

บรรณานุกรม

- กิตติ กิตติสุวรรณ และพันธ์ประภา ไข่ประพันธ์กุล. 2550. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอ้กข้าวเจ้าหอมดำอินทรีย์ผสมกิ่งสำเร็จรูป**. โครงการวิจัยปริญญาตรี โปรแกรมวิทยาศาสตรและเทคโนโลยอาหาร, มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- งามชื่น คงเสรี. 2546. **ผลิตภัณฑ์จากข้าว**. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรุงเทพฯ
- จริยา คุณะวิภากร. 2542. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากข้าวพองที่ทำจากข้าวกล้องหักหอมมะลิผสมเนยถั่วลิสง**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จวงจันทร์ ดวงพัตรา. 2529. **การตรวจสอบและวิเคราะห์คุณภาพเมล็ดพันธุ์**. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 193 หน้า.
- จวงจันทร์ ดวงพัตรา. 2529. **เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์**. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 209 หน้า.
- ชุติมา เลิศลักษณ์. 2545. **การศึกษากระบวนการแปรรูปข้าวจากปอนนิก้าสำเร็จรูป**. งานวิจัยภาควิชา อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- เชิดชัย เชี่ยวธีรกุล. 2543. **การศึกษาการผลิตและการตลาดเครื่องดื่มที่ทำจากข้าว**. รายงานวิจัย มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ.
- ฐานิยา ฐิตะฐาน. 2538. **ผลของการงอกที่มีต่อคุณค่าทางโภชนาการ และความหนืดของลูกเดี๋ย**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยมหิดล , กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2548. **วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน**. กรุงเทพฯ: โอ เอส พรีนติ้งเฮ้าส์.
- ทวี คุปต์กาญจนากุล. 2544. **ความรู้เรื่องข้าวและเทคโนโลยีการผลิต. ความรู้เรื่องข้าว**. ปทุมธานี: กรมวิชาการเกษตร.
- ทองปลิว ปลื้มปัญญา. 2532. **ความหนืดและปริมาณสารอาหารในข้าวที่เพาะให้งอก และผลิตภัณฑ์ที่ทำขึ้นเป็นอาหารเด็กอ่อน**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ปาริสุทธิ์ สงทิพย์. 2550. **การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งจากข้าวกล้องและสมุนไพร**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- รุ่ง พันธุ์ศรีวงศ์. 2537. การสกัดเอนไซม์แอสิดฟอสฟาเทสจากเมล็ดพืชบางชนิดที่กำลังงอกและการทำให้
บริสุทธิ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ:
โอ.เอส. พรินติ้งเฮาส์.
- วาสนา ผลารักษ์. 2523. ข้าว. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- วิมลศิริ ธนะสุติ. 2539. การพัฒนาอาหารเข้าสำเร็จรูปแบบผสมชนิดแห้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรณา วงศ์แสงธรรม. 2547. การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพชนิดแห้งจากถั่ว
ข้าวโพด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วันชัย จันทร์ประเสริฐ. 2538. สรีรวิทยาเมล็ดพันธุ์. ภาควิชาพืชไร่ฯ คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมวงษ์ ตระกูลรุ่ง. 2549. ข้าวโภชนาการเพื่อสุขภาพและการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรม. ศูนย์พันธุ์
วิศวกรรมและเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. สำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- สุพัตรา เลิศวนิชย์วัฒนา. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากข้าวงอก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี. 2551. ความรู้เรื่องข้าว. สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว, กรมการข้าว.
<http://brrd.ricethailand.go.th/webversion2/ptt/publish.php>
- อัมพร แซ่เอียว. 2543. คุณค่าทางโภชนาการและการใช้ประโยชน์ของแป้งจากเมล็ดพืชงอก. วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อโนชา สุขสมบูรณ์. 2545. ผลของโปรตีนไอโซเลตจากถั่วเหลืองและรำข้าวต่อผลิตภัณฑ์
อาหารขบเคี้ยวเสริมโปรตีนและเส้นใยอาหาร แบบกรอบพองด้วยการเอกซ์ทรูชัน.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อริยาภรณ์ พงษ์รัตน์ นพมาศ นามแดง และประพนธ์ บุญเจริญ. 2550. รายงานวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนม
ข้าวจากต้นข้าวอ่อนและรวงข้าวอ่อนอบแห้ง. ภาควิชาพืชไร่, คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย
อุบลราชธานี.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ:มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- Alexander, R.J. (1998). **Sweeteners: Nutritive**. Minnesota: The American Association of Cereal Chemists, Inc.
- AOAC. (2002). **Official Method of Analysis**. The Association of Official Analytical Chemical Chemists, Washington, D.C.
- Barder, S. (1972). Milled rice and changes during aging. *Rice : Chemistry and Technology*. Amer. Assoc. **Cereal Chem.**
- Belay, A. (2002). The potential application of spirulina (*Arthrospira*) as a nutritional and therapeutic supplement in health management. **J. American Nutraceutical Association**. 5:27-48.
- Cagampang, G.B., Perez, C.M. & Juliano, B.O. (1973). A gel consistency for eating quality of rice. **J. Food Agr.** 24: 1589-1594.
- Copeland L. O. and M. B. McDonald. 1995. **Principles of Seed Science and Technology**. 3rd ed. Thomson Publishing Company, Mexico. 409 p.
- Dahl, S.R. & Voillota, R. (1991). Twin-screw extrusion texturization of acid and alkaline denatured soy protein. **J. Food Sci.** 56 (6): 1002-1007.
- Esse, R. & Saari, A. (2004). Shelf-life and moisture management. pp. 24-41. In Steele, R. ed. **Understanding and Measuring the Shelf-life of Food**. Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.
- FAO. 2002. Power flour for weaning food. Available Source : <http://edie.cprost.sfu.ca/gcnet/iss-4-33b.html>, January 14, 2002.
- Fennema, O.R. (1996). **Food Chemistry**. 3rd ed. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Friesen, S.A. (1995). Heat expanded whole kernel corn snack food. **U.S. Patent**. 5: 409-729.
- Gobble, H.G., Vondell, R.M. & Mooi, R. (1979). Method of making a ready-to-eat breakfast cereal. **U.S. Patent**. 4:178-392.
- Jackson, E.B. (1995). **Sugar Confectionery Manufacture**. London, UK: Blackie Academic & Professional.

- Jirapa., P., H. Nornah, M. M. Zamaliah, R. Asmah and K. Mohamad. 2001. Nutritional quality of germinated cowpea flour (*Vigna unguiculata*) and its application in home prepared powdered weaning foods. **Plant Foods for human Nutrition**. 56(3) : 203-216.
- Labuza, T.P. & Schmild. (1985). Accelerated shelf – life testing of food. **Food Technology** 39(9) : 57-62.
- Lees, R. & Jackson, E.B. (1975). **Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture**. New York: Chemical Publishing.
- Lorenz, K. 1980. Cereal Sprouts : Composition, Nutrition Value, Food Application. **Critical reviews in Food Science and Nutrition**. 13(4) : 353-385.