

เอกสารอ้างอิง

กมลวรรณ แจ่มชัด. (2541). การแปรรูปอาหารโดยวิธีการเอ็กซ์ทรูชัน. อุตสาหกรรมเกษตร, 9(2), 4-8.

กองโภชนาการ. (2544). ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรมอนามัย. กระทรวงสาธารณสุข.

เกษตรวิจัย. (2541). การรักษาคุณภาพข้าวหอมไทย. เติลนิวัศ. 2 กุมภาพันธ์ 2541. หน้า 11.

ไกรสิทธิ์ ตันติศรีรินทร์. (2539). “ฉลากโภชนาการเพื่อการบริโภคอย่างได้ปริมาณและคุณค่า”. รายงานพิเศษ. วารสารอุตสาหกรรมอาหาร, 1 (2), 8-14.

กองบรรณาธิการ. ทำไมเด็กไทยจึงควรห่างไกลขนมถุง. วารสารฉลาดซื้อ, 61 (มิถุนายน- กรกฎาคม 2547) : 32-35

กล้าณรงค์ ศรีรอด, และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *เทคโนโลยีของแป้ง*. (พิมพ์ครั้งที่3). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ขนิษฐา อุ่มอารีย์. (2549). “ผลของวัตถุดิบ และกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของขนมพองจากข้าวเหนียวหัก”. การค้นคว้าแบบอิสระ. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ขวัญชนก พึ่งวุฒิ และจารุพันธ์ โจมอุไพ. (2548). “การพัฒนาขนมขบเคี้ยวที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ”. วิทยาศาสตร์บัณฑิต. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2540). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2546). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

งามชื่น คงเสรี. (2547). “ผลิตภัณฑ์จากข้าว”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.charpa.co.th (วันที่ 15 กรกฎาคม 2547).

ชาติ คงสุวรรณ. 2545. “ข้าวหอมมะลิ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.matichon.co.th/youth/1 (วันที่ 15 กรกฎาคม 2547).

- จรจิต ฐณะศรี, จิราภรณ์ ตีระมาศวณิช, บุศรา เตียรณบรรจง, วาทีต ชนัสรุติพิฑ์, และวิไล รังสาตทอง. (2541). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวผสมเนื้อไก่โดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน. การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 24. ศูนย์การประชุมแห่งชาติ สิริกิติ์ กรุงเทพฯ. 19-21 ตุลาคม 2541. บทคัดย่อหน้า 968-969.
- จินตนา กฤษณาเวสน์. (2543). “ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวของนักเรียน โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่”. การค้นคว้าแบบอิสระ. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2543). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่3). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิราภา เมืองคล้าย. (2539). “การพัฒนาอาหารเข้าชนิดแผ่นจากแป้งข้าว”. วิทยานิพนธ์ของบัณฑิต วิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ต้องจิตร วัฒนาเมธี. (2534). การสร้างสรรค์งานโฆษณาแบบเคี้ยว. สาขาโฆษณาและประชาสัมพันธ์. วารสารศาสตร์ และสื่อสารมวลชน. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2541). วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2545). เคมีอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์
- เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, เพลินใจ ตั้งคณะกุล และประชา บุญญศิริกุล. (1998) รายงานค้นคว้าวิจัย เรื่อง การพัฒนาอาหารว่างพลังงานต่ำจากข้าวกล้อง โดยเครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์สกรู. รายงาน ผลงานวิจัยประจำปี 2539-2542. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 98.
- ปฎิมา พรพจมาน. (2548). “ขนมขบเคี้ยว”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.elib-online.com . (วันที่ 15 กรกฎาคม 2547).
- ประชา บุญญศิริกุล. (2537ก) บทบาทของเอ็กซ์ทรูเดอร์ที่มีต่อ อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย. วารสารอาหาร, 24 (1), 1-12.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2537ข). การผลิตอาหารขบเคี้ยวที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักด้วย กระบวนการอัดพอง. วารสารอาหาร, 24 (2), 79-87.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2539). เทคโนโลยีการอัดพองในกระบวนการผลิต. วารสารอาหาร, 26 (4), 35-48.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2544). กระบวนการผลิตโดยวิธีเอ็กซ์ทรูชัน : ขนมถั่วลิสงเตา. วารสารอาหาร, 31 (1), 10-22.

- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณูช. (2540). การผลิตอาหารเข้าธัญชาติที่มีข้าวโพดเมล็ดเป็นองค์ประกอบหลักโดยใช้เครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์สกรูคู่. วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ (สาขาวิทยาศาสตร์), 31 (4), 429-444.
- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณูช. (2542). การพัฒนาอาหารเข้าธัญชาติพร้อมบริโภคน้ำตาลที่มีปลายข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลักโดยกระบวนการอัดพอง. วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ (สาขาวิทยาศาสตร์), 33 (3), 415-429.
- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณูช. (2543ก). การพัฒนาขนมกรอบเพิ่มคุณค่าโภชนาการด้วยแป้งถั่วเหลืองโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน. วารสารอาหาร, 30 (3), 177-196.
- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณูช. (2543ข). การพัฒนาขนมกรอบที่มีข้าวโพดเมล็ด-ปลายข้าวเป็นองค์ประกอบหลักด้วยกระบวนการอัดพอง. วารสารอาหาร, 30 (1), 17-35.
- ประชา และคณะ. (2539). การผลิตอาหารขบเคี้ยวจากถั่วเขียวโดยใช้เครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์สกรูคู่. วารสารอาหาร, 26 (1), 14-33.
- เพียงฤทัย เสาร์มณี. (2535). ขนมขบเคี้ยว. เล่มที่ 3. คู่มือวิทยากร. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). หลักการเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. เล่มที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2545). การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มรุต สังข์กุล. (2547). “งาดำธัญพืชสารพัดประโยชน์”. วารสารเกษตรแปรรูป, 21 (2), 14-16.
- เยาวมาลย์ คำเจริญ. (2531). รายงานการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง การใช้ประโยชน์จากงาเป็นอาหารคนและสัตว์. รายงานการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง งานวิจัย ครั้งที่ 3. ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 1-2 เมษายน 2531, 276-280.
- รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. (2544). วิศวกรรมอาหาร : หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ฤทัยพันธ์ ศิริพละ. (2537). การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตขนมกรอบจากธัญชาติด้วยเอ็กซ์ทรูเดอร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วิจิตรา เหลียวตระกูล. 2546. “การแปรรูปแผ่นข้าวอบกรอบโดยไม่โครเวฟ”. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- วิไล รัตนาทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2) กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.
- ศิริพร วิเศษสุรการ, เกียรติศักดิ์ ดวงมาลัย, และโสภา อธิธวัจนะ. (2534). การใช้ปลายข้าวเจ้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเช้า. วารสารอาหาร, 21 (1), 25-36.
- สถานีทดลองข้าวสันป่าดอง. (2547). “ข้าวหอมมะลิ 105”. เอกสารข้อมูลการปลูกข้าวหอมมะลิ, สถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร.
- สมชาย ประภาวัต, ประชา บุญญศิริกุล, และจุฬาลักษณ์ จารุณูช. (2539). ศึกษาการทำอาหารขบเคี้ยวจากถั่วเนาวนางแดงโดยใช้เครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์สกรูคู่. วิทยาสารเกษตรศาสตร์ (สาขาวิทยาศาสตร์), 30(2), 200-210.
- สมยศ เนืองทวี. (2547). “โปร-แคร์ คุณค่าจากเมล็ดงาคั่วผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพ”. วารสารเกษตรแปรรูป, 21(2), 30-33.
- สมยศ เนืองทวี และมรุต สังข์กุล. (2547). “การสกัดน้ำมันงา และพืชสมุนไพรใช้ความร้อนต้านนวัตกรรมคนไทย มิติใหม่ของสปา”. วารสารเกษตรแปรรูป, 21(2), 17-20.
- สายสุนีย์ รังสิปิยกุล และคณะ. (2545). รายงานผลการวิจัยเรื่อง การเปรียบเทียบในไรเกษตรกรรมพันธุ์งาเมล็ดโตเพื่อผลผลิตสูงในปี พ.ศ.2536. รายงานผลการวิจัยประจำปี. งาและละหุ่ง กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สุนีย์ สหัทธโพธิ์. (2543). ชีวเคมีทางโภชนาการ. (พิมพ์ครั้งที่ 1) กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- สุนทร สีหะเนิน. (2539). สุนทร สีหะเนิน.ผู้ค้นพบข้าวหอมมะลิ 105. กสิกร, 69(3), 243-244.
- สุลาลักษณ์ ขาวผ่อง. (2549). “ผลของส่วนผสมและสภาวะการผลิตโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชันต่อคุณค่าของอาหารเช้าธัญชาติเสริมฟักทองผง”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ. (2546). การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร และอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่. (2541). ตำรวจพฤติกรรมกรรมการบริโภคของนักเรียนชั้นประถมศึกษาจังหวัดเชียงใหม่, 20.
- อนามัย, กรม. (2532). แนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย. ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน และแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย. คณะกรรมการการจัดทำข้อกำหนดสารอาหาร ประจำวันที่ร่างกายได้รับของประชาชนชาวไทย : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. 161,138.

- อนามัย, กรม. (2541). ฉลากโภชนาการ, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (182) : 17.
- อนามัย, กรม. (2548). “พฤติกรรมการกินอาหารที่ถูกต้อง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.anamai.moph.go.th (วันที่ 15 กรกฎาคม 2547).
- อภิชาติ เกิดผล. (2547). “การปลูกงา” กองส่งเสริมพืชไร่ [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.doae.go.th/library/detail/paddy/c5.htm (วันที่ 15 กรกฎาคม 2547).
- อภิรักษ์ โกษะโยธิน. (2539). ฉายภาพตลาดสแน็คปี 2000 ผ่านมุมมองดาวรุ่งเป๊ปซี่ โกลฟุคส์. นสพ. ฐานเศรษฐกิจ. 22-24 พฤษภาคม. 16 (999), 54.
- อัจฉรา ชัดขาว. (2544). “การเปรียบเทียบการบริโภคขนมขบเคี้ยวของนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่”. การค้นคว้าแบบอิสระ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. (2000). Official Method of Analysis of AOAC International. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.
- Alonso, R., Orue, E., and Marzo, F. (1998). Effect of Extrusion and Conventional processing methods on protein and antinutritional factor contents in pea seeds. Food Chemistry, Vol.63(4) pp.505-512.
- Autret, M. (1996). World Protein Supplies and Need. pp3-19. (In R. A, Lawrie. ed.), Proteins as Human Food. The AVI Publishing Co, Inc., West, Connecticut.
- Banwart, G. T. (1983). Basic Food Microbiology. AVI Publishing Co., Inc. Westport, Connecticut.
- Blanshard, J. M. V. (1987). Starch Granule Structure and Function : A Physicochemical Approach. In Starch : Properties and Potential. (Galliard, T. ed.), John Wiley & Son, Chichester.
- Brabender, (2002). Instruction Manual Laboratory Food Extruder 19/20 DN with Feed Screw. DO-CORDER, DHG, Germany.
- Boonyasirikool, P., S, Reungmanee, S. Thippayang and S. Prabhavat. (1986). Research for the Production of High Protein Snack Foods. ASEAN-Thailand Food Technology Research and Development 1982-1985. Institute of Food Research and Product Development, Kasatsart University. Bangkok, 69 p.
- Boonyasirikool, P., and Chanuruch, C. (2000a). Development of Nutritious Soy Fortified Snack by Extrusion Cooking. Journal Food Sci., 34(3), 355-365.
- Boonyasirikool, P., and Chanuruch, C. (2000b). Development of Corngrit-broken Rice Based Snack Food by Extrusion Cooking. Journal Food Sci., 34(2), 279-288.
- Chiang, B. Y., and Johnson, J. A. (1977). Development of Breakfast Cereal by Extrusion. Cereal Chemistry, 54 (3), 436.
- Darrington, H. (1987). A long-running cereal. Food Manufacture., 3, 47-48.

- Ding Q. B., Anisworth P., Tucker G., and Marson H. (2005). The Effect of Extrusion Conditions on the Physicochemical Properties and Sensory Characteristics of Rice-based Expanded Snacks. *Journal Food Engineering*, 66 (3), 283-289.
- Elaine, K. (1998, June). *Going with grain* [on line], 20 paragraphs. Available: <http://www.foodproductdesign.com/archive/1998/0698AP.html> [2004, July 15].
- Fellows, P. (1993). *Food Processing Technology : Principles and Practics*. Ellis Herwood Limited, New York, London, Toronto, Sydney. Tokyo, Singapore.
- Frame, N. D. (1994). Operational Characteristics of the Co-rotating Twin-screw Extruder, pp. 1-51. In N. D. Frame (ed.) *The Technology of Extrusion Cooking*. Blackie Academic and Professional, an Imprint of Chapman and Hall, West Cleddens Road, Bishopbriggs, U. K.
- Guy, R. C. E. (1994). Raw Materials for Extrusion Cooking Process, pp. 52-72. (In N. D, Frame. ed.), *The Technology of Extrusion Cooking*. Blackie Academic and Professional, London.
- Harber, L. H. (1998). Ash Analysis. In *Food Analysis 2nd ed.* (Nielsen, S. S. ed.), Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD.
- Herper, J. M. (1979). Food Extrusion. *CRC Crit. Rev. Food. Science*, February, 155-215.
- Herper, J. M. (1981). Food Extrusion. P. 1-6 In : *Extrusion of Foods. Vol. I* CRC Press, Inc. 2000 N. W. 24th Street, Boca Raton, Florida.
- Herper, J. M. (1986). Extrusion Texturization of Foods. *Food Technology*., 40 (3), 70-76.
- Juan, X., Shubing, C., and Quihui, H. (2004). Antioxidant activity of brown pigment and extract from black sesame seed . *Journal Food Chemistry*., Article in Press, Available : www.sciencedirect.com. [2004, July 20].
- Knutson, C. A., (1986). A Simplified Colorimetric Procedure for Determination of Amylase in Starch. *Cereal Chemistry*, 63, 89-93.
- Linko, P., Hakulin, S., and Linko, Y. Y. (1983). Extrusion Cooking of Barley Starch For the Production fo Glucose Syrup and Ethanol. *Journal of Cereal Science*, 1, 275-284.
- Mans, J. (1982). Extruders. *Prep. Foods*, 11, 60-63.
- Matz, S. A., (1984). *Snack Food Technology. 2nd ed.* AVI Publishing Co., Ltd. Westport, Connecticut.
- Mercier, C. (1980). Structure and Digestibility Alterations of Cereal Starches by Twin-screw Extrusion Cooking. In : *Food Process Engineering : Food Processing System. Vol. 1.* P. Linko, Y. Malkki, J. Olkku, and J. Larinkar (eds.) Appiled Science Publishers Co., Ltd., U. K.
- Mohamed, S. (1990). Factor Affecting Extrusion Character of Expanded Starch-based Product, *Journal Food Production. And Preser.* 14 : 347-452
- Moore, G. (1994). Snack Food Extrusion, pp. 110-143. (In N. D, Frame. ed.), *The Technology of Extrusion Cooking*. Blackie Academic and Professional, an Imprint of Chapman and Hall, West Cleddens Road, Bishopbriggs, Glasgow G 64 2NZ, U. K.
- Naivikal, O., Boonyasirikool, P., Hengsawadi, D., Jangchud, K., Suwansichon, T., and Suksomboon, A. (2002). Functional Snack Food. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)*, 36 (1), 44-54.

- Nibedita, M., Sukumar, B., (2003). Extrusion cooking technology employed to reduce the anti-nutritional factor tannin in sesame meal. *Journal Food Engineering.*, 56: 201-202.
- Onanong, N., Pracha, B., Duangchan, H., Kamolwan, J., Thongchai, S., and Anocha, S. (2002). Functional snack food. *Journal Food Science.*, 36: 44-54.
- Onwulata, C. I., Konstance, R. P., Strange, E. D., Smith, P. W., Holsinger, V. H. (2001). High fiber snacks extruded from triticle and wheat formulations. *Cereal Food World*, 45, 470-473.
- Tangkanakul, P., Tungtrakul, P., and Messomya, W. (1999). Nutrient contents of commercial snack food product. *Kasatsart J. (Nat. Sci)*. 33: 270-276.
- Rice, P. (1984). Continuous extrusion cooking-a new technique in liguorice manufacture. *Confectionery Manufacture. Marketing*, 21, 21-22.
- Rokey, G. J. and Huber, G. R. (1987) Extrusion Cooking for production of corn based Snack. Submitted to the Snack Food Asssociation. July, 1987. Wenger Manufacturing, U. S. A.
- Sacchetti, G., Pinnavaia, G. G., Guidalin, E., and Dalla Rosa, M. (2004). Effects of temperature and feed composition on the functional, Physical and sensory properties of chestnut and rice flour-based snacked-liked products, *Food Research International*, 37, 527-534.
- Seiler, K. (1984). Extrusion Cooking and Food Processing. *Food Trade Rev.*, March 124-127.
- Vincent, M. W. (1984). Extrudate confectionery-equipment and process. Vincent Process Ltd, Shaw, Newbury, Berhire, U. K.
- Yu, S. Y., Mitchell, J. R., and Abdullah, A. (1981). Production and acceptability testing of fish cracker (Keropok) prepared by the extrusion method. *Food Technology*, 16, 51-58.