

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา ทুমมานนท์. (2545). ภาชนะบรรจุ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.mew6.com/composer/package/package_32.php (24 เมษายน 2551)
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2545). *ทานตะวัน*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กองเกษตรสัมพันธ์, กรุงเทพฯ.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2539). *ผลิตภัณฑ์ลำไย*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กองพัฒนาการบริหารงานเกษตร, กรุงเทพฯ.
- กรณีการ์ จันบุญมี. (2545). *ถั่วเขียวพีชไร้มีคุณค่า...แต่แก่ง่ายตายเร็ว*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/th/showArticles.aspx?id=682> . (1 ตุลาคม 2549)
- เกียรติพงษ์ แก้วตุลุดุค. (2546). *ผลิตภัณฑ์น้ำตาลถั่วเหลือง*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต. สาขาเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ขวัญชนก พิงวุฒิ และจารุพันธ์ โฉมอุไพ. (2545). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่มีโปรตีนถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบ*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิราภา เมืองคล้าย. (2539). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชนิดแผ่นจากแป้งข้าว*. วิทยาศาสตร์ บัณฑิต. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. (2549). *การยืดอายุการเก็บรักษามะพร้าวแก้ว*. สาขาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย.

ธนัญญา พัฒนกิจจำรูญ และนภาพันธุ์ โชคอำนวยการ. (2549). *การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตกัมขัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากงา*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต. สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธวัชชัย ทิวากรณ์ และสนอง อมฤทธิ. (2548). *การศึกษาวิธีการบรรจุภัณฑ์แบบอากาศตัดแปลงสำหรับเมล็ดถั่วลิสง*. ภาควิชาวิศวกรรมศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

นิรมล อุดมอ่าง . (2543). *แนวทางในการแปรรูปลำไย*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). นนทบุรี:การพิมพ์. เชียงใหม่.

นิธิยา รัตนานพนธ์. (2545). *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

ปกรณัพรรณ เพื่อกสวัสดิ์. (2545). *กระบวนการผลิตข้าวพองด้วยไมโครเวฟเพื่อใช้ในการผลิตกราโนลาบาร์*. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

พูนศักดิ์ เมฆวัฒนากาญจน์ และวีณา เมฆวัฒนากาญจน์. (2549). *ข้าวและประโยชน์จากเมล็ดข้าว*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.ubon.ricethailand.org/document/poonsak/brown.htm>. (1 ตุลาคม 2549)

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มนธิดา กาวิชัย. (2546). *อุตสาหกรรมอาหาร*. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วิทยาเขตแพร่ เฉลิมพระเกียรติ.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน.902(2548). *ผลิตภัณฑ์สมุนไพรและธัญพืช*. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://www.necter.or.th/courseware/siamculture/otop.tis/tcp156-6.pdf>.

(1 สิงหาคม 2549)

รลิตา ไอศถานนท์. (2544). *เทคโนโลยีชีวภาพ*. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

รัชดา สาดตระกูลวัฒนา. (2542). *การพัฒนาอาหารเข้าพร้อมบริโภคอัดแท่งจากธัญพืช*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิมลศิริ ธนะสุดี. (2539). *การพัฒนาอาหารเข้าสำเร็จรูปแบบชนิดแท่ง*. วิทยาสตรบัณฑิต. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิไล รังสาทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2539). *กระบวนการทำแห้งอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุทัศน์ สุระวัง และอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2543). *คู่มือปฏิบัติการการวิเคราะห์คุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์*. ภาควิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เสาวนีย์ จิตรพิทักษ์. (2548). *เมล็ดทานตะวัน*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.pacthai.co.th/sunkernell.htm> Z1 (1 สิงหาคม 2549)

สุรภา จิระสันติกุล. (2548). *ผลการวิเคราะห์ทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของเนื้อลำไยอบแห้งที่ผลิตในจังหวัดเชียงใหม่ และลำพูน*. การค้นคว้าแบบอิสระ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ศรีวิกรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์. (2549). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแกนสับปะรด แครอท และผักบุ้ง*. สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- ศิริวรรณ สุทธจิตต์. (2544). *ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). ภาควิชาเกษตรเขต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. (2547). *หลักการประกอบอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรพิน ชัยประสพ. (2542). *การถนอมอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- อัจฉรา คลวิทยาคุณ. (2544). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งมันเทศเคลือบ*. คหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of AOAC International*. 18th ed. The United States of America.
- Finley, J.W. and Given, P. (2002). *Technological necessity of antioxidants in the food industry*. Food and chemical Toxicology, 24(10-11), 999-1006.
- Jen, P.N., Bertelsen, G., Danielsen, B., Skibted, L.H. and Andersen, M.L. (2005). *Storage stability of pork scratchings, peanuts, oatmeal and muesli : comparison of ESR spectroscopy, headspace- GC and sensory evaluation for detection of oxidation in dry foods*. Food Chemistry, 91, 25-38.
- Katz, E.E and Labuza, T.P. (1981). *Effect of water activity on the sensory crispness and Mechanical deformation of snack food product*. Journal of food Science, 46(2), 403-409.
- Kodan, R.S. (1993). *Break fast cereal*, PP.780 – 784 in R. Macrae, R.K. Robison and M.J. Sadler (eds). Encycolo paediia of food science.
- Labuza, T.P. (1980). *The effect of water activity on the sensory on reaction kinetics of food deterioration*. Food Technology, 34(4), 36-4.

Lee, C.M. and Resurreccion, A.V.A. (2006). *Predicting sensory attribute intensities and consumer acceptance of stored roasted peanuts using instrumental measurement*. Journal of Duality, 29(4), 319-388.

Mazumder, P., Roopa, B.S. and Bhattacharya, S. (2006). *Textural attributes of a model snack food at different moisture content*. Journal of Engineering, 79, 511-516

Pernille, N. and Jen, R. (2006). *Oxidative stability of snack and cereal product in relation to moisture sorption*. Food Chemistry, 103, 717-724.

Robertson, G.L. (1993). *Packaging of cereal and snack foods*. Food Packing Principles and Practice. New York, U.S.A.

Sheikh, A.S., Hiraata, T., and Ishitani. (1985). *Quality preservation of peanuts by means of plastic packaging*. Journal of Scientific and Industrial, 28(1), 46-51.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved