพข้าวเกรียบปลา. *วารสารอาหาร*, 20 (1) : 11 – 17.
- บังอร เกษมศาสนต์. 2502. ข้าวเกรียบปลา. *วารสารประมง*, 12 (1) : 57 - 59.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์. 2533. ปลา : อาหารอายุวัฒนะของมนุษย์. *วารสารอาหาร*, 20 (1) : 1 – 3.
- ปราณิสรา เชื้อโพธิ์หนัก, นงนุช รักสกุลไทย, และดวงเดือน กุลวิสัย. 2541. การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกุ้ง. *วารสารอาหาร*, 28 (2) : 125 - 132.
- วันเพ็ญ มีสมญา. 2541. โยอาหารอันทรงคุณค่า. *วารสารอาหาร*, 28 (3) : 213 – 219.
- วิภา คำดา. 2541. คุณค่าทางอาหารและประโยชน์ต่อสุขภาพของน้ำมันปาล์ม. *วารสารอาหาร*, 18 (4) : 287 – 288.
- วิเศษ อัครวิทยากุล. 2535. ปลาตากแห้ง. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ ฯ : โครงการหนังสือเกษตรชุมชน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- มณฑาทิพย์ อยู่นฉลาด. 2535. คุณภาพน้ำมันทอด. วารสารอาหาร, 22 (2) : 8 – 12.
- มยุรี ภาคลำเจียก. 2541. รายงานการสัมมนาเรื่องบรรจุภัณฑ์อาหาร ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- เรณู ปิ่นทอง. 2537. คู่มือจุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2543. เอกสารประกอบการฝึกอบรมสัมมนา เรื่องการป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรคอันตรายในอาหาร การตรวจจุลินทรีย์ในอาหารและกฎหมายระหว่างประเทศ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนปนนท์. 2536. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สายใจ จริยาเอกภาส. 2543. คู่มือปฏิบัติการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ บางพระ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2541. อาหารป้องกันโรค : ข้าวกล้องและรำข้าว. วารสารอาหาร, 9 (2) : 38 – 41.
- สุพจน์ ประทีปถิ่นไทย. 2537. การเลือกฟิล์มเพื่อยืดอายุการเก็บคูกี้. วารสารบรรจุภัณฑ์, 2 (3) : 12.
- สมชาย ประภาวัต, วันเพ็ญ มีสมญา, และเพลินจิต ตั้งคณะกุล. 2534. การทำข้าวเกรียบเสริมโปรตีนด้วยแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็มและแป้งถั่วลิสงพร่องไขมัน. วารสารเกษตร, 9 (2) : 93 – 101.
- สมชาย ประภาวัต, เพลินจิต ตั้งคณะกุล, และชิตชม อีรางะ. 2533. การทำข้าวเกรียบเสริมโปรตีนด้วยแป้งผสมของถั่วลิสง ถั่วเหลือง และงา. วารสารโภชนาการ, 24 (2) : 154 - 166.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2537. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- สันติ ทิพยางค์. 2535. สารกันหืนสำหรับอาหาร. วารสารอาหาร, 22 (2) : 1 – 7.

- คิวาพร คิวเวท และสลักจิต สืบพงษ์ศิริ. 2536. ข้าวเกรียบข้าวฟ่าง. *วารสารอาหาร*, 26 (4 – 6) : 80 – 88.
- ศูนย์วิจัยพืชไร่. 2537. **มันสำปะหลัง**. สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- อมรรัตน์ สวัสดิ์ดีต และวิวัฒน์ ปฐมโยธิน. 2526. **คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์อาหารและการเสื่อมคุณภาพ**. ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2532. **ข้าวสาลี วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Albala-Hurtado, S., Novella-Rodriguez, S., and Veciana-Nogues, M.T. 1997. Determination of vitamins A and E in infant milk formulae by high-performance liquid chromatography. *J. of Chromatogr.*, 778 : 243 – 246.
- AOAC. 1995. *Association of Official Analytical Chemists*. 16<sup>th</sup> ed. Virginia. AOAC, Inc., Washington, D.C.
- AOAC. 1998. *Association of Official Analytical Chemists*. 16<sup>th</sup> ed. Virginia. AOAC, Inc., Washington, D.C.
- Chong, S.C., Yu, Su., Howell, NK., Che, M.Y., and Muhammad, K. 1999. Effect of fish, starch and salt contents on the microstructure and expansion of fish crackers (keropok). *J. of Food Sci. Agric.*, 79 (6) : 879 – 885.
- Chong, S.C., and Swee, Y.S. 1997. Effect of fish protein, salt, sugar and monosodium glutamate on the gelatinization of starch in fish starch mixtures. *J. of Food Process. Preserv.*, 21 (2) : 161 – 177.
- Clark, J.P., Hunsicker, J.C., and Megremis, C.J. 1990. Tocopherol : nature's antioxidant. *J. of Food Aus.*, 42 (5) : 262 - 263.
- Clark, W.L., and Serbia, G.W. 1991. Safety aspects of frying fats and oils. *J. of Food Tech.*, 45 (2) : 84 – 89.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. 3<sup>rd</sup> ed. Marcel Dekker, New York, pp. 157 – 224.

- Fircotone, D., Stier, R.F., and Blurnenthal, M.M. 1991. Regulation of frying fats and oils. *J. of Food Tech.*, 45 (2) : 90 – 94.
- Gutcho, M. 1973. *Prepared snack foods*. Churchill Livingstone, London.
- Huafeng, Y., and Baohai, Y. 1998. Drying of unbaked rice cracker. *J. of Chinese Cerea. Oils Asso.*, 13 (2) : 40 - 42.
- Jamilan, B., Che Man, Y.B., and Ching, T.L. 1998. Antioxidant activity of citrus hystrix peel extract in RBD palm olein during frying of fish crackers. *J. of Food Lip.*, 5(2) : 149 - 157.
- Jaswir, I., Che Man, Y.B., and Kitts, D.D. 2000. Use of natural antioxidants in refined plam olein during repeated deep – fat frying. *Int. J. of Food Res.*, 33 (6) : 501- 508.
- Khosla, P., and Hayes, K.C. 1994. Cholesterolaemic effects of the saturated fatty acids of palm oil. *J. of Food. Nutri Bull.*, 15(2) : 119 – 126.
- Pasquel, L.J.R., and Babbitt, J.K. 1991. Isolation and partial characterization of natural antioxidant from Shirmp (*Pandalus Jordani*). *J. of Food Sci.*, 56 (1) : 143 – 145.
- Pearson, D. 1976. *The Chemical Analysis of Foods*. 7<sup>th</sup> ed. Churchill Livingstong, London.
- Pupin, A.M., Dennis, M.S., and Toledo, M.C.F. 1999. HPLC analysis of carotenoids in orange juice. *J. of Food Chem.*, 64 : 269 – 275.
- Rahman, A.S., Huah, T.S., and Daud, H.O. 1995. Fatty acid composition of some Malaysian freshwater fish. *J. of Food. Chem.*, 54(1) 45 – 49.
- Schamberger, R.J., Shamberger, B.A., and Wills, C.E. 1977. Malonaldeleyde content of food. *J. of Nutri.*, 107 : 1404 - 1409.
- Stanley, S., and Griffin, R.C. 1980. *Principles of Food Packing*. AVI Publishing Co., Westport, CT, pp. 442 – 449.
- Vasanti, N.C., Chee, C., and Sulebele, G.A. 1996. Effects of frying parameters on physical changes of tapioca chips during deep – fat frying. *Int. J. of Food Sci. Tech.*, 31 (3) : 249 - 256.

- White, P. 1991. Methods for measuring changes in deep - fat frying oils. J. of Food Tech., 45 (2) : 75 - 80.
- Yu, S.Y., Mitchell, J.R., and Abdullah, A. 1981. Production and acceptability testing of fish cracker (keropok) prepared by the extrusion method. J. of Food Tech., 16 : 51 – 58.
- Yu, S.Y., and Low, SL. 1992. Utilization of pre – gelatinized tapioca starch in the manufacture of a snackfood, fish cracker (keropok). Department of Food Science and Biotechnology, University of Pertanian, Malaysia.