

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ แจ่มชัด. (2541). การแปรรูปอาหารโดยวิธีเอกซ்தูรชัน. *อุตสาหกรรมเกษตร*, 9(2), 4-8.
- กรมการข้าว. (2554). “การส่งออกข้าวหอมมะลิของไทย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.ricethailand.go.th/rice%20web/Rice%20Situation/data/53-54/Apr11.pdf>. (วันที่ 15 เมษายน 2555).
- กรมการค้าต่างประเทศ. (2553). “การค้าลำไย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [www.dft.moc.go.th/the_files/\\$\\$16/.../ลำไย%202553%20ไตรมาส%201.doc](http://www.dft.moc.go.th/the_files/$$16/.../ลำไย%202553%20ไตรมาส%201.doc). (วันที่ 28 กันยายน 2553).
- กรมวิชาการเกษตร. (2551). “ลำไย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://it.doa.go.th/vichakan/news.php?newsid=4>. (วันที่ 28 กันยายน 2553).
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *เทคโนโลยีแปรรูป*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : เกษตรวิจัย. (2541). การรักษาคุณภาพข้าวหอมไทย. *เคลนิวิสต์*. 2 กุมภาพันธ์ 2541. หน้า 11.
- จตุพร ล้วนเนตรเงิน. (2550). “ผลของส่วนผสมและสภาวะการผลิตโดยกระบวนการเอกซ்தูรชันต่อคุณภาพของขนมขบเคี้ยวเสริมงา”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิรภา เมืองคล้าย. (2539). “การพัฒนาอาหารเข้าชนิดแผ่นจากแป้งข้าว”. วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จุฬาลักษณ์ จารุณช. (2550). ขนมขบเคี้ยวจากเครื่องเอกซ்தูรเดอร์. *วารสารอาหาร*. 37: 211-222
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2545). ใยอาหารเพื่อสุขภาพ. *อาหาร*, 3, 157-159.
- ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์. (2549). “การผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทองจุล ชันขาว. (2554). “เส้นใยอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://www.thongjoon.com/2011/03/blog-post_7511.html. (วันที่ 15 เมษายน 2555).

นพพล เล็กสวัสดิ์, วรายุทธ เนติกานต์ และนพพร เล็กสวัสดิ์. (2552). การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผลไม้เศรษฐกิจเพื่อการพัฒนาที่สูงอย่างยั่งยืนปีที่ 2: การทำผลิตภัณฑ์มะม่วง ลิ่นจี และลำไยผง โดยใช้เทคนิคลดขนาดที่อุณหภูมิต่ำมาก. รายงานฉบับสมบูรณ์ หน้า 102-121.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2543). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2553). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

บริษัท ฟาร์มานेट จำกัด. (มปป.). “ใยอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

http://pharmanet.co.th/articles.php?action=1&article_no=73. (วันที่ 13 เมษายน 2555).

ประชา บุญญศิริกุล. (2539). เทคโนโลยีการอัดพองในกระบวนการผลิตอาหาร. *วารสารอาหาร*, 26(4), 35-48.

ประชา บุญญศิริกุล. (2544). กระบวนการผลิตโดยวิธีเอกซ์ทรูชัน : ขนมถั่วลันเตา. *วารสารอาหาร*, 31 (1), 10-22.

ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณข. (2540). “การผลิตอาหารเข้าัญชาติที่มีข้าวโพดเป็นองค์ประกอบหลักโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์สกรูคู่”. *วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์ (สาขาวิทยาศาสตร์)*, 31(4), 429-444.

ประชา บุญญศิริกุล และ จุฬาลักษณ์ จารุณข. (2542). การพัฒนาอาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคที่มีปลายข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบโดยกระบวนการอัดพอง. *วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์*. 33: 415 - 429.

ประเสริฐ หาญเมืองใจ ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล สุจินดา ศรีวิณะ รัตนา ม่วงรัตน์ และศรายุทธ สมประสงค์. (2551). “กระบวนการผลิตอาหารเข้าัญชาติจากรำข้าว”. *คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.

ปาริชาติ สักกะทำนุ. (2540). *คุณค่าอาหารเส้นใยป้องกันบำบัดสารพัดโรค*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์รวมทรงสน์.

พาวิน มะโนชัย. (2543). ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 2. สิรินาฏการพิมพ์, เชียงใหม่. 115 หน้า.

ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์ และเบญจวรรณ ชรรมนารักษ์. (2539). เส้นใยอาหารกับคุณภาพชีวิต. *อุตสาหกรรมเกษตร*, 2, 22-31.

มยุรี ทีทาวงค์ อภากร จันทรานพูนธ์. (2551). “ขนมขบเคี้ยวกลั่นรสสมุนไพรไทย”. *วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (มปป.). “ใยอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://web.ku.ac.th/schoolnet/snet4/anatomy/food3.htm>. (วันที่ 13 เมษายน 2555).

มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2546). การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

เมธาวิ สันติคุณากร และสุรีย์ อาชวะสมิต. (2548). “ปัจจัยที่มีผลต่อสมบัติบางประการของผลิตภัณฑ์ข้าวขึ้นรูป (จากปลายข้าว) ที่ผลิตโดยใช้เครื่องเอกซ์ทรูเดอร์แบบสกรูเดี่ยว”. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ริกาญจน์ ฉัตรสกุลวิไล. (มปป.). “ลิกนิน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www2.diw.go.th/research/%E0%CD%A1%CA%D2%C3%E0%BC%C2%E1%BE%C3%E8/%C5%D4%A1%B9%D4%B9.pdf>. (วันที่ 13 เมษายน 2555).

รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. (2541). *วิศวกรรมอาหาร : หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รุ่งทิพย์ วงศ์ต่อม. (2549). “การเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลในกระบวนการอบแห้งลำไยแบบทิ้งผล”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยศิลปากร. 133 หน้า

วิจิตรา เหลียวตระกูล. (2546). การแปรรูปแผ่นข้าวอบกรอบโดยไมโครเวฟ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิไล รังสาดทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2) กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

ศรัณยา ลากส่งผล. (2550). “ผลของสภาวะการอบแห้งต่อสารระเหยง่ายที่ให้กลิ่นรสและสารประกอบฟีนอลิกในลำไยอบแห้งพร้อมเปลือกและชาลำไย”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ศิริพร วิเศษสุรการ, เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์, และโสภา อิทธิวณะ. (2534). การใช้ปลายข้าวเจ้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้า. วารสารอาหาร, 21 (1), 25-36.

ศุภชัย ภูลายดอก. (2545). “อิทธิพลของแป้งธัญชาติชนิดต่างๆต่อสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์พองตัวที่ผ่านเอกซ์ทรูชัน”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรและกรมศุลกากร.(2554). “การส่งออกลำไย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา:

http://tisccm.moc.go.th/tisc/content.aspx?file_upload_id=2259. (วันที่ 17 เมษายน 2555).

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. (มปป.). “คาร์โบไฮเดรต”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://courseware.rmutl.ac.th/courses/103/unit402.html>. (วันที่ 3 เมษายน 2555).

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (มปป.). “ขนมขบเคี้ยว”. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา : http://cms.sme.go.th/cms/c/portal/layout?p_1_id=25.670. (วันที่ 28 กันยายน 2553).

สิริรัตน์ พันธุ์ไชยศรี. (2551). “การพัฒนาสูตรและสภาวะการผลิตอาหารเข้าัญชาติเสริมรำข้าวโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนันทา ทองทา. (2548). “การเติมรำข้าวในผลิตภัณฑ์ข้าวพองกรอบด้วยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน”.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://cms.sme.go.th/cms/c/portal/layout?p_1_id=25.670 (วันที่ 15 มิถุนายน 2553).

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

ศุภลักษณ์ ขาวผ่อง. (2549). “ผลของส่วนผสมและสภาวะการผลิตโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชันต่อคุณค่าของอาหารเข้าัญชาติเสริมฟักทองผง”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สยามธุรกิจ. (2554). “ตลาดขนมขบเคี้ยวในประเทศไทย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

http://www.siamturakij.com/home/news/print_news.php?news_id=413355888. (วันที่ 3 เมษายน 2555).

องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร. (2553). “การค้าลำไย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.mof.or.th/fruit/fruit-longan-new.html>. (วันที่ 28 กันยายน 2553).

แอน. (2546). “ใยอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :

<http://www.thaimtb.com/cgi-bin/-viewkatoo.pl?id=18885>. (วันที่ 3 เมษายน 2555).

Altan, A., McCarthy, K.L., Maskan, M.. (2008). Twin-screw extrusion of barley-grape pomace blends : Extrudate characteristics and determination of optimum processing conditions. *Journal Food Eng.* 89: 24-32.

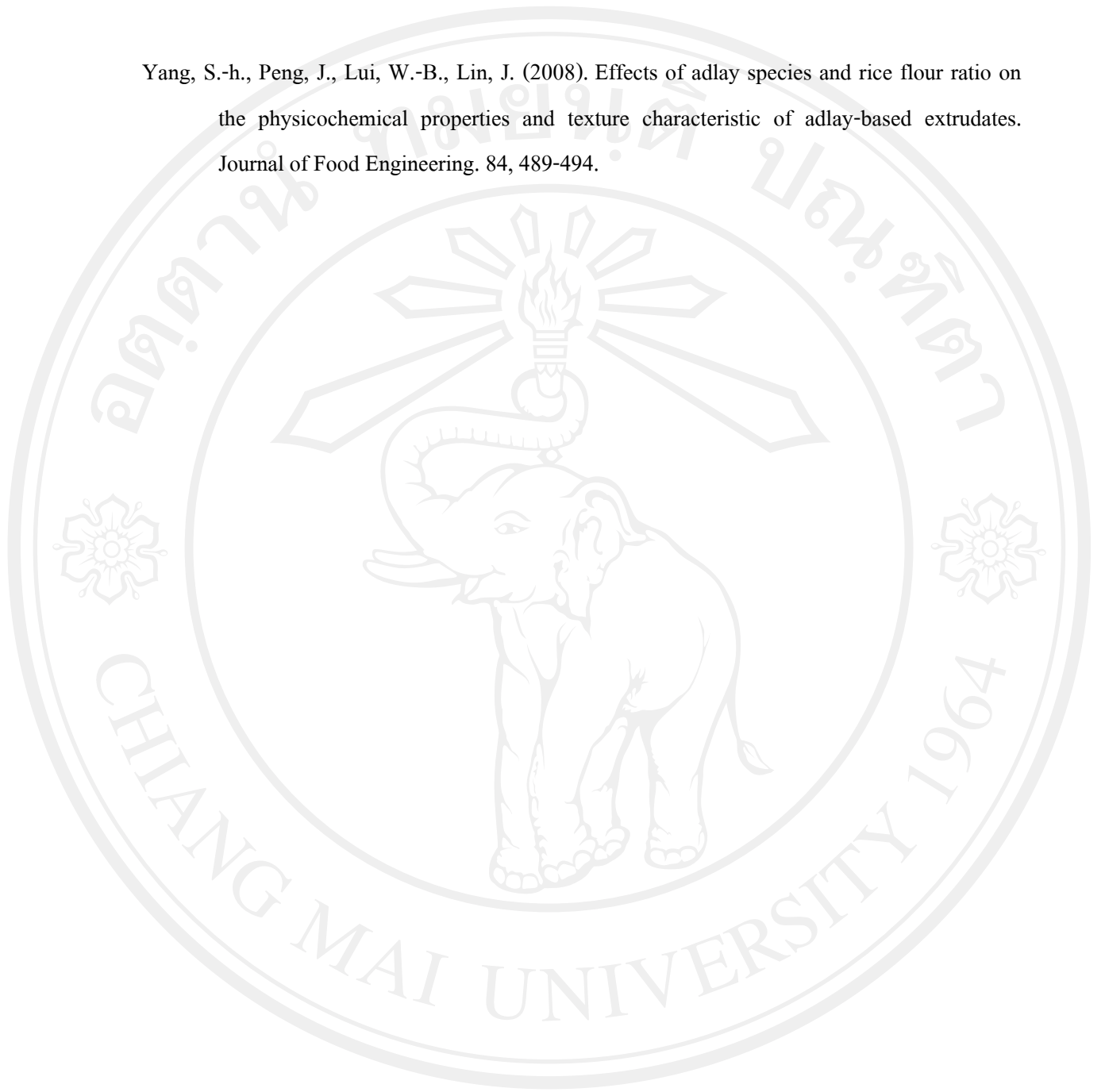
Anderson, R.A., Conway, H.F., Pfeifer, V.F., Griffin, E.L.. (1969). Gelatinization of corn grits by roll-and extrusion-cooking. *Cereal Science.* 14, 4-12.

- AOAC (ed.). (2000). Official Method of Analysis of AOAC International. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C.
- Banwart, G. T.. (1983). *Basic Food Microbiology*. Westport, Connecticut : AVI Publishing Co.,Inc.
- Boonyasirikool, P., and Charunuch, C.. (2000a). Development of Corngrit-Broken Rice BasedSnack Food by Extrusion Cooking. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)*, 34(2), 279-288.
- Boonyasirikool, P., and Charunuch, C.. (2000b). Development of Nutritious Soy Fortified Snackby Extrusion Cooking. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)*, 34(3), 355-365.
- Chaiyakul, S., Jangchud, K., Jangchud, A., Wuttijumnong, P., Winger, R.. (2009). Effect of extrusion conditions on physical and chemical properties of high protein glutinous rice-based snack. *Food Science and Technology*. 42, 781-787.
- Chiang, B. Y. and Johnson, J. A.. (1977). Development of Breakfast Cereal by Extrusion. *CerealChemistry*, 54(3), 436.
- Ding, Q.-B., Ainsworth, P., Tucker, G., 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, 283-289.
- Elaine, K.. (1998). *Going with grain* [on line], 20 paragraphs. Available : <http://www.foodproductdesign.com/archive/1998/0698AP.html> [2011 ,October 25].
- Fellows, P.. (1993). *Food Processing Technology : Principles and Practice*. New York : Ellis Herwood Limited.
- Food Network Solution. (มปป.). “Hemicellulose”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/vocab/wordcap/hemicellulose>. (วันที่ 13 เมษายน 2555).
- Guha, M., S.Z. Ali and S. Bhattacharya. (1997). Twin Extrusion of Rice Flour without a Die : Extrusion of Barrel Temperature and Screw Speed on Extrusion and Extrudate Characteristics. *Journal of Food Engineering*, 32: 251-267.
- Guy, R.. (2001). *Extrusion Cooking: Technologies and Applications*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England.
- Huang, D.. (2000). Selecting on optimum starch for snack Development. *Cereal world* (64): 237-239

- 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.
- Jitpleecheep, S.. (2003). Calbee Tanawat Muscles in on Friendship's Pea Snack Market: Massive Growth in Extruded Segment. In: The nation.
- Kadan, R. S. and A. B. Pepperman. (2002). Physicochemical Properties of Starch in Extruded Rice Flours. *Cereal Chemistry*. 79 (4): 476-480.
- Lazou, A. and Krokida, M.. (2010). Structural and textural characterization of corn–lentil extruded snacks. *Journal of Food Engineering*. 100, 392-408.
- Lee, E.Y., G.H. Ryu and S.T. Lim. (1999). Effect of Processing Parameter on Physical Properties of Cornstarch Extrudates Expanded using Supercritical CO₂ Injection. *Cereal Chemistry*. 76, 1: 63-69.
- Lim, Y.Y., Lim, T.T., Tee, J.J.. (2007). Antioxidant properties of several tropical fruits: A comparative study. *Food Chemistry*, 103, 1003-1008.
- Mahattanatawee, K., Manthey, J.A., Luzio, G., Talcott, S.T., Goodner, K., Baldwin, E.A.. (2006). Total antioxidant activity and fiber content of select florida-grown tropical fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54, 7355-7363.
- Matz, S. A.. (1984). *Snack Food Technology*. 2nd ed. AVI Publishing Co., Ltd. Westport, Connecticut.
- Meng, X., Threinen, D., Hansen, M., Driedger, D. (2010). Effects of extrusion conditions on system parameters and physical properties of a chickpea flour-based snack. *Food Research International* 43, 650–658.
- 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.
- Pansawat, N., Jangchud, K., Jangchud, A., Wuttijumnong, P., Saalia, F.K., Eitenmiller, R.R., Phillips, R.D. (2008). Effects of extrusion conditions on secondary extrusion variables and physical properties of fish, rice-based snacks. *LWT*. 41. 632–641.
- Prosky, L. and Devries, J. W. (1992). *Controlling Dietary Fiber in Food Products*. (1st ed). New York : AVI Books.

- Rangkadilok, N., orasuttayangkurn, W., Bennett, R.N., Satayavivad, L. (2005). Identification and quantification of polyphenolic compounds in longan (*Euphoria longana* Lam.) fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53. 1387-1392.
- 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-like products, *Food Research International*, 37, 527-534.
- Sehneeman, B. O.. (1987). Soluble and insoluble fiber : different physiological responses. *FoodTechnology*, 41(2), 81-82.
- Singh, S., Gamlath, S., Wakeling, L.. (2007). Nutritional aspects of food extrusion: A Review. *Int.J. Food Sci. Tech.*, 42: 916-929.
- Soong, Y.Y. and Barlow, P.J. (2004). Antioxidant activity and phenolic content of selected fruit seeds. *Food Chemistry*. 88: 411-417.
- 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.
- Su, C.-W. (2007). Effects of eggshell powder addition on the extrusion behaviour of rice. *Journal of Food Engineering*. 79, 607-612.
- Wang, J., Jin, Z., Yuan, X.. (2007). Preparation of Resistant starch from starch-guar gum extrudates and Their Properties. *Food Chem*. 101: 20-25.
- Wang, N., P.R. Bhirud., F.W. Sosulski and R.T. Tyler. (1999). Pasta like Product from Pea Flour by Twin Screw Extrusion. *Journal of Food Science*. 64, 4 : 671-678.
- White, B.L., Howard, L.R., Prior, R.L. (2010). Polyphenolic Composition and Antioxidant Capacity of Extruded Cranberry Pomace. *Journal of Agriculture Food Chemistry*. 58, 4037-4042.
- Wu, L.-c., Hsu, H.-W., Chen, Y.-C., Chiu, C.-C., Lin, Y.-I., Ho, J.-a. A.. (2006). Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry*, 95, 319-327.
- Yağci, S., Göğüş, F.. (2008). Response Surface Methodology for evaluation of physical and functional properties of extruded Snack Foods Developed from Food-by-products. *J. Food Eng*. 86: 122-132.

Yang, S.-h., Peng, J., Lui, W.-B., Lin, J. (2008). Effects of adlay species and rice flour ratio on the physicochemical properties and texture characteristic of adlay-based extrudates. *Journal of Food Engineering*. 84, 489-494.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved