

บรรณานุกรม

- กรมอนามัย. (2532). **ข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันและแนวทางการบริโภคอาหารสำหรับคนไทย**. กระทรวงสาธารณสุข. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย**. (2545). คณะกรรมการสวัสดิการอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กรุงเทพฯ: สามเจริญพาณิชย์.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2537). **อาหารและการอาหารโภชนศาสตร์เบื้องต้น**. กรุงเทพฯ: โอ เอสพรีนติ้งเฮ้าส์.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2543). **เคมีอาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 473 หน้า.
- นิภาพร ลักษณ์สมญา. (2538). การวิเคราะห์วิตามินเอในอาหารทารก. **วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์** ปีที่ 37: 1. น. 57-64.
- โพธิ์ศรี ลีลาภัทร. (2537). **คู่มือการตรวจวิเคราะห์คุณค่าของสารอาหารในอาหารทั่วไป**. งานฝ่ายวิเคราะห์อาหาร ฝ่ายวิจัยชีวเคมี. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 75 หน้า.
- มณฑารพ จักกะพาก. (2543). **การผลิตอาหารเพื่อโภชนาการ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มหัศจรรย์ผัก 108**. (2540). พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทย จำกัด.
- ย่น ขำคง. (2545). คำสัมภาษณ์ประวัติข้าวพัน. ชาวบ้านอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์.
- ลักษณะ รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (2533). **หลักการวิเคราะห์อาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 2.
- วิเชียร วรพุทธพร. (2531). **เอกสารประกอบการสอนวิชาผลิตภัณฑ์ขมิ้นและพืชตระกูลถั่ว เรื่องถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่ว**. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น. น.27
- วีณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์. (2541). **พฤศจิกายนการบริโภคอาหาร**. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

- ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย. (2533). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ**. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมใจ วิชัยดิษฐ, วิชัย ตันไพจิตร และทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ. 2529. **โภชนศาสตร์ประยุกต์** กรุงเทพฯ: ประยูรวงศ์.
- สมชาย ประภาวัต มาฤดี ผ่องพิพัฒน์ชัยพงศ์ ชิดชม อีรวง และพิชาญ เลิศปิ่นณะพงษ์. (2538). **ศึกษาการทำบะหมี่สุกแห้งเสริมโปรตีนด้วยแป้งถั่วลิสงถั่วเหลืองและงา. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2535-38**. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2541). **โภชนศาสตร์เบื้องต้น**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุณีย์ สหัสโพธิ์. (2543). **ชีวเคมีทางโภชนาการ**. สาขาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สุนีมาศ โนรี. (2541). **การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคลูกก๊อผสมผัก**. สาขาวิชาบ้านและชุมชน ภาควิชามนุษยสัมพันธ์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. น.12.
- หนังสือเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เรื่อง วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ และภูมิปัญญา จังหวัดอุตรดิตถ์**. (2542).
- อรนุช สีหามาลา. (2545). **การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบปลา**. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Akubor, P.I., Chukwu, J.K. (1999). Proximate Composition and Selected Functional Properties of Fermented and Unfermented African Oil Bean (*PenTacletha macrophylla*) Seed Flour. **Plan Foods for Human Nutrition**. Vol. : 54(3). p. 227-238.
- Pearson, D. (1976). **The chemical analysis of foods**. Churchill Livingston. Edingburg London and New York. 7th edition. 575pp.
- Giami, S. Y. and Bekebain, D. A. (1992). Proximate Composition and Functional Properties of Raw and Processed Full-fat Fluted Pumpkin (*Telfatria occidentalis*) Seed Flour. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. vol. : 59(3) pp. 321-325.
- Helrich, K. (Ed). (1990). **Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist**, vol.1&2. 15th ed. Association of Analytical Chemist, Inc., arlington, VA, USA. 1298pp.

- Ike J. Jeon. (1995). **Analyzing Food for Nutrition Labelling and Hazardous Contaminants**. Macel Decker, Inc. 496 p.
- M. Nemesio E. Montano, Ronald S. Bonifacio and Rowena Grace O. Rumbaoa. (1999). Proximate Analysis of the Four and Starch from *Enhalus Acoroides*. **Aquatic Botany**. Vol. 65, Issue 1-4. p. 321-325.
- Marie V. Krause. (1967). **Food, Nutrition and Diet Therapy**. Wet Washinton Square, Philadelphia, pa. 19105.
- Official Methods of Analysis of AOAC international**. 16th Edition volume 2. (2000).
- Raupp, D. S., Moreira, S. S., BanZatto, D. A. and Sparbieri, V. C. (1999). Composition, Physiological and Nutritive Properties of an Insoluble High Fiber Flour Obtain from Casava Fibrous Waste. **Cienciae Tecnologia de Alimentos**. vol. : 19(2); pp. 205-210.
- Rick Parker. (2003). **Introduction to Food Science**. Thomson Learning, Inc., United State of America. 636 pp.
- Scerz, H. and Senser, F., (1994). **Food Composition and Nutrition Tables. Food Composition and Nutrition Table**. p.g. xxviii + 1091 pp.
- Stevenson, G. T., Miller, C., (1960). **Introduction to Foods and Nutrition**. Wiley, London, p. 457.