

เอกสารอ้างอิง

- กฤษณี อ่าถนอม, สุพจน์ สุขขัง, และอุมาพร สุอังกวาทิน. (2548). *การผลิตแบบเอกซ์ทราซันโดยใช้วัตถุดิบจากปลายข้าวผสม*. ปรินญาวิศวะกรรมศาสตรบัณฑิต. สาขาวิศวะกรรมอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2550). *เทคโนโลยีแป้ง*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณะทรัพยากรชีวภาพเทคโนโลยี. สาขาชีวภาพเทคโนโลยีชีวเคมี. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. *คาร์โบไฮเดรตเทคโนโลยี*. เคมีและสมบัติของแป้ง. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา. <http://www.eu.lib.kmutt.ac.th/elearning/Courseware/BCT611/chapter2.html> (23 กันยายน 2553)
- จิรนาถ บุญคง และจำเนียร คงประโคน. (2549). *การผลิตอาหารเข้าพร้อมบริโภคนิดแผ่นจากแป้งถั่วเขียวทดแทนแป้งสาลีบางส่วน*. เรื่องเต็มการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 32. ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์. กรุงเทพฯ.
- ชลฤดี ใจสุทธิ, สมเกียรติ ปรัชญารากร, วารุณี วารัญญานนท์, พัชรี ตั้งตระกูล และสมชาติ โสภณธรรมฤทธิ. (2550). *การเร่งความแก่ของข้าวกล้องหอมมะลิด้วยเทคนิคฟลูอิดไอเซนซ์ร่วมกับการเก็บในที่อับอากาศ*. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร., 30(4). ตุลาคม – ธันวาคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ทรงเชาว์ อินสมพันธ์. (2545). *ถั่วเขียว(Mung bean)พืชไร่สำคัญของประเทศไทย*. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธัญวรินทร์ ตั้งเสริมวงศ์. (2548). *ดัชนีน้ำตาลของขนมเทียนในรูปพายเบหวานชนิดที่ 2 กับผลดีที่* *เกิดขึ้นต่อระดับน้ำตาล, ไขมัน และความหนืดของเลือดหลังจากดัดแปลงแป้งทอด* *พายแป้งชนิดต่างๆ*. ปรินญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาโภชนศาสตร์. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ลักษณ์, กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, ประชา บุญญสิริกุล และเพลินใจ ตั้งคณะกุล. (2538). *การพัฒนา*

- อาหารว่างจากข้าวที่ทั้งเมล็ดสูตรพลังงานต่ำโดยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์สกรูคู่. กรุงเทพฯ : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- พีระศักดิ์ ศรีนิเวศน์. (2527). *โครงการปรับปรุงพันธุ์ถั่วเขียว*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เมธาวิ สันติคุณากร และสุรีย์ อาชะวะสมิต. (2548). *ปัจจัยที่มีผลต่อสมบัติบางประการของผลิตภัณฑ์ข้าวขึ้นรูป (จากปลายข้าว) ที่ผลิตโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์แบบสกรูเดี่ยว*. รายงานโครงการวิจัย. สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2541). *หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศราวูติ คงเพชรศักดิ์ และอวยพร สุขบรรจง. (2546). *ศึกษาการผลิตผลิตภัณฑ์แบบพองกรอบจากแป้งข้าวด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์แบบสกรูคู่*. ปรินญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. *ข้าวสารวิชาการในวงการแป้ง*. (2544ก). 1(1):4-5. มกราคม – มีนาคม.
- ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. *ข้าวสารวิชาการในวงการแป้ง*. (2544ข). 1(2): 4. เมษายน – มิถุนายน.
- สมชาย ประภาวัต. (2523). *การใช้ประโยชน์จากถั่วเขียว, เอกสารประกอบการอบรมวิชาชีพประชาชนภาคฤดูร้อน*. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. (2541). *วารสารอุตสาหกรรมเกษตร*. 9(3) : 33-35
- สิงหนาท พวงจันทร์แดง, ศุภชัย ภูลายดอก, เกษม นันทชัย, วิเชียร วรพุทะพร, สุนันทา ทองทา, และวีระ สุวรรณสร. (2549). *อิทธิพลของแป้งจากธัญชาติชนิดต่างๆ ต่อสมบัติทางฟิสิกส์ของผลิตภัณฑ์พองตัวที่ผ่านการเอกซ์ทรูชัน*. วารสารงานวิจัยมหาวิทยาลัยขอนแก่น. 12(4). เดือนตุลาคม- พฤศจิกายน.
- สุนีย์ โชตินิรนาท, กำไล เลหาพัฒนาเลิศ, เอ็จ สโรบล, และ กล้าณรงค์ ศรีรอด. (2543). *สมบัติทางฟิสิกส์เคมีของแป้งถั่วเขียวที่สกัดจากพันธุ์ที่พัฒนาในประเทศไทย*. เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 38. สาขาวิศวกรรมศาสตร์และสาขาอุตสาหกรรมเกษตร : 529-536.
- อรอนงค์ วินัยกุล, จิตธนา แจ่มเมฆ, อรพิน ภูมกร, และวุฒิชัย นาครักษา. (2531). *คุณสมบัติของสตาร์ชและโปรตีนจากถั่วเขียวที่สกัดจากถั่วเขียวบางสายพันธุ์*. วารสารเกษตรศาสตร์.

22(4):330-337.

- อัญชติ อุษณาสุวรรณกุล. (2546). *ถั่วเขียวกับสุขภาพ*. นิตยสารหมอชาวบ้าน. เล่ม 290.
- AACC. (2000). *Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists*. 10th ed., American Association of Cereal Chemists., St. Paul.
- Alexander, R.J. (1995). Resistant starch – new ingredient for the food industry. *Cereal Food World.*, 40(6): 455-458.
- Anderson, R.A. (1982). Water absorption and solubility and amylograph characteristics of roll-cooked small grain products. *Cereal Chemistry.*, 59(4): 265–269.
- Araya, H., Pak, N., Vera, G. and Alvina, M. (2003). Digestion rate of legume carbohydrates and glycemic index of legume-based meals. *International Journal of Food Sciences and Nutrition.*, 54: 119-126.
- Bhattacharya, S. (1997). Twin-screw extrusion of rice-green gram blend : extrusion and extruded characteristics. *Journal of Food Engineering.*, 32: 83-99.
- Bird, T. White, R. Topping, D. and Matthew, M. (2006). Measuring GI and RS in vivo and in vitro. The CSIRO. Available source: www.horizonpress.com/ciim/v/v1/03.pdf
- Chinnaswamy, R. and Hanna, M. (1988). Optimum Extrusion-Cooking Conditions for Maximum Expansion of Corn Starch. *Journal of Food Science.*, 53(3): 834-840.
- Chung, H.-J., Liu, Q., Pauls, K.P., Fan, M.Z. and Yada, R. (2008). In-vitro starch digestibility, expected glycemic index and some physicochemical properties of starch and flour from common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) varieties grown in Canada. *Food Research International.*, 41: 869–875.
- Chung, K. M., Moon, T.W. and Chun, J.K. (2000) Influence of annealing on gel properties of mung bean starch. *Cereal Chemistry.* 77(5) : 67-571.
- Ding, Q.-B., Ainsworth, P., Plunkett, A., Tucker, D. and Marson, H. (2006). The effect of extrusion conditions on the functional and physical properties of wheat-based expanded snacks. *Journal of Food Engineering.*, 73: 142–148.
- Foster-Powell, K., Holt, S. and Brand-Miller, J.C. (2002). International table of glycemic index and glycemic load values. *American Journal of Clinical Nutrition.*, 76: 5-9.
- Frei, M., Siddhuraju, P. and Becker, K. (2003). Studies on the in-vitro starch digestibility and

- the glycemic index of six different indigenous rice cultivars from the Philippines. *Food Chemistry.*, 83: 395-402.
- Gomez, M.H. and Aguilera, J.M. (1984). A Physicochemical Model for Extrusion of Corn Starch *Journal of Food Science.* 49(1): 40–43
- Goni, I., Alonso, A.G. and Calixto, F.S. (1997). A Starch hydrolysis procedure to estimate Glycemic index. *Nutrition Research.*, 17(3): 427-437.
- Harper, J.M. (1981). *Extrusion of Foods.*, 2. CRC Press, Inc.,
- James, M.J. Martin, J.L. and David, A.G. (2005). *Modern food microbiology.* Springer science business media Inc.
- Jenkins, D.J.A., Wolever, T.M.S., Taylor, R.H., Helen Barker, C.P., Hashmeim fielden, S.R.N., Janet, M., Baldwin, M.R.C.P., David, V.G. and Biol, M. (1981). Glycemic index of food: a physiological basis for carbohydrate exchange. *American Journal of Clinical Nutrition.*, 34: 62-366.
- Kasemsuwan, T., Jane, J., Chen, Y.Y., Lee, L.F., McPherson, A.E., Wong, K.S. and Radosavljevic, M., (1999). Effects of Amylopectin Branch Chain Length and Amylose Content on the Gelatinization and Pasting Properties of Starch. *Cereal Chemistry.*, 76(5): 629-637.
- Lee, E.Y., Ryu, G.H. and Lim, S.T. (1999). Effects of processing parameters on physical properties of corn starch extrudates expanded using supercritical CO₂ injection. *Cereal chemistry.*, 76(1):63-69.
- Mercier, C., Linko, P. and Harper, J.M. (1989). Extrusion Cooking. *American Association of Cereal Chemists.*, St. Paul :321–341.
- Mubarak, A.E. (2005). Nutritional composition and antinutritional factors of mung bean seeds (*Phaseolus aureus*) as affected by some home traditional processes. *Food Chemistry.*, 89: 489-495.
- Newport Scientific Pty, Ltd. Rapid Visco Analyzer. [online]. Available http://www.newport.com.au/.../rva_super3.html (23 September 2010)
- Oates, C.E. and Lee, W.P. (1992). Behaviour of Mung Bean Starch Pastes. *Starch/Starke.*, 44(2):

48-53

- Pomeranz, Y. (1985). *Functional Properties of Food Components*, Academic Press. Inc. New York.
- Rachie, K.O. and Robert, L.M. (1974). Grain legumes of the low land tropics. *Advances in Agronomy.*, 26.
- Ranhotra, G.S., Gelroth, J.A. and Glaser, B.K. (1996). Effect of resistant starch on blood and liver lipids in hamsters. *Cereal Chemistry.*, 73(2): 176-178.
- Rendon-Villalobos, R., Bello-Perez, L.A, Osorio-Diaz, P., Tovar, J. and Paredes-Lopez, O. (2002). Effect of storage time on in vitro digestibility and resistant starch content of nixtamal masa and tortilla. *Cereal Chemistry.*, 79(3): 340-344.
- Sagum, R. and Arcot, J. (2000). Effect of domestic processing methods on the starch , non-starch polysaccharides and in vitro starch and protein digestibility of three varieties of rice with varying levels of amylase. *Food Chemistry.*, 70 (1): 107-111.
- Sandhu, K.S. and Lim, S.-T. (2008). Digestibility of legume starches as influenced by their physical and structure properties. *Carbohydrate Polymers.*, 71: 245-252.
- Thao, H.M. and Noomhorm, A. (2011) Physicochemical properties of sweet potato and mung bean starch and Their blends for noodle production. *Journal of food process technology.*, 2(1):1-9.
- Tisdall, A.L. (1951). Comparison of methods of determining apparent density of soils. *Australian Journal of Agricultural Research.*, 2: 349-354.
- Vatanasuchart, N., Niyomwit, B. and Wongkrajang, K. (2009). Resistant Starch Contents and the in Vitro Starch Digestibility of Thai Starchy Foods. *Kasetsart Journal (Natural Science).*, 43:178-186.
- Verdcourt, B. (1970). Studies in the Leguminosae - Papilionoideae for the Flora of Tropical East Africa. IV. *Kew Bull.*, 24: 507 - 569