

เอกสารอ้างอิง

- กมลวรรณ แจ่มชัด. (2541). การแปรรูปอาหาร โดยวิธีเอ็กซ์ทรูชัน. อุตสาหกรรมเกษตร, 9 (2), 4-8.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2544). “ภาคการผลิต-อาหารและเครื่องดื่ม” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dip.go.th>. (วันที่ 17 สิงหาคม 2547).
- กล้าณรงค์ ศรีรอด, และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2543). เทคโนโลยีแป้ง. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองโภชนาการ. (2535). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของกินได้ 100 กรัม. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- เกษตรวิจัย. (2541). การรักษาคูณภาพข้าวหอมไทย. เติลนิวส์. 2 กุมภาพันธ์ 2541. หน้า 11.
- จรรยา บุญนำ. (2541). “การพัฒนาอาหารเข้ากึ่งสำเร็จรูปจากถั่วเขียว” วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จรัสพรรณ ดันหยง, และนาคยา ศิริพงษ์. (2535). คุณภาพของขนมปังฟักทองและการยอมรับของผู้ทดสอบชิม. ปัญหาพิเศษ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง.
- จิตธนา แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล, และปริศนา สุวรรณภรณ์. (2540). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2543). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิรจิต ฐนะศิริ, จิราภรณ์ ตีระมาสวณิช, บุศรา เตียรณบรรจง, วาทีต ชนัสฤดีพันธุ์, และวิไล รังสาดทอง. (2541). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวผสมเนื้อไก่โดยกระบวนการเอ็กซ์ทรูชัน. การประชุมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยครั้งที่ 24. ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพฯ. 19-21 ตุลาคม 2541. บทคัดย่อหน้า 968-969.
- จิรภา พงษ์จันตา, สมชาย จอมดวง, และรัตนพล พนมวัน ณ อยุธยา. (2546). ผลของกรรมวิธีการเตรียมและการอบแห้งต่อคุณภาพฟักทองผง. วารสารอาหาร, 33 (1), 68-76.
- จิรภา พงษ์จันตา, อุบลรัตน์ พรหมพึ้ง, ทิพวรรณ มานนท์, รุ่งทิวา อิศรางพร, และปัทมา ไทยอยู่. (2547). การใช้ประโยชน์จากฟักทองผงในผลิตภัณฑ์ขนมไทย. วารสารอาหาร, 34 (1), 80-89.
- จิรภา เมืองคล้าย. (2539). “การพัฒนาอาหารเข้าชนิดแผ่นจากแป้งข้าว” วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

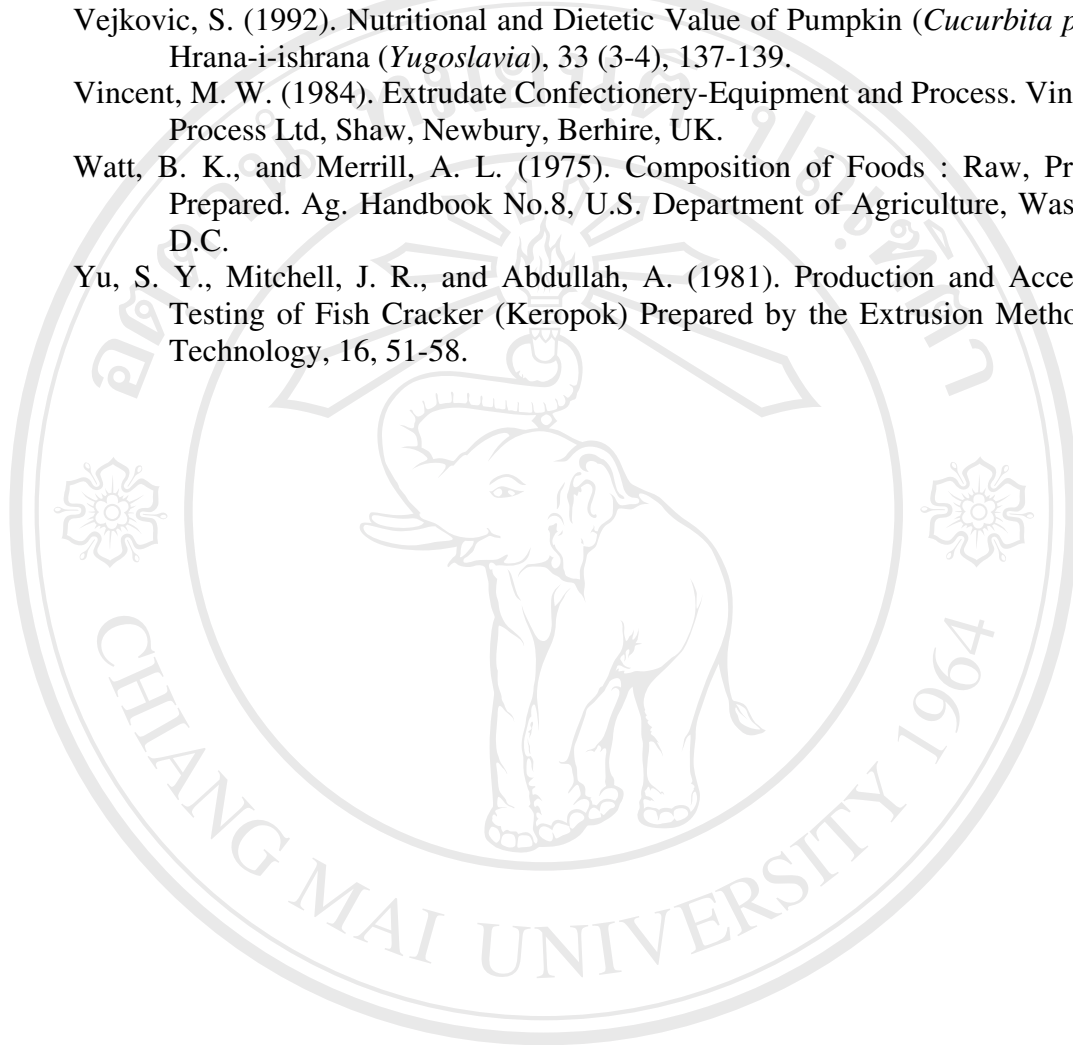
- นิธิยา รัตนานพนธ์, และวิบูลย์ รัตนานพนธ์. (2537). โภชนศาสตร์เบื้องต้น. (พิมพ์ครั้งที่ 1).
กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. (2545). เคมีอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2537ก). บทบาทของเอนไซม์ทรูเคอร์ที่มีต่ออุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย.
วารสารอาหาร, 24 (1), 1-12.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2537ข). การผลิตอาหารขบเคี้ยวที่มีข้าวโพดเป็นส่วนประกอบหลักด้วย
กระบวนการอัดพอง. วารสารอาหาร, 24(2), 79-87.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2539). เทคโนโลยีการอัดพองในกระบวนการผลิตอาหาร. วารสารอาหาร, 26
(4), 35-48.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2544). กระบวนการผลิตโดยวิธีเอนไซม์ทรูชัน : ขนมหอมถั่วลิสง. วารสาร
อาหาร, 31 (1), 10-22.
- ประชา บุญญศิริกุล, และจุฬาลักษณ์ จารุณช. (2540). การผลิตอาหารเข้าัญชาติที่มีข้าวโพดเป็น
องค์ประกอบหลักโดยใช้เครื่องเอนไซม์ทรูเคอร์สกรู. วิทยาสารเกษตรศาสตร์ (สาขา
วิทยาศาสตร์), 31 (4), 429-444.
- ประชา บุญญศิริกุล, และจุฬาลักษณ์ จารุณช. (2542). การพัฒนาอาหารเข้าัญชาติพร้อมบริโภคนึ่งที่มี
ปลายข้าวเจ้าเป็นองค์ประกอบหลักโดยกระบวนการอัดพอง. วิทยาสารเกษตรศาสตร์
(สาขาวิทยาศาสตร์), 33 (3), 415-429.
- ประชา บุญญศิริกุล, จุฬาลักษณ์ จารุณช, และมาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์. (2539). การผลิตอาหารขบ
เคี้ยวจากถั่วเขียวโดยใช้เครื่องเอนไซม์ทรูเคอร์สกรู. วารสารอาหาร, 26 (1), 14-33.
- พัชรินทร์ ทองสร้อย, และสุจิรา วรรณศิริรักษ์. (2542). ขนมหอมถั่วลิสงแปรรูปโปรตีนสูงเคลือบ
กลั่นคาราเมล. เทคนิควิจัย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539ก). การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชา
เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539ข). หลักการเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เล่มที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยี
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2546). การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าวหอม
มะลิไทย. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและ
สหกรณ์.
- รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. (2544). วิศวกรรมอาหาร : หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม. (พิมพ์ครั้งที่
2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ลมัย ปันตา, และทวิศักดิ์ สมงอน. (2540). คุณลักษณะบางประการของฟักทองพันธุ์พื้นเมืองที่มีต่อคุณภาพของฟักทอง. ปัญหาพิเศษ. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง.
- ฤทัยพันธ์ ศิริพละ. (2537). การศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตขนมกรอบจากธัญชาติด้วยเอ็กซ์ทรูเดอร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วิจิตรา เหลียวตระกูล. (2546). “การแปรรูปแผ่นข้าวอบกรอบโดยไม่โครเวฟ” วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิไล รังสาทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- วิมลศิริ ชนะสูติ. (2539). “การพัฒนาอาหารเข้าสำเร็จรูปแบบผสมชนิดแห้ง” วิทยานิพนธ์ของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิราพร วิเศษสุรการ, เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์, และโสภา อธิวิจนะ. (2534). การใช้ปลายข้าวเจ้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้า. วารสารอาหาร, 21 (1), 25-36.
- สมชาย ประภาวัต, ประชา บุญญศิริกุล, และจุฬาลักษณ์ จารุณูช. (2539). ศึกษาการทำอาหารขบเคี้ยวจากถั่วนี้วางแดงโดยใช้เครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์สกรูคู่. วิทยาสารเกษตรศาสตร์ (สาขาวิทยาศาสตร์), 30 (2), 200-210.
- สุทัศน์ ศรีวัฒนพงศ์. (2544). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับข้าวไทย. ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.
- สุนทร สีหะเนิน. (2539). สุนทร สีหะเนิน ผู้ค้นพบข้าวหอมมะลิ 105 .กสิกร, 69(3), 243-244.
- สุปรียา ห่องแซง, และพจน์ ตัจจะ. (2546). ฟักทอง เหลืองทองเข้มข้น อุดมเบต้าแคโรทีน. ครัวนิตยสารอาหารและวัฒนธรรม, 9 (128), 57-66.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2542). ผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญชาติเพื่อสุขภาพ. อุตสาหกรรมเกษตร, 10 (2), 20-23.
- อรอนงค์ นัยวิกุล, และลินดา พงศ์ผาสุก. (2536). อาหารเข้าจากธัญชาติ. อุตสาหกรรมเกษตร, 4 (3), 2-15.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. (2000). Official Method of Analysis of AOAC International. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.

- Badifu, G. I. O., Akpapunam, A.M., and Mgbemere, V. M. (1995). The Fate of Beta-carotene in Processed Leaves of Fluted Pumpkin (*Telfairia occidentalis* Hook. f.). A Popular Vegetable in Nigerian Diet. *Plant Foods Human Nutrition*, 48, 141-147.
- Banwart, G. T. (1983). *Basic Food Microbiology*. AVI Publishing Co., Inc. Westport, Connecticut.
- Biesalski, H. K. (1996). *Munch Medicine Wscher*, 138, 315-320.
- Blanshard, J. M. V. (1987). Starch Granule Structure and Function : A Physicochemical Approach. In *Starch : Properties and Potential*. (Galliard, T. ed.), John Willey & Son, Chichester.
- Boonyasirikool, P., and Charunuch, C. (2000a). Development of Corngrit-Broken Rice Based Snack Food by Extrusion Cooking. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)*, 34 (2), 279-288.
- Boonyasirikool, P., and Charunuch, C. (2000b). Development of Nutritious Soy Fortified Snack by Extrusion Cooking. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)*, 34 (3), 355-365.
- Burrington, J., and Kimberlee. (2001). "Keeping the Crunch in Breakfast Cereals" [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.foodproductdesign.com> (วันที่ 1 มีนาคม 2549).
- Catharina, Y. W., Ang Keshun Liu., and Yao Wen Huang. (1999). *Asian Foods Science and Technology*. 1st ed., 26-30.
- Chiang, B. Y., and Johnson, J. A. (1977). Development of Breakfast Cereal by Extrusion. *Cereal Chemistry*, 54 (3), 436.
- Colonna, P., Tayeb J., and Mercier C. (1989). Extrusion Cooking of Starch and Atarchy Products, pp.247-300. In Mercier, C., Linko, P. and Haper, J. M. *Extrusion Cooking*. American Association of Cereal Chemists, Inc., Minnesota.
- Darrington, H. (1987). A long-running cereal. *Food Manufacture.*, 3, 47-48.
- Ding Q. B., Ainsworth P., Tucker G., and 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 (3), 283-289.
- Fellows, P. (1993). *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Ellis Herwood Limited, New York, London, Toronto, Sydney, Tokyo, Singapore.
- Frame, N. D. (1994). Operational Characteristics of the Co-rotating Twin-screw Extruder, pp. 1-51. In N. D. Frame (ed.) *The Technology of Extrusion Cooking*. Blackie Academic and Professional, an Imprint of Chapman and Hall, Wester Cleddens Road, Bishopbriggs, U. K.
- Godoy, H. T., and Delia, B. R. (1987). Change in Individual Carotenoids and Process Requirements of Hot Filled Guava Pulp. *Food Technology*, 18, 137-236.
- Guy, R. C. E. (1994). Raw Materials for Extrusion Cooking Process, pp. 52-72. In N. D. Frame (ed.) *The Technology of Extrusion Cooking*. Blackie Academic and Professional, London.
- Harbers, L. H. (1998). Ash Analysis. In *Food Analysis*. 2nd ed. (Nielsen, S. S. ed.) Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD.
- Harper, J. M. (1979). Food Extrusion. *CRC Crit. Rev. Food. Science*, February, 155-215.
- Harper, J. M. (1981). Food Extrusion. p. 1-6 In : *Extrusion of Foods*. Vol. I CRC Press, Inc. 2000 N. W. 24th Street, Boca Raton, Florida.

- Harper, J. M. (1986). Extrusion Texturization of Foods. *Food Technology*, 40 (3), 70-76.
- Honey, R. C. (1986). *Principle of Cereal Science and Technology*. 2nd ed. Minnesota.
- Joseph, A. M. (1991). *Cereal-Based Snack Foods*. Colorado State University, Fort Collins, Colorado.
- Juliano, B. O. (1993). *Rice in Human Nutrition*. FAO Food and Nutrition Series, No.26. The International Rice Research Institute (IRRI), Laguna, and Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome.
- Kent, N. L., (1984). *Technology of Cereal*. 3th ed., Oxford : Pergamon Press, 144-149.
- Knutson, C. A., (1986). A Simplified Colorimetric Procedure for Determination of Amylase in Starch. *Cereal Chemistry*, 63, 89-93.
- Lachance, P. A., and Fisher, M. C. (1990). Antioxidant Functions of Beta-carotene. *Am. Journal of Food Nutrition*, 31, 1-5.
- Leslie, F., Hart, A. M., Harry Jonnstone. (1971). *Modern Food Analysis*. 1st ed., 79-82.
- Linko, P., Hakulin, S., and Linko, Y. Y. (1983). Extrusion Cooking of Barley Starch for the Production of Glucose Syrup and Ethanol. *Journal of Cereal Science*, 1, 275-284.
- Mans, J. (1982). Extruders. *Prep. Foods*, 11, 60-63.
- Malz, S. A., (1970). *Cereal Technology*. 1st ed. New york : AVI Publishing.
- Matz, S. A., (1984). *Snack Food Technology*. 2nd ed. AVI Publishing Co., Ltd. Westport, Connecticut.
- Mercier, C. (1980). Structure and Digestibility Alterations of Cereal Starches by Twin-screw Extrusion Cooking. In : *Food Process Engineering : Food Processing System*. Vol. 1. P. Linko, Y. Malkki, J. Olkku, and J. Larinkar (eds.) Applied Science Publishers Co., Ltd., U.K.
- Miller, R. C. (1988). Continuous Cooking of Breakfast Cereal. *Cereal Foods World*, 33, 281-289.
- Moore, G. (1994). Snack Food Extrusion, pp. 110-143. In N.D. Frame (ed.) *The Technology of Extrusion Cooking*. Blackie Academic and Professional, an imprint of Chapman and Hall, Wester Cleddens Road, Bishopbriggs, Glasgow G 64 2NZ, U.K.
- Naivikal, O., Boonyasirikool, P., Hengsawadi, D., Jangchud, K., Suwansichon, T., and Suksomboon, A. (2002). Functional Snack Food. *Kasetsart Journal. (Nat. Sci.)*, 36 (1), 44-54.
- Onwulata, C. I., Konstance, R. P., Strange, E. D., Smith, P. W., Holsinger, V. H. (2000). High Fiber Snacks Extruded from Triticale and Wheat Formulations. *Cereal Foods World*, 45, 470-473.
- Rice, P. (1984). Continuous Extrusion Cooking-A New Technique in Liguorice Manufacture. *Confectionery Manufacture. Marketing*, 21, 21-22.
- Roger, D., (1974). Breakfast Cereal Technology. *Food Technology Review*. 11, 92-118.
- 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-liked products, *Food Research International*, 37, 527-534.
- Seiler, K. (1984). Extrusion Cooking and Food Processing. *Food Trade Rev.*, March, 124-127.

- Smith, O. B. (1970). Extrusion Cooking System. In Feed Manufacturing Technology. Am. Feed Manuf. Assoc., Feed Producers Council, Chicago, 105-113.
- Sudhakar, D. V., and Maini, S. B. (1994). Stability of Carotenoid During Storage of Mango Pulp. Food Science and Technology, 31 (3), 228-230.
- Vejkovic, S. (1992). Nutritional and Dietetic Value of Pumpkin (*Cucurbita pepo* L.). Hrana-i-ishrana (Yugoslavia), 33 (3-4), 137-139.
- Vincent, M. W. (1984). Extrudate Confectionery-Equipment and Process. Vincent Process Ltd, Shaw, Newbury, Berhire, UK.
- Watt, B. K., and Merrill, A. L. (1975). Composition of Foods : Raw, Processed, Prepared. Ag. Handbook No.8, U.S. Department of Agriculture, Washington, D.C.
- Yu, S. Y., Mitchell, J. R., and Abdullah, A. (1981). Production and Acceptability Testing of Fish Cracker (Keropok) Prepared by the Extrusion Method. Food Technology, 16, 51-58.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved