

เอกสารอ้างอิง

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *เทคโนโลยีของแป้ง*. (พิมพ์ครั้งที่ 3).

กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กรมประชาสัมพันธ์. (2550). “ขนมขบเคี้ยว.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.thannews.th.com/detailnews.php?id=M2422541&issue=2254>

(25 กุมภาพันธ์ 2552).

กรมวิชาการเกษตร. (2545). “ข้าวกับคนไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.ricethailand.go.th> (10 กรกฎาคม 2552).

กรมอนามัย. (2552). “หลักเกณฑ์การรับรองอาหารลดน้ำตาล ไขมัน และโซเดียม.”

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/view.php?](http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/view.php?group=8&id=238)

[group=8&id=238](http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/view.php?group=8&id=238) (15 มีนาคม 2552).

จตุพร ล้วนเนตรเงิน. (2550). ผลของส่วนผสมและสภาวะการผลิตโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน

ต่อคุณภาพของขนมขบเคี้ยวเสริมงา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์

และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จุฬาลักษณ์ จารุณข, เพลินใจ ตั้งคณะกุล, เสาวลักษณ์ รุ่งแจ้ง และวายุห์ สนเทศ. (2551).

การประยุกต์ใช้ไบโหม่อนเสริมฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์อาหารขนมขบเคี้ยว

ระบบเอ็กซ์ทรูชัน. *วารสารเกษตร*, 42(1), 79-87.

ชนิดา หันสวาสดี, พิระศักดิ์ ฉายประสาท และปทุมทริกา รัตนตรัยวงศ์. (2549). คู่มือเรื่อง

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวพองกรอบ. คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและ

สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.

ชาญณรงค์ เมืองน้อย. (2550). ชีวภาพความพร้อมของการนำไปใช้ การสะสมในเซลล์ และ

คุณสมบัติในการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์แองจิโอเทนซิน ของสารไตรเทอร์ปีนอยด์ที่

อยู่ในบัวบก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล.

นฤมล น้อยหอย และศศิธร จันทนวางกูร. (2550). ผลกระทบของการแปรรูปต่อคุณสมบัติ

การต้านออกซิเดชันในบัวบก. เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัย

เกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์ คณะอุตสาหกรรม

เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ปฎิมา พรพจมาน. (2547). “ขนมขบเคี้ยว.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://elib-online.com/doctors47/food_dessert001.html (30 ธันวาคม 2547).
- ประกาศกระทรวงพาณิชย์. (2544). เรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวโพด และเรื่อง มาตรฐานสินค้าข้าวหอมมะลิไทย. กระทรวงพาณิชย์.
- ประชา บุญญศิริกุล, มาฤดี ฟ่องพัฒน์พงศ์, จุฬาลักษณ์ จารุณูช, ตวีษา โลหะนะ และวายุห์ สนั่นเทศ. (2539). ผลของความชื้นและขนาดอนุภาคของข้าวโพดคั่วที่มีต่อคุณลักษณะบางประการของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์แบบสกรูคู่. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2535-2538.
- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณูช. (2543ก). การพัฒนาขนมกรอบที่มีข้าวโพดเคลือบปลายข้าวเป็นองค์ประกอบหลักด้วยกระบวนการอัดพอง. *วารสารอาหาร*, 30 (1), 17-35.
- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณูช. (2543ข). การพัฒนาขนมกรอบเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการด้วยแป้งถั่วเหลืองโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูดชัน. *วารสารอาหาร*, 30 (3), 177-196.
- ประไพศรี ศิริจักรวาล. (2547). สารอาหารและการเปลี่ยนแปลงในร่างกาย. เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนศาสตร์สาธารณสุข (Nutrition in Health) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ปราณี อานเปื้อง. (2551). *หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พีระพงษ์ บัวโตน และนัฏฐกัญญา น้อยเจริญ. (2550). การอบแห้งสมุนไพรด้วยเครื่องอบแห้งสุญญากาศร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิศวกรรมหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). หลักการเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. เล่มที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา บุญอาจ. (2551). ประสิทธิภาพของผงพอกหน้าสมุนไพรใบบัวบก ขมิ้น และดินสอพองต่อการเกิดสิวในหญิงวัยรุ่น. รายงานการศึกษาอิสระปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์ความงามและสุขภาพ) มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต และประชา บุญญศิริกุล. (2541). การศึกษาคุณสมบัติที่เหมาะสมของข้าวเจ้าและข้าวเหนียวในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากเครื่องเอ็กซ์ทรูดเดอร์แบบสกรูคู่. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2538.

รองรัตน์ รัตนธรรมวัฒน์. (2546). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งเผือก.

ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สถาบันวิจัยโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล. (2541). “ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการ”.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://healthnet.md.chula.ac.th/text/forum2/vet/034.htm>

(16 กุมภาพันธ์ 2552).

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. (2548). “ผัก คุณค่ามหัศจรรย์.”

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.tistr-foodprocess.net/nanasara/topic_nanasara_2.htm (10 มกราคม 2552).

สถาบันอาหาร. (2551). “ตลาด Functional Food ในออสเตรเลีย.” [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา http://www.tistr-foodprocess.net/food_world/food_world_th10.htm

(15 กุมภาพันธ์ 2552).

สุลาลัยณี ขาวผ่อง. (2549). “ผลของส่วนผสมและสภาวะการผลิตโดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน

ต่อคุณภาพของอาหารเข้าธัญชาติเสริมฟักทองผง.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สมพร คนยงค์, มั่นชนีย์ เศรษฐักดิ์ และสมพร เจนคุณาววัฒน์. (2548). อิทธิพลของธาตุอาหาร

พืชที่มีต่อบัวบกในชุดดินรังสิตกรดจัด. คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร สถาบัน

เทคโนโลยีราชมงคล.

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2550). “อุตสาหกรรมผลิตขนม.”

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://cms.sme.go.th/cms/c/portal/layout?p_1_id=25.670

(13 มีนาคม 2552).

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2546). การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี

สำหรับข้าวหอมมะลิไทย. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

อนันต์ พิริยะภัทรกิจ. (2551). การผลิตบัวบกในระบบเกษตรอินทรีย์ในฤดูหนาว. วิทยานิพนธ์

มหาบัณฑิต (วิจัยและพัฒนาการเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อาณัติ นิตธิธรรมยง. (2544). “เด็กกินขนม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/knowledge/pdf/38.pdf> (23 มีนาคม 2544).

อารีรัตน์ ภูตระกูล. (2544). ผลของพันธุ์มันเทศ สัดส่วนของแป้ง และความชื้นของส่วนผสม ที่มีต่อสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูปจากแป้งมันเทศและแป้งข้าวเจ้า.

ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International. 18thed. The Association of Official Analytical Chemists, USA.

Aziz, Z.A., Davey, M.R., Power, J.B., Anthony, P., Smith, R.M. and Lowe, K.C. (2007).

Production of asiaticoside and madecassoside in *Centella asiatica* in vitro and in vivo.

J.Bio.Plant., 51(1), 34-42.

BAM. (2001). Food and Drug Administration. Center for food safety and applied nutrition, USA.

Barbosa, N.R., Pittella, F., and Gattaz, W.F. (2008). *Centella asiatica* water extract inhibits

iPLA2 and cPLA2 activities in rat cerebellum. *J. Phytomed.*, 15, 896-900.

Brinkhaus, B., Lindner, M., Schuppan, D., and Hahn, E.G. (2000). Chemical, pharmacological and

clinical profile of the East Asia medical plant *Centella asiatica*. *J. Phytomed.*, 7(5), 427-

448.

Bouvier, J.M. (2008). Food Extrusion Cooking Technology. Clextral Inc., USA.

Catherine, A.R., Nicholas, J.M., and Paganga, G. (1997). Antioxidant properties of phenolic

compounds. *J. Plant Sci.*, 2(4), 152-159.

Chaiyasit, W., Elias, R.J., McClements, D.J., and Decker, E.A. (2007). Role of physical structures

in bulk oils on lipid oxidation. *J. Food Sci. Nutri.*, 47, 299-317.

Chang, C.H., Lin, H.Y., Chang, C.Y., and Liu, Y.C. (2006). Comparisons on the antioxidant

properties of fresh, freeze-dried and hot-air-dried tomatoes. *J. Fd. Eng.*, 77, 478-485.

Chinnaswamy, R., and Hanna, M.A. (1988). Optimum extrusion cooking conditions for

maximum expansion of corn starch. *J. Food Sci.*, 53(3), 834-840.

Dziedzic, J.D. (1989). Single and Twin Screw Extruders in Food Processing. Food Technology.

14, 164-174.

Dzyubak, S. (2007). "Biologically active substances of several species of Goldenrod genus (Latin

name *Solidago*)." [online]. Available [http://www.interdiscipline.org/Biochemistry/](http://www.interdiscipline.org/Biochemistry/PhD.html)

PhD.html (2007, 24 September).

Frame, N.D. (1993). The Technology of Extrusion Cooking. 1st ed. Chapman and Hall Inc., USA.

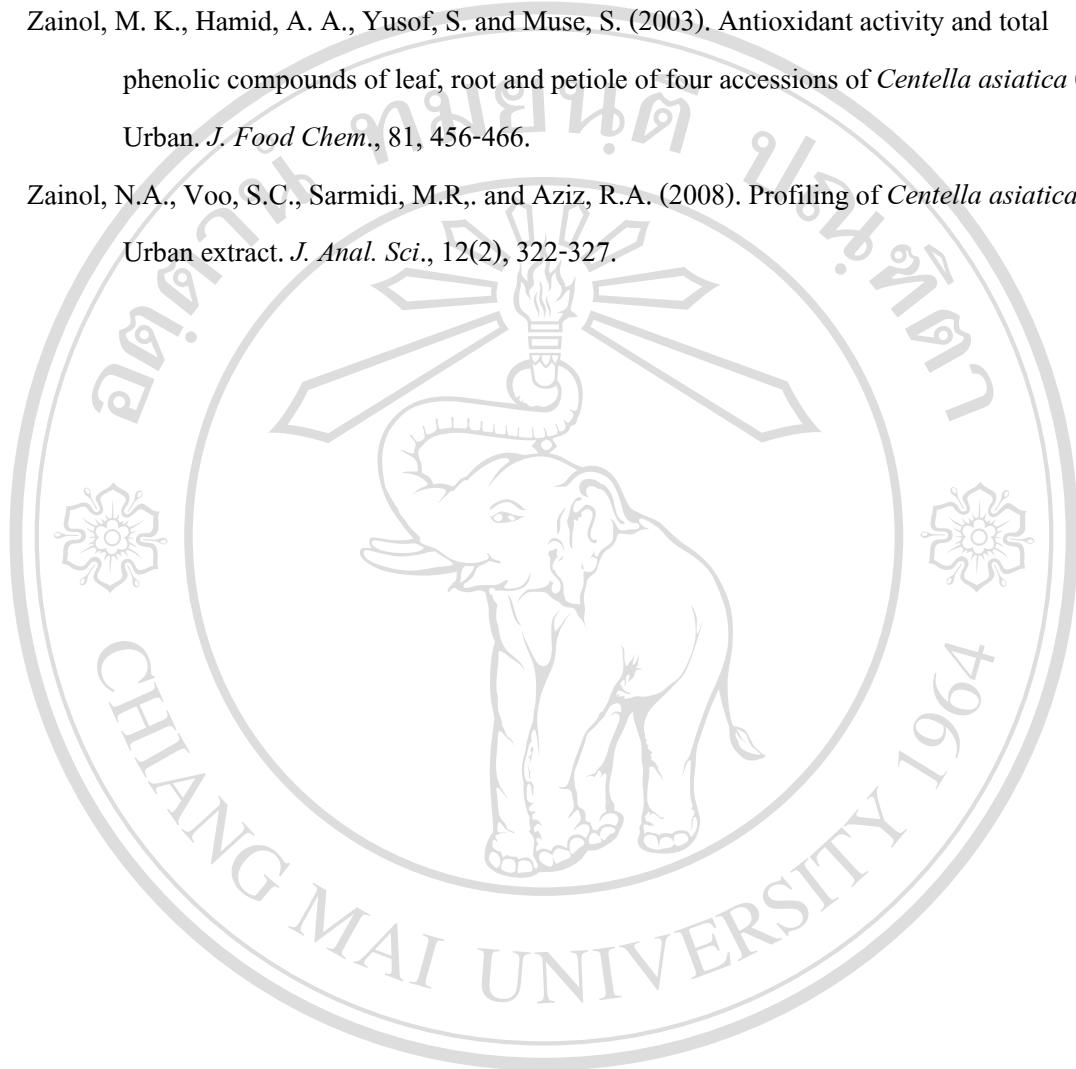
Harper, J.M. (1981). Extrusion of Foods. Vol. II. Boca Raton Florida, USA.

- Inamdar, P. K., Yeole, R. D., Ghogare, A. B., and Souza, N. J. (1996). Determination of biologically active constituents in *Centella asiatica*. *J. Chromatogr. A*, 742, 127-130.
- Jon, H. (2003). "Sanitation with Peracetic Acid (PAA)." [online]. Available <http://www.envirotech.com> (2003, 13 November).
- Kim, O.T., Kim, M.Y., Hong, M.H., Ahn, J.C., and Hwang, B. (2004). Stimulation of asiaticoside accumulation in the whole plant cultures of *Centella asiatica* (L.) Urban by elicitors. *J. Phys. Biochem.*, 23, 339-344.
- Kim, W.J., Kim, J. Veriansyah, B., Kim, J.D., Lee, Y.W., Oh, S.G., and Tjandrawinata R.R. (2008). Extraction of bioactive components from *Centella asiatica* using subcritical water. *J. Supercrit. Fluids*, 10, 6-11.
- Kormin, S. (2005). The effect of heat processing on triterpene glycosides and antioxidant activity of herbal pegaga (*Centella asiatica* L. Urban) drink. A thesis submitted in fulfilment of the requirements for the award of the degree of Master of Engineering (Bioprocess) Technology Malaysia University.
- Middleton, J.R., and Kandaswami, C. (1994). Potential health-promoting properties of citrus flavonoids. *J. Food Tech.*, 23, 115-119.
- Mohamed, S. (1990). Factors affecting extrusion characteristics of expanded products. *J. Food Proc. Preserv.*, 14, 437-452.
- Naivikal, O., Boonyasirikool, P., Hengsawadi, D., Jangchud, K., Suwansichon, T., and Suksomboon, A. (2002). Functional Snack Food. *Kasetsart Journal*, 36(1), 44-54.
- Odhav, B., Beekrum, S., Akula, U., and Baijnath, H. (2007). Preliminary assessment of nutritional value of traditional leafy vegetables in KwaZulu-Natal, South Africa. *J. Food Comp. Anal.*, 20, 430-435.
- Pan, B.S., Kong, M.S. and Chen, H.H. (1991). Food Extrusion Science and Technology. Marcel Dekker, USA.
- Shi, J., Nawaz, H., Pohorly, J., Mittal, G., Kakuda, Y. and Jiang, Y. (2005). Extraction of polyphenolics from. *Food Reviews International*, 21, 139-166.
- Shukla, A., Rasik, A.M. and Dhawan, B.N. (1999). Asiaticoside-induced elevation of antioxidant levels in healing wounds. *J. Phytother Res.*, 3(1), 50-54.

Sunderland, R. (1996). Production of third-generation snacks. *Cereal Foods World Journal*, 41(1), 12-14.

Zainol, M. K., Hamid, A. A., Yusof, S. and Muse, S. (2003). Antioxidant activity and total phenolic compounds of leaf, root and petiole of four accessions of *Centella asiatica* (L.) Urban. *J. Food Chem.*, 81, 456-466.

Zainol, N.A., Voo, S.C., Sarmidi, M.R., and Aziz, R.A. (2008). Profiling of *Centella asiatica* (L.) Urban extract. *J. Anal. Sci.*, 12(2), 322-327.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved