

## เอกสารอ้างอิง

กรมอนามัย. (2548). พฤติกรรมการกินอาหารที่ถูกต้อง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :  
<http://www.anamai.moph.go.th> (21 มกราคม 2548).

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). เทคโนโลยีของแป้ง. (พิมพ์ครั้งที่ 3).  
กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กาญจนาภิเษก. (2548). ลักษณะสำคัญของข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :  
<http://www.kanchanapisek.or.th> (15 มกราคม 2547).

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2546). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ  
อาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

งามชื่น คงเสรี. (2547). ผลิตภัณฑ์จากข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :  
<http://www.charpa.co.th> (12 กันยายน 2547).

จินตนา กฤษณาวศน์. (2543). ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวของนักเรียน  
โรงเรียนสาธิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. การค้นคว้าแบบอิสระ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิธิยา รัตนापนนท์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

ผู้จัดการ. (2547). ขนมขบเคี้ยวมิตรยามว่างหรือศัตรูเรื้อรัง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา :  
<http://www.prohosting.com> (21 มกราคม 2548).

บริษัทโรงเส้นหมี่ช่อเฮง จำกัด. (2547). แป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้า. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา : <http://www.chauheng.com> (15 มกราคม 2547).

ประชา บุญญศิริกุล. (2537). บทบาทของเอ็กทริเตอร์ที่มีต่ออุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย. วารสารอาหาร, 24(1), 1-12.

ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณช. (2543ก). การพัฒนาขนมกรอบเพิ่มคุณค่าโภชนาการ ด้วยแป้งถั่วเหลืองโดยกระบวนการเอ็กทริชัน. วารสารอาหาร, 30(3), 177-196.

ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณช. (2543ข). การพัฒนาขนมกรอบที่มีข้าวโพดเกร็ด-ปลายข้าว เป็นองค์ประกอบหลักด้วยกระบวนการอัดพอง. วารสารอาหาร, 30(1), 17-35.

ปฎิมา พรพจมาน. (2548). *ขนมขบเคี้ยว*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.elib-online.com> (21 มกราคม 2548).

ไพโรจน์ วิริยะจารี. (2545). *การประเมินทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วัชรินทร์ ปิยะรัตน์. (2531). การให้ความร้อนในระบบไมโครเวฟในอุตสาหกรรมอาหาร. วารสารอาหาร, 18(1), 41-47.

วิไล รังสาดทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

ศิวาพร วิเศษสุรการ, เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์ และโสภา อิทิวจนะ. (2534). การใช้ปลายข้าวเจ้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเซ้า. วารสารอาหาร, 21(1), 25-36.

สถาบันวิจัยข้าว. (2548). *พันธุ์ข้าว*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.geocities.com> (15 มกราคม 2547).

สันติ ทิพยางค์. (2534). ภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟ. วารสารอาหาร, 21(3), 213-214.

อัจฉรา ขัดขาว. (2543). *เปรียบเทียบการบริโภคขนมขบเคี้ยวของนักเรียนระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่. การค้นคว้าแบบอิสระ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*

Ahrne, L., Prothon, F., and Funebo, T. (2002). *Comparison of drying kinetics and texture effect of two calcium pretreatments before microwave-assisted dehydration of apple and potato.* International Journal of Food Science and Technology, 38, 411-420.

Akubor, P. I. (2004). *Protein contents, physical and sensory properties of Nigerian from cowpea-wheat flour blends.* International Journal of Food Science and Technology, 39, 419-424.

AOAC. (2000). *Official Method of Analysis of AOAC International.* Washington D.C. : Association Official Analytical Chemists.

Butt, M.S., Amjad, A., Imran, P., Abdul, M., and Sarwar, D. (2004). *Effect of different antioxidants and packaging materials on the storage stability of breakfast cereals.* [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/science> (15 August 2004).

Ding, Q.B., Ainsworth, P., Plunkett, A., Tucker, G., and Marson, H. (2005). *The effect of extrusion conditions on the functional and physical properties of wheat-based expanded snack.* Journal of Food Engineering, 73(1), 142-148.

Ding, Q.B., Paul A., Gregory, T., and Hayley, M. (2004). *The effect of extrusion conditions on the physicochemical properties and sensory characteristics of rice-base expanded snacks.* [Online]. Available: <http://www.sciencedirect.com/science> (15 August 2004).

Dobosi, M., Gikkas, K.A., Hamilton, J. K., Rebrs, P.A. and Fred, S. (1956). *Colorimetric method for determination of sugar and related substrate*. Minisota : Reloted Press.

Fu, Y.C., Yang, B.B., Chen, C.J., and Sheen, S.S. (2005). *An apparatus for on-line measuring electric field intensity during microwave heating : a theoretical consideration*. International Journal of Food Science and Technology, 40, 743-757.

Funebo, T., Ahrne, L., Prothon, F., Kidman, S., Langton, M., and Skjoldebrand C. (2002). *Microwave and convective dehydration of ethanol treated and drying kinetics*. International Journal of Food Science and Technology, 37, 603-614.

Jomduang, S. (1994). *Modification and improvement of 'Khao Kriap Waue' (A traditional Thai glutinous rice-based snack food)*. Degree of Doctor of Philosophy of Food Science and Biotechnology. University Pertanian Malaysia.

Juliano, B.O. (1971). *A simplified assay for milled – rice amylose*. Cereal Science Today, 16 : 334-338.

Labuza, C., and Kreisman, L. (No date). *Application of open dating to specific foods*. [Online]. Available : <http://www.foodmarketexchange.com> (15 August 2004).

Liu, C. M., Wang , Q. Z., and Sakai, N. (2005). *Power and temperature distribution during microwave thawing, simulated by using Maxwell's equations and Lambert's law*. International Journal of Food Science and Technology, 40, 9-21.

Matrid, N., Gulum S., and Levent, B. (1998). *Differential scanning calorimetry determination of gelatinization rates in different starches due to microwave heating*. [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/science> (15 August 2004).

Miller, R.A., and Hoseney, R.C. (1997). *Method to measure microwave-induced toughness of bread*. *Journal of Food Science*, 62 (6), 1202-1204.

Swinkels, J.J.M.. (1985). *Sources of starch, its chemistry and physics*. New York Incorporated.

Whistler, R.L., and J.R. Deniel. (1984). *Molecular structure of starch*. Academic Press Incorporated. Florida.