

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กนกอร แก่นวงษ์. (2548). ผลของการเติมเอนไซม์ไลเปสต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ญี่ปุ่น วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิชาเทคโนโลยีอาหาร. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- กรมอนามัย กองโภชนาการ. (2530). ตารางคุณค่าทางอาหารไทยในส่วนของที่กินได้ 100 กรัม. กรุงเทพฯ : องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- จรงค์ศักดิ์ ธรรมรักษ์. (2551). ตาลเมืองเพชร. สืบค้นเมื่อ 20 ตุลาคม 2555, สืบค้นจาก [http : // www. phetchaburi.doae.go.th](http://www.phetchaburi.doae.go.th).
- นฤมล เหลืองนภา. (2533). การผลิตและการใช้เนื้อลูกตาลสุกผงในขนมไทยบางชนิด. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิตดา หงส์วิวัฒน์. (2541). คนไทยอาหารไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2543). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- บุญมา นิยมวิทย์ และพะยอม อรรถวิบูลย์กุล. (2547). ผลิตภัณฑ์จากลูกตาล. วารสารอาหาร, 34(4), 272-276.
- เปรมวดี ฉายาปัญญา. (2543). การเสริมแป้งถั่วในเบเกอรี่อบแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรพล รมย์นุกูล. (2545). การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอ. เอส. พรินต์ติ้ง เฮ้าส์.
- พีรศักดิ์ วรสุนทรโรสถ, สุนทร ดุริยะประพันธ์, ทักษิณ อาชวาคม, สายันต์ ต้นพานิช, ชลธิชา นิवास ประกฤติ และปริยานันท์ ศรีสูงเนิน. (2544). ทรัพยากรพืชในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 10 ธัญพืช. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สหมิตรพรินต์ติ้ง.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. (2532). กรรมวิธีการแปรรูป. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ เฮ้าส์.
- ไพโรจน์ วิริยาจารย์. (2545). การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภัทริธา เลิศปลุกคพ. (2549). การเก็บรักษาเนื้อตาลสุกโดยการลดค่า A_w ร่วมกับการแช่แข็งเพื่อใช้ในการทาขนมตาล. วารสารวิจัยและฝึกอบรมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ, 9(3), 11-19.
- มนัสนันท์ บุญทราพงษ์ กมลวรรณ แจ้งชัด และวิชัย หฤทัยธนาสันต์. (2541). การศึกษาคุณภาพของเนื้อตาลสุกและขนมตาลที่ผลิตจากเนื้อตาลสุกผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรเซชัน การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์. (2535). วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ลววรรณ บัวสาย. (2551). การพัฒนากรรมวิธีการผลิตขนมเค้กจากเนื้อตาล. รายงานวิจัยสาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์.

- _____ . (2553). การยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อตาลสุกโดยการลดค่า aw ร่วมกับการแช่แข็ง เพื่อใช้ในการผลิตขนมเค้กจากเนื้อตาล. รายงานวิจัยสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครสวรรค์.
- สินินาฏ สมบูรณ์เอนก. (2542). การเน่าเสียของอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์. (2547). การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวในการผลิตเส้นบะหมี่ชนิดแห้ง คณะอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2552). มาตรฐานผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่สด. มผช. 732-2552.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2532). ข้าวสาลี. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____ . (2540). ผลิตภัณฑ์อาหารเส้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อาตมยา สันติกุล. (2549). ขนมตาล. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่บ้าน.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International, 18th edition the Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Baik, B.K., and Lee, M.R. (2003). Effect of starch amylose content of wheat on textural properties of white salted noodles. *Cereal Chemistry* , 80 , 304–309.
- BAM. (2001). FDA's Bacteriological Analytical Manual Online Edition 2001 (US-FDA).
- Bourne, M. (2002). *Food Texture and Viscosity*. San Diego, United States of America. Academic Press.
- Collins, J.L. and P. Pangloli. (1997). Chemical physical and Sensory Attributes of Noodles with Added Sweetpotato and Soy Flour. *Journal Food science*, 62(3), 622-625.
- Corke, H., and Bhattacharya, M. (1999). Wheat products: 1. Noodles. in: *Asia Foods: Science and Technology* (pp. 43-70). C. Y. W. And, K. S. Liu, and Y. W. Huang, eds. Technomic Publishing: Lancaster, PA.
- Epstient, J., C.F.Morris, and K.C.Hubert. (2002). Instrument Texture of White Salted Noodles Prepared from Recombinant Inbred Lines of Wheat Differing in the Three Granule Bound Starch (Waxy) Genes. *Journal Cereal Science*. 35: 51-63.
- Fellow, P. (1990). *Food Processing Technology*. England: Ellis Horwood Limited.
- Good, H. (2002). Measurement of Color in Cereal Product. *Cereal Foods World*, 47(1) , 5-6.
- Janto, M., Pipatsattayanuwong, S., Kruk, M.W., Hou, G. and McDaniel, M.R. (1998). Developing noodles from US wheat varieties for the far east market: sensory perspective. *Food Quality and Preference*. 9, 403–412.
- Kovacs, M.P.I., Poste, L.M., Butler, G., Woods, S.M., Leisle, D., Noll, JS. and Dahlke, G. (1997). Durum Wheat Quality: Comparison of Chemical and Rheological Screening Test with Sensory Analysis. *Journal Cereal Science*. (25) : 65-75.
- Kruger, J.E., Matsuo, R.R., and Preston, K. (1992). A comparison of methods for the prediction of Cantonese noodle color. *Canadian Journal of Plant Science*, 72: 1021.
- Kruger, J.E., Matsuo, R.R., and Dick, J.W. (1996). *Noodle and Pasta*. Minisota: American Associate of Cereal Chemistry. Minnesota: St. Paul.
- Lii, C.H. and S.H. Chang. (1981). Characterization of red bean (*Phaseolus radiatus* var. *Aurea*) starch and its noodle quality. *Journal of Food Science*, 46, 78-80.

- McManuis, R. (2001). Using Instrument Texture Analysis to Ensure Product Quality. *Cereal Foods World*, 46(11), 517-518.
- Morris, C.F., H.C., and Engle, D.A. (2000). Effect of Processing Formular and Measurement Variables on Alkaline Noodle Color-Toward An Optimized laboratory system. *Cereal Chemistry*, 77(1) , 77-85.
- Oh, N.H., Seid, P.A., Deyoe, C.W. and Ward, A.B. (1983). Noodles. I. Measuring the textural characteristics of cooked nodles. *Cereal Chemistry*. 60, 433-438.
- Park, C.S., Hong, B. H. and Baik B-K. (2003). Protein Quality of Wheat Desirable for Making Fresh White Salted Noodles and Its Influences on Processing and Texture of Noodles. *Cereal Chemistry*. 80(3) , 297-303.
- Shiau, S. Y., and Yeh, A. I. (2001). Effects of alkali and acid on dough rheological properties and characteristics of extruded noodles. *Journal Cereal Science*, (33), 27-37.
- Sullivan, B. and Near, C. (1928). Lipoid phosphorus of wheat and its distribution. *Cereal Chemistry*. (5) , 163.
- Toyokawa, H., Rubenthaler, G.L., Powers, J.R., and Schanus, E.G. (1989). Japanese Noodle qualities. II. Starch components. *Cereal Chemistry*. (66) , 387-391.