

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด, และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2543). *เทคโนโลยีแป้ง*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. (2521). *เกลือ คุณสมบัติและการใช้ในอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 290 หน้า.
- งามชื่น คงเสรี "ผลิตภัณฑ์จากข้าว", เอกสารวิชาการเกษตร, กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2545.
- จรรยา บุญนำ "การพัฒนาอาหารเข้ากึ่งสำเร็จรูปจากถั่วเขียว" วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2541, 8-32.
- จิตธนา แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล, และปริศนา สุวรรณภรณ์. (2540). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 348-383.
- จิราภา เมืองคล้าย "การพัฒนาอาหารเข้าชนิดแผ่นจากแป้งข้าว" วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2539, 30-38.
- ธงชัย สุวรรณสิขณณ์ "การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากแป้งถั่วลิสงไขมันต่ำผสมแป้งมันสำปะหลังชนิดฟรีเจลาตินไนซ์" วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2535, 6-16.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2544). *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 111-142.
- บริษัท The Malt India จำกัด "กระบวนการผลิตมอลต์สก็ด", เอกสารประชาสัมพันธ์, 1999.
- บริษัท โรงเส้นหมี่ขอเฮง จำกัด. 2545. "แป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.choheng.com> (28 ธันวาคม 2545).
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ, และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ, 360 หน้า.
- พจนา สิมันตรา "การใช้ประโยชน์จากโปรตีนถั่วเขียวในการแปรรูปอาหารว่างชนิดพองตัวโปรตีนสูง" วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2536, 2-3.

- พัชรินทร์ ทองสร้อย, และสุจิตรา วรรณศิริวัักษ์ "ขนมขบเคี้ยวแผ่นกรอบโปรตีนสูงเคลือบกลิ่นคาราเมล" เทคนิควิจัย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2542, 17.
- มยุรี ภาคลำเจียก. (2536). บรรจุภัณฑ์พลาสติกสำหรับตู้อบไมโครเวฟ. *วารสารพลาสติก*, 9 (6), 47-50.
- รองรัตน์ รัตนารธรรมวัฒน์ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซีเรียลเฟลค" ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2543.
- เรณู ปิ่นทอง. (2537). *คู่มืออุตสาหกรรมอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์, และนิธิยา รัตนานนท์. (2544). หลักการวิเคราะห์อาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัชรินทร์ ปิยะรัตน์. (2531). การให้ความร้อนในระบบไมโครเวฟในอุตสาหกรรมอาหาร. *วารสารอาหาร*, 18 (1), 41-47.
- วิมลศิริ ธนะสูติ "การพัฒนาอาหารเข้าพร้อมบริโภคแบบผสมชนิดแห้ง" วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2539, 67-75.
- วีไล รังสาดทอง. (2543). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ, 270-293.
- ศิริพร วิเศษสุรการ, เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์, และโสภา อธิธวัจนะ. (2534). การใช้ปลายข้าวเจ้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้า. *วารสารอาหาร*, 21 (1), 74 - 81.
- ศิริรินทร์ บุศยไพบูลย์ "การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวที่มีคุณค่าทางโภชนาการ" วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2536, 4-13.
- ศุภรัตน์ ศลักษณานนท์. (2537). *ข้าวเกรียบชนิดต่างๆ*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 22.
- สันติ ทิพยางค์. (2535). ผลของไมโครเวฟต่อกลิ่นรสของอาหาร. *วารสารอาหาร*, 22 (1), 41-44.
- สายสนม ประดิษฐ์สุวรรณ. (2540). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 173-183.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. "มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมขนมกรอบจากธัญชาติ", เอกสารมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม, 2541.

- สิริพร ลาวัลย์, เกษม นันทชัย, และรัชฎา ตั้งวงษ์ไชย. (2545). *กระป๋องยุคที่ใช้ทฤษฎีการกระทำ ย่อมมีเหตุผลเพื่อสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่จากข้าว*. การประชุมวิชาการเชิง อุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 4 เรื่องอาหารไทยเพื่อการพัฒนาประเทศและการส่งออก วันที่ 31 พฤษภาคม-1 มิถุนายน 2545.
- สุรัตน์ โคมินทร์. (2542). *สหวิทยาการของอ้อยและน้ำตาล*. รวมบทความวิชาการเนื่องในโอกาส ครบรอบ 43 ปีกลุ่มบริษัท น้ำตาลมิตรผล จำกัด, 91-97.
- สุวรรณา สุภิมาธ. (2543). *เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและซ็อกโกแลต*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 15-119.
- องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรประเทศอื่น ประเทศไทย. 2545. "Food and animal crops." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oar.go.th/statistica/yearbook/2000-01.html> (วันที่ 22 กรกฎาคม 2545).
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2536). *ข้าวสาลี*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 290 หน้า.
- อรอนงค์ นัยวิกุล, และลินดา พงษ์ผาสุก. (2536). *อาหารเข้าจากธัญชาติ*. *วารสารอาหาร*, 23 (3), 5-14.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2540). *ความรู้เบื้องต้นในการใช้ประโยชน์ของสตาร์ช*. *วารสารอุตสาหกรรม เกษตร*, 7 (3), 4.
- Anon. (1987). *Microwaveable food-industry's response to consumer demands for convenience*. *Food technol*, 52-62.
- AOAC. (1998). *In Association of Official Analytical Chemists*. 16th ed. Virginia : AOAC Inc., 32 (1) -32 (29c).
- Beynum, Roels, J. A., (1985). *Starch conversion technology*. 1st ed. New York : Marcel dekker Inc., 326 p.
- Brown Sarah. (1994). *Microwave cookery*. 5th ed. London, 193-195.
- Burrington, J., Kimberlee. 2001. "Keeping the crunch in breakfast cereals." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.foodproductdesign.com> (17 มีนาคม 2545).
- Carl, H. R., (1990). *Principal of cereal science and technology : A general reference on cereal foods*. New York : AVI Publishing.

- Carlos De la Cruz-Garcia, Maria Jose Gonzalez-Gastro, Maria Jose Oruna-Concha, Julia Lopez-Herman dez, Jesus Angle Simal-Lozano, Jesus Simal-Gandaza. (1997). The effect of various treatments on the pigment content of green beans (*Phaseolus volsaris*, L.). *J. of food science*, 30, 787-791.
- Catharina, Y. W., Ang Keshun Liu, Yao Wen Huang. (1999). *Asian foods science and technology*. 1st ed. 26-30.
- Central Soya company, Inc., 2001. "Lecithin in food." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.lecithin in food.html> (28 พฤศจิกายน 2544).
- Chaing, B., Y., Johnson, J., A., (1977). Development of breakfast cereal by extrusion. *Cereal chemistry*, 54(3), 436.
- Copson A., David. (1975). *Theory of microwave heating*. 2nd ed. Puctto Rico, 325-331.
- Dahl, C. A., Matthews, M. E., (1980). Effect of microwave heating in cook/chill foodservice system, some data on temperature, yield, moisture and fat content of typical foods. *J of the american dielectric association*, 77, 289-295.
- Dahl, C. A., Matthews, M. E., Marth, E. H., (1980). Cook/chill foodservice system with a microwave oven : aerobic plate counts from beef loaf, potatoes and frozen green beans. *The journal of microwave power*, 15, 95-105.
- Decareau, R. V., (1985). *Microwave in the food processing industry*. Florida : Academic Press.
- Decareau, R. V., (1988). *Shelf-life extension potential of microwave pasteurization*. New-York : East Brons-wick.
- Eijk, T. V., (1991). Technical consideration for microwave flavors. *Asia pacific food industry*, 3 (5), 76-79.
- Feng, H., Tang, J., (1998). Microwave finish diced apples in a spouted bed. *J. of food science*, 63, 679-683.
- Finot, P. A., Merabet, M., (1993). Nutrition and safety aspect of microwave. *J. of food science nutrition*, 44 (1), 65-75.

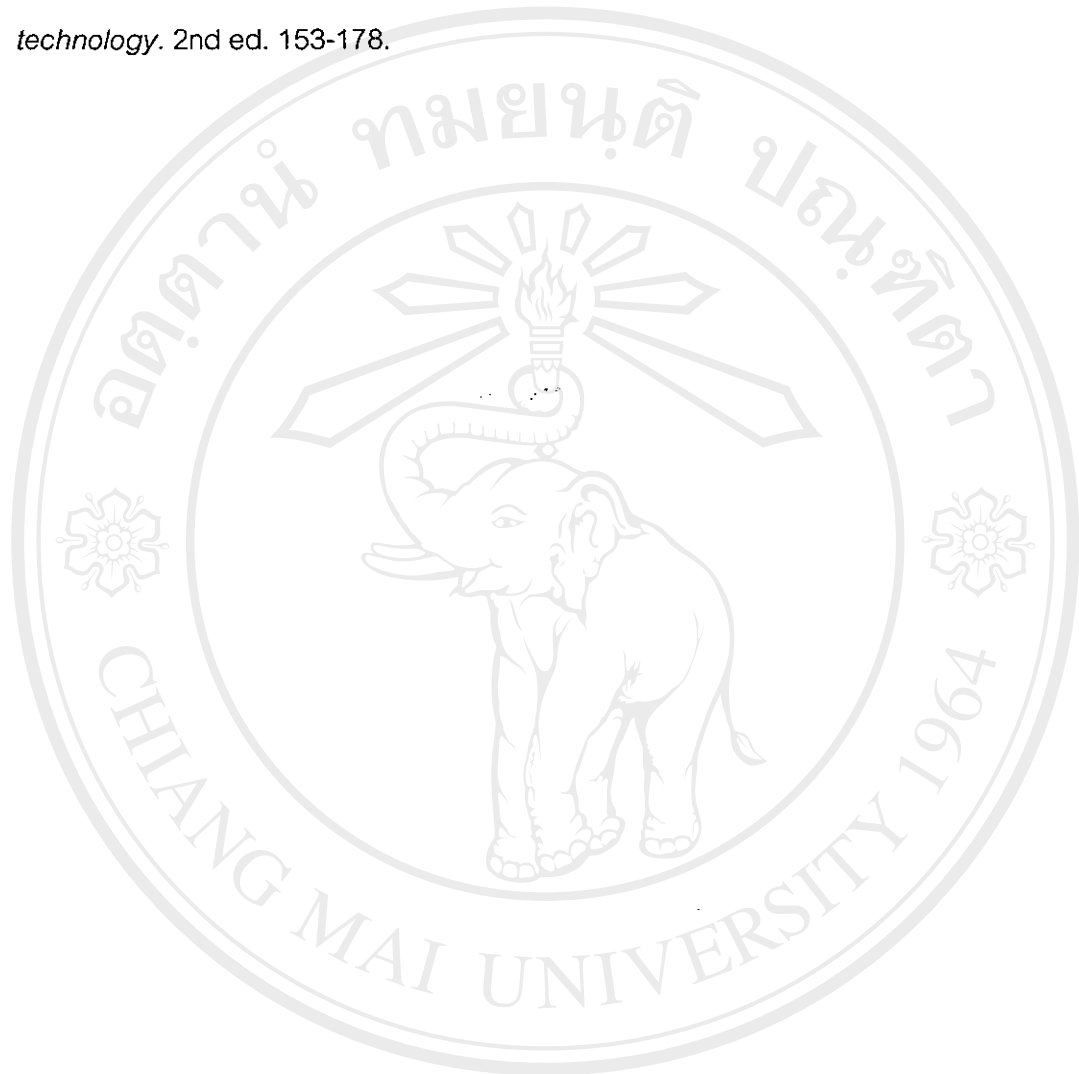
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1997. "Cereal crop." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fao.org/news/global/gw9709-e.html> (22 กรกฎาคม 2545)
- Giese, J., (1992). Advances in microwave food processing. *Food technol*, 46, 118-123.
- Gundavarapu, S., Hung, Y. C., Reynolds, A. E., (1998). Consumer acceptance and quality of microwave-cooked shrimp. *J. food quality*, 21, 71-84.
- Herve, A. G., Tang, J., Luedecke, L., Feng, J., (1998). Dielectric properties of cottage cheese and surface treatment using microwaves. *J. food eng*, 37, 389-410.
- Honey, R. C., (1986). *Principle of cereal science and technology*. 2nd ed. Minnesota.
- Humberto Vega-Mercado, M. Marcela Congora-Nieto, Gustavo, V. Barbosa-Ganovas. (2001). Advances in dehydration of foods. *J. of food engineering*, 49, 271-289.
- Hunter associates. (1991). Hunter lab color quest II sphere spectrophotometer. Reston, USA.
- Huxsoll, C. C., Dicrich, W. C., Morgan, A.J., (1970). Comparison of microwave and steam or water blanching of corn on the cob. *Food technol*, 24, 84-87.
- Instron corporation. (1993). Instron model series 5565. Load frames and Instron merlin software. Massachusetts, USA.
- Jones, P. L., (1987). *Food technology international*. 1st ed. London, 59-60.
- Kent, N. L., (1984). *Technology of cereal*. 3th ed. oxford : Pergamon Press, 144-149
- Klaus Lorenz, Kuip, K., (1991). *Handbook of cereal Science and technology*. Oxford : Pergamon Press.
- Knutson, C. A., (1986). A simplified colorimetric procedure for determination of amylose in starch. *Cereal chem*, 63, 89-93.
- Lachance, P.A., Ranadive, A.S., Matas, J., (1990). Effects of processing, storage and handling on nutrient retention in foods : effects of reheating convenient foods. *Food technol.*, 27, 36-38.
- Lassen, A., Ovesen, L., (1995). Nutritional effect of microwave cooking. *Nutrition food science*, 4, 8-10.

- Lawless Harry, Hildegarde Hegmann. (1998). *Sensory evaluation of food principles*, 217–220.
- Leslie, F., Hart, A. M., Harry Jonnstone. (1971). *Modern food analysis*. 1st ed., 79-82.
- Lewandowicz Grazyma, Fornal Jozef, Walkowski aleksavder. (1997). Effect on microwave radiation on physico-chemical properties and structure of potato and topioca starches. *Carbohydrate polymer*, 34, 213-220.
- Lewandowicz Grazyma, T., Jankowski, Fornal Jozef. (1997). Effect on microwave radiation on physico-chemical properties and structure of cereal starch. *Carbohydrate polymer*, 42, 193-199.
- Lin, W., Sawyer, C., (1988). Bacterial survival and thermal responses of beef loaf after microwave processing. *The journal of microwave power and electromagnetic energy*, 23, 183-194.
- Malz, S. A., (1970). *Cereal technology*. 1st ed. New york : AVI Publishing.
- Marsono Yustinus, Topping L., David. (2002). Complex carbohydrates in australian rice products-influence of microwave cooking and food processing. *Lebensmittel-Wissenschaft und-technologie*, 26, 364-370.
- Mercier Robin, Charbonniore, R., Guilbot, J. A., (1974). Lintnerized starches gel filtration and enzymatic studies of insoluble residues from prolonged acid treatment of potato starch. *Cereal chem*, 51, 689-406.
- Milton S., (1992). *Statistical methods in the biological and health sciences*. 2nd ed., 286–345.
- Mui, Winnie, W. Y., Timothy, D., Scaman, Christine, H., (2002). Flavors and texture of banana chips dried by combination of hot air, vacuum, and microwave processing. *J of agricultural and food chemistry*, 50, 1883-1889.
- Ohlsson, T., (1989). Dielectric properties and microwave processing in foods properties and computer-aided engineering of food processing systems. *Food technology*, 40 (6), 73-92.
- Osmabrugge, W. V., (1989). How to flavor baked goods and snacks effectively. *Food technology*, 43, 74-82.

- Pitt-Des Moines. (2000). *MIVAC : Dried foods technology laboratory*. The woodlands, Texas : Pitt-Des Moines Inc.,
- Plackett, R. L., Burman, J. P., (1946). The design of optimum multifactorial experiments. *Biometrika*, 33, 305-325.
- Roger D., (1974). Breakfast cereal technology. *Food technology review*. 11, 92-118.
- Rupp, P. L. C., Schwartz, S. T., (1988). Characterization of the action of *Bacillus subtilis* alpha-amylase on sweet potato starch, amylose and amylopectin. *J. food biochem*, 191-203.
- Saders, J. P. M., (1996). "Starch manufacturing in the world". In advanced past academic course on tapioca starch technology, Bangkok.
- Schiffman, R., (1990). Microwave foods : basic design consideration. *Tappi Journal*, 73 (3), 209-212.
- Smith, R. T., (1979). *Food carbohydrate*. 1st ed. New York : AVI Publishing, 416 p.
- Sorbier A., Gayte, Audibert, M., (1978). Influence of various thermal processes and microwave on the amino acid composition of food products : implications on their nutrition value. *Annales de la nutrition et de l'alimentation*, 32, 437-446.
- Sriroth, K., Santisopasri, V., Petchalanuwat, C., Pigachornkwan, K., Kurotjanawong, K., Oates, C. G., (1999). Cassava starch granules structure-function properties : influence of time and condition at harvest on four varieties of cassava starch. *Carbohydrate polymers*, 38, 161-170.
- Stablemicrosystems Inc., 1998. "Crispness measurement by texture analyzer of snack foods, cereals products and breakfast cereals." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.stablemicrosystems.com.lapmapr99.html> (19 มกราคม 2544).
- Stryer, L., (1995). *Biochemistry*. 4th ed. New York : W. H. Freeman and Company.
- Swinkels, J. J. M., (1985). *Starch conversion technology*. 1st ed. New York : Merckel dekker Inc., 15-45.
- Tang, J., Wig, T., Hallberg, L., Dunne, C. P., Koral, T., Pitts, M., Younce, F., (1999). *Radio frequency heating for military rations*. Texas : Aiche-cofe Dallas paper.

Tucker, G. A., Woods, T. F. G., (1980). *Enzyme in food processing*. 1st ed. New York : AVI Publishing.

Whistler, R. L., Daniel, J. R., (1984). *Molecular structure of starch : chemistry and technology*. 2nd ed. 153-178.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved