

## เอกสารอ้างอิง

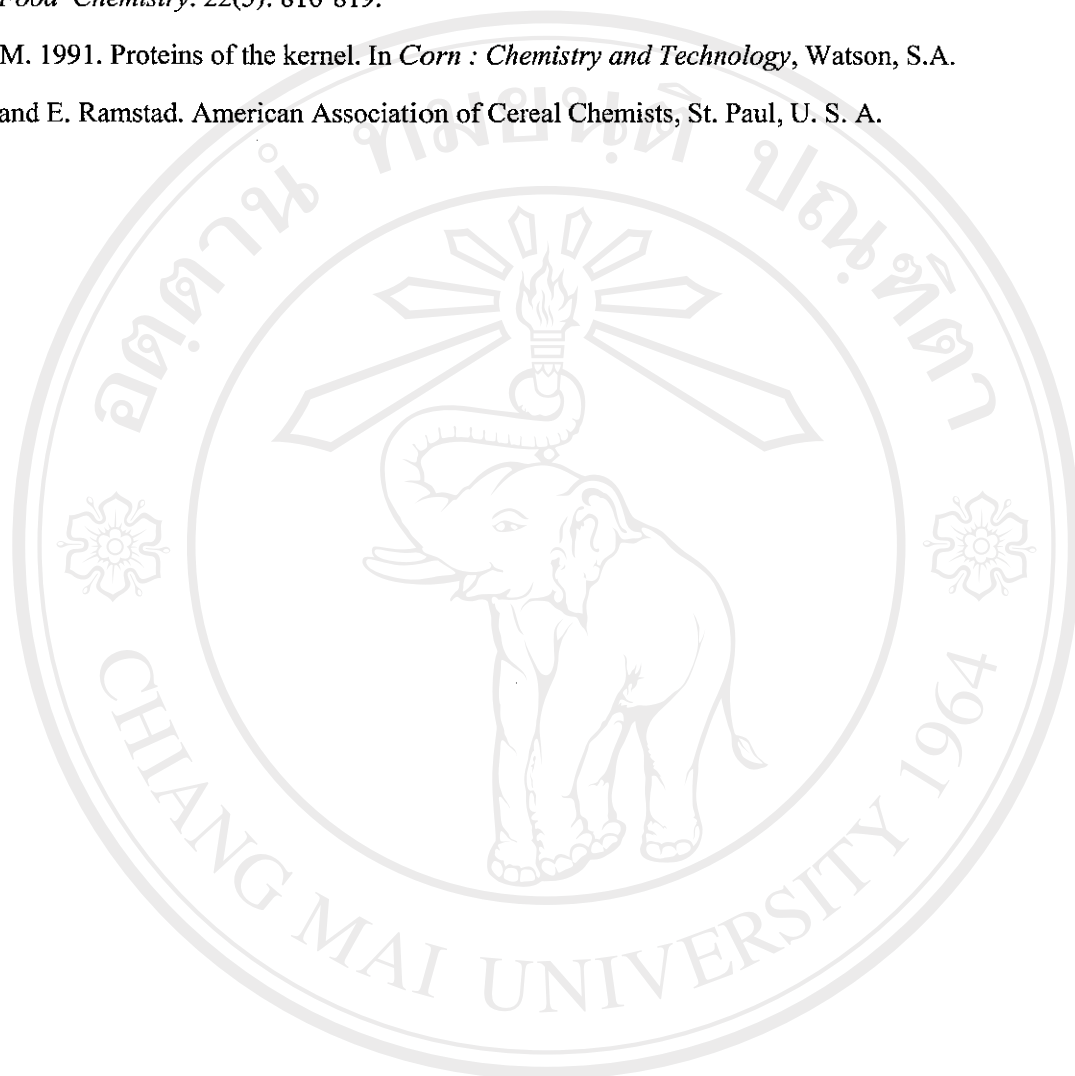
- กมล เลิศรัตน์. 2536. วิธีการปรับปรุงพันธุ์เพื่อเพิ่มคุณภาพของข้าวโพดฝักสด. น. 21-31. ใน เอกสารประกอบการสัมมนา การผลิตข้าวโพดเพื่ออุตสาหกรรม. 28-29 มกราคม 2536. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ.
- ทวีศักดิ์ ภู่อำ. 2531. ข้าวโพดฝักสด. เอกสารทางวิชาการของบริษัท ไพโอเนียร์ โอเลอรัลส์ คอร์ปอเรชั่น (ไทยแลนด์) จำกัด.
- ทวีศักดิ์ ภู่อำ. 2536. พันธุ์ข้าวโพดหวานเพื่ออุตสาหกรรม. น. 56-57. ใน เอกสารประกอบการสัมมนาการผลิตข้าวโพดหวานเพื่ออุตสาหกรรม. 28-29 มกราคม 2536. สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2539. เคมี่อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 218-239, 294.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอ.เอส.พรินต์ติ้งเฮาส์, กรุงเทพฯ: หน้า 39-43.
- พรพล รมย์นุกูล. 2545. การถนอมอาหาร. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 46-58, 64-68, 168-191.
- รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย. 2535. อิทธิพลของความร้อนในกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณน้ำตาลสี และ เนื้อสัมผัส ของข้าวโพดหวานพันธุ์ต่าง ๆ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ละอองวรรณ เหมจินดา. 2530. ผลของพันธุ์ อายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณแป้งต่อคุณภาพของข้าวโพดกระป๋อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- วราวุฒิ ครุสง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. โอ. เอส. พรินต์ติ้ง เฮาส์, กรุงเทพฯ : หน้า 65.
- วิไล รัตนาทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพฯ : หน้า 35, 137.
- สนธิ ลวดทอง. 2527. ข้าวโพดและการจัดการ. ภาควิชาพืชศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. หน้า 9-13.
- สมฤดี วิบูลพัฒน์วงศ์. 2540. การผลิตเครื่องดื่มเลียนแบบนมจากปลายข้าวเจ้า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- สมณทนา วัฒนสินธุ์. 2545. *อุตสาหกรรมชีววิทยาทางอาหาร*. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 73.
- สุรพล อุปดิศกุล. 2526. *สถิติการวางแผนการตลาด*. พิมพ์ครั้งที่ 1, เอเชียสเททการพิมพ์, กรุงเทพฯ : หน้า 511.
- อนัญญา เหลืองอรุณ. *น้ำนมข้าวโพดคุณค่าเพื่อสุขภาพ*. 2546. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.malee/i-xorn.\\_a\\_maize-ing/-corn.html](http://www.malee/i-xorn._a_maize-ing/-corn.html) (12 มกราคม 50)
- AOAC. *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. 16<sup>th</sup> ed. the Association of Official Analytical Chemists, Washington. 1141 p.
- Azanza, F., Klein, B.P., and Juvix, J.A. 1996. Sensory characterization of sweet corn lines differing in physical and chemical composition. *Journal of Food Science* 61(1): 253-257.
- Creech, R.G. 1968. Carbohydrate synthesis in maize. *Advance Agron.* 275:322
- FAO. 1992. Maize in Human Nutrition. *Food and Nutrition*. No. 25. Rome, Italy. 180 p.
- Fellows, P.J. 1988. *Food Processing Technology : Principles and Practice*: Ellis. Horwood Publishing Ltd. : pp. 418-505.
- Flora, J.F. and Wiley, R.C. 1974. Sweet corn aroma, chemical components and relative importance in the overall flavor response. *Journal. Food Science*. 39: 770-773.
- Gonzales, J.W., Rhodes, A.M. and Dick, D.B. 1976. Carbohydrate and enzyme characterization of high sucrose sugary inbred line of sweet corn. *Plant phytosoil*. 58: 28-32.
- Gordon, L. 1971. *Method for producing protein containing beverage*. U.S. patent.
- Henry, 1956. *Non-destructive Determination of Sweet Corn Maturity Using NMR*. [Online]. Available <http://www.tc.umn.edu/~chenx088/research.php?topic=sweetcorn>
- Huelsen, W.A. 1954. *Sweet corn*. Intescience Inc., New York.
- Ilavaska, F. and Crkonova, H.. 1978. Tocopherol and phytosterol contents of wheat germ and maize germ extract. *Prumysl-Potravin*. 29(9) : 531-532.
- Jellum, M.D. 1970. Developmental changes in fatty acid composition of oil in kernel fractions of corn. (*Zea mays* ). *Oil Chemistry*. 47(4) : 245-248.
- Matsuo, T., Futsuhara, Y., Kikuchi, F. and Yamaguchi, H. 1997. *Science of the Rice Plant, Vol III*. Nosen Gyoson Banka Kyokai (Nobunkyo), Tokyo.

- Mertz, E.T. 1992. *Quality protein maize*. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, U. S. A.
- Nareit Mularlee. 1974. *Inheritance of hard endosperm opaque in opaque-2 populations of maize*. Master thesis. Kasetsart University.
- Nelson, A.I., Steinberg, M.P., Wei, L.S. 1976. Illinois Process for preparation of soymilk. *Journal Food Science*. 41: 57-61.
- Peat, S., Whelan, W.J. and Turvey, J.R. 1956. *The soluble polyglucose of sweet corn*. (*Zea mays*), p. 374. Cited by G.F. Spnaque (ed.). Corn and corn Improvement American Society of Agronomy, Inc., Publisher, Madison, Wisconsin.
- Potter, N. and Joseph, H. 1995. *Food Science*. Fifth Edition. Chapman & Hall, USA : pp. 139.
- Radomir, L. 1996. *The Chemistry of Cereal Proteins*. 2 nd ed. CRC, Inc., New York.
- Reiner, R.A., Wall, J.S. and Inglett, G.E., 1973. *Corn proteins : Potential for their industrial use*, pp. 285-301. Pomeranz, ed. Symposium : Industrial Uses of Cereals. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, U. S. A.
- Reyes, F.G.R., Verse, G.W. and Kuhn, M.C. 1982. Sugar composition and flavor quality of high sugar (shrunken) and novma sweet corn. *Journal Food Science*. 47: 753-955.
- Rubico, S.M., Resurreccion, A.V.A., Frank, J.F., and Beuchat, L.R. 1987. Suspension stability, texture and color of high temperature treated peanut beverage. *Journal Food Science*. 52 : 1676-1679.
- Shukla, R. and M. Cheryan. 2001. Zein : The industrial protein from corn. *Industrial Crops and Products*. 13 (3) : 171-192.
- Watson, S.A. and Ramstad, P.E. 1991. *Corn : Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemist, St. Paul, U. S. A.
- Weber, E.J. 1978. Corn lipids. *Cereal Chemistry*. 55 (5) : 572-584.
- Williams, M.P. and P.E. Nelson. 1972. A precise methods of the determination of dimethyl sulfide in processed food. *Journal Food Science*. 37: 408-410.
- Williams, D.C., Lim, M.H., Chem, A.O., Pangborn, R.M. and Whitakev, J.R. 1986. Blanching of vegetable for freezing which indicator enzyme to choose. *Food Technology*. 40(60) : 130-140.

Williams, M.P. and P.E. Nelson. 1974. Influence of cultivar process maturity and planting date on the dimethyl sulfide and hydrogen sulfide levels in seed corn. *Journal Food Chemistry*. 22(5): 816-819.

Wilson, C.M. 1991. Proteins of the kernel. In *Corn : Chemistry and Technology*, Watson, S.A. and E. Ramstad. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, U. S. A.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved