

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ แจ่มชัด. (2541). การแปรรูปอาหาร โดยวิธีเอกซ์ทราซัน. *อุตสาหกรรมเกษตร*, 9(2), 4-8.
- กรมอนามัย. (2551). “Webboard กรมอนามัย Department of Health”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.anamai.moph.go.th/webboard/question.asp?forumID=20&forumType=1&qID=777> (14 พฤษภาคม 2551).
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *เทคโนโลยีแปรง*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองโภชนาการ. (2535). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- เกษตรวิจัย. (2541). การรักษาคูณภาพข้าวหอมไทย. *เดลินิวส์*. 2 กุมภาพันธ์ 2541. หน้า 11.
- ขวัญชนก พึ่งวุฒิ และจารุพันธ์ โจมอุโผ. (2548). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2543). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จรรยา บุญนำ. (2541). การพัฒนาอาหารเข้ากึ่งสำเร็จรูปจากถั่วเขียว. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*.
- จิตธนา แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล และปริศนา สุวรรณภรณ์. (2540). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2543). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิรจิต ฐนะศิริ, จิราภรณ์ ตีระมาศวิช, บุศรา เตียรณบรรจง, วาทีต ชนัสรุติพันธุ์ และวิไล รังสาดทอง. (2541). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวผสมเนื้อไก่โดยกระบวนการเอกซ์ทราซัน. การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 24. ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพฯ. 19-21 ตุลาคม 2541. บทคัดย่อหน้า 968-969.

- จิราภา เมืองคล้าย. (2539). การพัฒนาอาหารเช้าชนิดแผ่นจากแป้งข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จันทร์สม แก้วอุคร. (2546). การทำให้รำข้าวมีความคงตัวด้วยไมโครเวฟ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2545). โยอาหารเพื่อสุขภาพ. *อาหาร*, 3, 157-159.
- ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์. (2549). การผลิตเส้นโยอาหารผงจากกากสั้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2543). *เคมีอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- นุชจรินทร์ เกตุนิล. (2549). “ข้าวและผลิตภัณฑ์แปรรูปไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.nfi.or.th/nfi/Cluster/pdf/profile-rice.pdf> (18 มิถุนายน 2550).
- ประชา บุญญศิริกุล. (2537ก). บทบาทของเอกซ์ทรูเดอร์ที่มีต่ออุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย. *วารสารอาหาร*, 24(1), 1-12.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2537ข). การผลิตอาหารขบเคี้ยวที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักด้วย กระบวนการอัดพอง. *วารสารอาหาร*, 24(2), 79-87.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2539). เทคโนโลยีการอัดพองในกระบวนการผลิตอาหาร. *วารสารอาหาร*, 26(4), 35-48.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2544). กระบวนการผลิตโดยวิธีเอกซ์ทรูชัน : ขนมกรอบถั่วลิสง. *วารสาร อาหาร*, 31(1), 10-22.
- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณช. (2540). การผลิตอาหารเช้าชนิดที่มีข้าวโพดเป็น องค์ประกอบหลักโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์สกรูคู่. *วิทยาสารเกษตรศาสตร์ (สาขา วิทยาศาสตร์)*, 31(4), 429-444.
- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณช. (2542). การพัฒนาอาหารเช้าชนิดพร้อมบริโภครวมที่มี ปลายข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลักโดยกระบวนการอัดพอง. *วิทยาสารเกษตรศาสตร์ (สาขา วิทยาศาสตร์)*, 33(3), 415-429.
- ประชา บุญญศิริกุล, จุฬาลักษณ์ จารุณช และมาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์. (2539). การผลิตอาหาร ขบเคี้ยวจากถั่วเขียวโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์สกรูคู่. *วารสารอาหาร*, 26(1), 14-33.
- ปริศนา สุวรรณภรณ์. (2538). อาหารเช้าของคนรุ่นใหม่. *อุตสาหกรรมเกษตร*, 6(2), 5-14.

- ปาริชาติ สักกะทำนุ. (2540). *คุณค่าอาหารเส้นใยป้องกันบำบัดสารพัดโรค*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์รวมทรงสน.
- พลอยพิมพ์ ศัลยพงษ์ และรุจิเรศ บัวพันธุ์. (2548). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้ารัฐพีชจากข้าวเจ้าหอมมะลิ. *ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- พิเชษฐ์ วรพุดิ และอนุรักษ์ จินดาพล. (2549). ผลของอัตราส่วนรำข้าวต่อปลายข้าวและสภาวะการเดินเครื่องเอกซเรย์เตอร์แบบสกรูเดี่ยวต่อสมบัติบางประการของอาหารเข้ารัฐชาติจากรำข้าว. *ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- พัชรินทร์ ทองสร้อย และสุจิตรา วรรณศิริรักษ์. (2542). ขนมอบบี้แค้นกรอบโปรตีนสูงเกลือกลั่นคาราเมล. *เทคนิควิจัย. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*.
- เพลินใจ ตังคะกุล, พัชรี ตังตระกุล, เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, พะยอม อัดถวิลบูลย์กุล และบุญมานิยมวิทย์. (2538). คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของขนมปังและคุกกี้ที่มีใยอาหารสูง. *อาหาร, 2*, 94-107.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. *ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์ และเบญจวรรณ ธรรมชนารักษ์. (2539). เส้นใยอาหารกับคุณภาพชีวิต. *อุตสาหกรรมเกษตร, 2*, 22-31.
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2546). การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- เมษาศิริ บำรุงวงศ์ และรุ่งนภา คะรามณี. 2548. การขยับยั้งการทำงานของไลเปสในรำข้าวโดยใช้เครื่องเอกซเรย์เตอร์แบบสกรูเดี่ยว. *ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- ยุวดี มาอยู่. (2546). การผลิตสารให้ความชุ่มชื้นจากโปรตีนรำข้าวเข้มข้นเพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*.
- รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. (2541). *วิศวกรรมอาหาร : หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ฤทัยพันธ์ ศรีพละ. (2537). การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตขนมกรอบจากธัญชาติด้วย
เอกซ์ทรูเดอร์. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
ธนบุรี.

วิจิตรา เหลียวตระกูล. (2546). การแปรรูปแผ่นข้าวอบกรอบโดยไม่โครเวฟ. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิมลศิริ ชนสุดิ. (2539). การพัฒนาอาหารเข้าสำเร็จรูปแบบผสมชนิดแห้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิไล รังสาดทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
ไอเดียนส์ โตร์.

วิญญู มีสมญา. (2541). โยอาหารอันทรงคุณค่า. *อาหาร*, 28(3), 213-219.

ศิริพร วิเศษสุรการ, เกียรติศักดิ์ ดวงมัลย์ และ โสภา อธิธิวงนะ. 2534. การใช้ปลายข้าวเจ้าในการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้า. *วารสารอาหาร*, 21(1), 25-36.

สมใจ วิชัยดิษฐ์. (2540). *กินเพื่อชีวิต*. กรุงเทพฯ : บริษัทประยูรวงศ์พรินต์ติ้ง จำกัด.

สุจินดา ศรีวัฒนะ, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล, เมธิณี เห่าซึ่งเจริญ, ประเสริฐ หาญเมืองใจ และ
ศรายุทธ์ สมประสงค์. (2549). ขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวเสริมโปรตีนและใยอาหาร.
งานวิจัย. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุภาพร พุทธ โสภิชญ์. (2546). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลายอ ลดไขมันผสมเส้นใยอาหารและ
สมุนไพร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุรัตน์ โคมินทร์. (2534). *อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ* : แนวทางในการบริโภคน้ำตาลและ
ใยอาหารมีความสำคัญหรือไม่. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์
โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.

สุลาลัยกษณ์ ขาวผ่อง. (2549). ผลของส่วนผสมและสภาวะการผลิตโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อ
คุณภาพของอาหารเข้าธัญชาติเสริมฟักทองผง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนทร สีหะเนิน. (2539). สุนทร สีหะเนิน ผู้ค้นพบข้าวหอมมะลิ 105. *กสิกร*, 69(3), 243-244.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2541). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมขนมมอบกรอบจากธัญชาติ มอก.1534-2541*. กรุงเทพฯ : ศูนย์สนเทศมาตรฐาน สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2542). ผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญชาติเพื่อสุขภาพ. *อุตสาหกรรมเกษตร*, 10(2), 20-23.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). *ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล และลินดา พงษ์ผาสุก. (2536). อาหารเช้าจากธัญชาติ. *อุตสาหกรรมเกษตร*, 4(3), 2-15.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). *การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลั่น คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Anderson, J., Perryman, S. and Young, L. (2005). "Dietary Fiber." [online]. Available: <http://www.ext.colostate.edu/pubs/foodnut/09333.html> (2007, August 7).
- Anderson, R. A., Conway, H. F., Pfeifer, V. F. and Griffin, E. L. (1969). Gelatinization of corn grits by roll and extrusion cooking. *Cereal Science Today*, 14, 4-12.
- AOAC. (2000). *Official Method of Analysis of AOAC International*. (17th ed). Washington D.C., USA : The Association of Official Analytical Chemists.
- Banwart, G. T. (1983). *Basic Food Microbiology*. Westport, Connecticut : AVI Publishing Co., Inc.
- Blanshard, J. M. V. (1987). *Starch Granule Structure and Function : A Physicochemical Approach*. Chichester : John Willey & Son.
- Boonyasirikool, P., and Charunuch, C. (2000a). Development of Corngrit-Broken Rice Based Snack Food by Extrusion Cooking. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)*, 34(2), 279-288.
- Boonyasirikool, P., and Charunuch, C. (2000b). Development of Nutritious Soy Fortified Snack by Extrusion Cooking. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)*, 34(3), 355-365.

- Burrington, J. and Kimberlee. (2001). Keeping the Crunch in Breakfast Cereals. [online]. Available: <http://www.foodproductdesign.com> (2007, June 18).
- Catharina, Y. W., Liu, A. K. and Huang, Y. W. (1999). *Asian Foods Science and Technology*. (1st ed), 26-30.
- Chiang, B. Y. and Johnson, J. A. (1977). Development of Breakfast Cereal by Extrusion. *Cereal Chemistry*, 54(3), 436.
- Colonna, P., Tayeb, J., & Mercier, C. (1989). "Extrusion cooking of starch and starchy products." Extrusion Cooking. Minnesota : American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Darrington, H. (1987). A long-running cereal. *Food manufacture*, 3, 47-48.
- Ding, Q. B., Ainsworth, 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 of Food Engineering*. 66(3), 283-289.
- Dziezak, J. D. (1991). A Focus on Gums. *Food Technol*, 45(3), 32-166.
- Eastwood. (1997). *Principles of Human Nutrition*. London : Chapman&Hall Inc.
- Fellows, P. (1993). *Food Processing Technology : Principles and Practice*. New York : Ellis Herwood Limited.
- Frame, N. D. (1994). "Operational Characteristics of the Co-rotating Twin-screw Extruder." *The Technology of Extrusion Cooking*. U.K. : Chapman and Hall.
- Grenus, K. M., Hsieh, F., and Huff H. E. (1993). Extrusion and extrudate properties of rice flour. *Journal of Food Engineering*, 18(3), 229-245.
- Guy, R. C. B. (1994). "Raw materials for extrusion cooking processes." *The Technology of Extrusion Cooking*. London : Blackie Academic and Professional.
- Harbers, L. H. (1998). "Ash Analysis." *In Food Analysis*. (2nd ed). Gaithersburg, MD : Aspen Publishers, Inc.
- Harper J. M. (1981). "Food Extrusion." *Extrusion of Foods Vol. I*. Florida : CRC Press, Inc.

- Hashimoto, J. M. and Grossmann, M. V. E. (2003). Effects of extrusion conditions on Quality of cassava bran/cassava starch extrudates. *International Journal of Food Science and Technology*, 38, 511-517.
- Honey, R. C. (1986). *Principle of cereal science and technology*. (2nd ed). Minnesota.
- Hwang, M.Y. (1999). Are you getting enough fiber. *Journal of American Medical Association*, 281(21), 2060.
- Jin, Z., Hsieh, F. and Huff, H. E. (1995). Effects of Soy Fiber, Salt, Sugar and Screw Speed on Physical Properties and Microstructure of Corn Meal Extrudate. *Journal of Cereal Science*, 22, 185-194.
- Juliano, B. O. (1985). *Rice : Chemistry and Technology*. The American Association of cereal Chemistry: Minnesota, USA.
- Knutson, C. A. (1986). A Simplified Colorimetric Procedure for Determination of Amylase in Starch. *Cereal Chemistry*, 63, 89-93.
- Leslie, F., Hart, A. M. and Harry Jonnstone. (1971). *Modern Food Analysis*. (1st ed.). 79-82.
- Linko, P., Hakulin, S. and Linko, Y. Y. (1983). Extrusion Cooking of Barley Starch for the Production of Glucose Syrup and Ethanol. *Journal of Cereal Science*, 1, 275-284.
- Luh, S. Barder and Benedito de Barder, C. (1991). "Rice bran : chemistry and technology." *Rice : Utilization, Volume II* . New York : Van Nastrand Reinhold.
- Mans, J. (1982). Extruders. *Prep. Foods*, 11, 60-63.
- Malz, S. A. (1970). *Cereal Technology*. (1st ed.) New York : AVI Publishing.
- Mercier, C. (1980). "Structure and Digestibility Alterations of Cereal Starches by Twin-screw Extrusion Cooking." *Food Process Engineering : Food Processing System. Vol. I*. U.K. : Applied Science Publishers Co., Ltd.
- 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.

- Onwulata, C. I., Konstance, R. P., Strange, E. D., Smith, P. W., and Holsinger, V. H. (2000). High-fiber snacks extruded from triticale and wheat formulations. *Cereal Foods World*, 45, 470-473.
- Prosky, L. and Devries, J. W. (1992). *Controlling Dietary Fiber in Food Products*. (1st ed). New York : AVI Books.
- Riaz, Khun. (1993). *Low-Calorie Food Ingredients*. London : Blackie Academic & Professional.
- Rice, P. (1984). Continuous Extrusion Cooking-A New Technique in Liguorice Manufacture. Confectionery Manufacture. *Marketing*, 21, 21-22.
- Roger, D. (1974). Breakfast Cereal Technology. *Food Technology Review*, 11, 92-118.
- Sacchetti, G., Pinnavaia, 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.
- Sangnark, A. and Noomhorm, A. (2003). Effect of particle sizes on functional properties of dietary fibre prepared from sugarcane bagasse. *Food Chemistry*, 80, 221-229.
- Sehneeman, B. O. (1987). Soluble and insoluble fiber : different physiological responses. *Food Technology*, 41(2), 81-82.
- Sosulski, F. W. and Cadden, A. M. (1982). Composition and physiological properties of several sources of dietary fiber. *Journal of Food Science*, 47, 1472-1477.
- Southgate, D. A. T. and Englyst, H. (1976). *Dietary Fibre : Chemistry, Physical Properties and Analysis*. New York : Plenum Press.
- Southgate, D. A. T., Waldron, K., Johnson, I. T. and Fenwick, G. R. (1990). *Dietary Fibre : Chemical and Biological Aspects*. Cambridge : The Royal Society of Chemistry.
- Spiller, A. G. (2001). *CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*. (3rd ed.). New York : CRC Press LLC.

- Suksom, S., Boonyasirikul, P., Nitithamyong, A. and Sungpetch, A. (2003). Dietary fiber enriched extruded snacks. In: Smart Extrusion Conference 2003: Prospects and emerging opportunities for extrusion technology applications in Asia and the Pacific, Dec 2-4, 2003. Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University, Bangkok, Thailand.
- Suksomboon, A., Naivikul, O. and Boonyasirikool, P. (2001). The Effect of rice bran and soy protein isolate in protein-dietary fiber rich direct expanded snack foods (abstract). In 2001 AACC Annual Meeting, Oct 14-18, 2001. North Carolina, USA : Charlotte Convention Center.
- Sullivan, D. M. and Carpenter, D. E. (1993). *Methods of Analysis for Nutrition Labeling*. Virginia : AOAC International.
- Thebaudin, J. Y., Lefebvre, A. C., Harringtonand, M. and Bourgeois, C. M. (1997). Dietary Fibres : Nutritional and technological interest. *Trends in Food Science and Technology*, 8(2), 41-48.
- Vincent, M.W. (1984). *Extrudate Confectionery-Equipment and Process*. U.K. : Vincent Process Ltd.
- Watt, B. K. and Merrill, A. L. (1975). "Composition of Foods : Raw, Processed, Prepared." *Ag. Handbook No.8*. Washington, D.C. : U.S. Department of Agriculture.
- 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.