

## บรรณานุกรม

### บรรณานุกรมภาษาไทย

- กนกวรรณ ตุ่นสกุล. (2549). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์มีฟีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับอาหารเข้าจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลิ*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2554). *หลักสถิติ*. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2554). *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 11. สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2556). *เบเกอรี่เทคโนโลยี*. สำนักพิมพ์เกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.
- ชุติมา อัสวเสถียร, ดวงพร มรกตกาล และจิตธนา ตั้งวชิรกุล. (2547). *การใช้แป้งข้าวกล้องทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ซาลาเปา*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เทวี ทองแดง และพัชรินทร์ ภักดีฉนวน. (2551). *คุณภาพของข้างพื้นเมืองมีสีภาคใต้ของประเทศไทย*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. วิทยาลัยครูพระนคร.
- ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. (2533). *ขนมอบ*. กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร.
- ทรงวุฒิ ทิอ่อน และปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา. (2554). *การพัฒนาขนมปังแซนด์วิชโดยใช้รำข้าวทดแทนแป้งสาลีบางส่วน*. วิจัยปริญญาตรี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีและอาหาร มหาวิทยาลัยพิบูลสงคราม
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. (2536). *การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน, กรุงเทพมหานคร
- นภาพรรณ ส่งประเสริฐกุล. (2555). *Health Food: Market Report*. ในการประชุมสุดยอดมหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ ครั้งที่ 1 วันที่ 29-30 เมษายน 2555 ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร, สืบค้นเมื่อ 16 เมษายน, 2556, จาก [http://www.nru.go.th/download/file\\_summit/summit7% 20\(3\).pdf](http://www.nru.go.th/download/file_summit/summit7%20(3).pdf)
- นิดดา หงส์วิวัฒน์. (2552). *ข้าวกล้อง ข้าวอก มหัศจรรย์อาหารต้านโรค*, สำนักพิมพ์แสงแดด, กรุงเทพมหานคร.
- โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. (2558). *เทคนิคการผลิตเบเกอรี่*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2541). *ข้าวกล้อง: ข้าวซ้อมมือ: ข้าวขาว*. เอกสารวิชาการ.
- สำนักพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว, กรมการข้าว. (2550). *ข้าวกล้อง*. : ฝ้ายถ่ายทอดเทคโนโลยี. สถาบันวิจัยข้าว, กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพมหานคร.
- สุดารัตน์ เจียมยั้งยืน. (2551). *ผลของการงอกต่อสมบัติและการเปลี่ยนแปลงทางคุณค่าอาหารบางประเภทของข้าวกล้องหอมมะลิไทย*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยนเรศวร พิษณุโลก. พิษณุโลก.

- อุสาคี เจริญวัฒนา. (2537). *เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่*. มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2547). *เอกสารคำสอนวิชาเบเกอรี่เทคโนโลยี (คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการคำนวณเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบ)* มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรพิน ภูมิภมร. (2533). *ข้าวกล้อง*. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

### บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Baking Industry Research Trust. (n.d.). *Nutritional Properties of Bread*. Retrieved April 9, 2013, from <http://www.bakeinfo.co.nz/facts/nutrition/nutrition>
- Dietruffic. (2003). *Healthy Bread: How to Choose the Right Healthy Bread*. Retrieved April 9, 2013, from <http://www.dietruffic.com/2008/11/14/choose-healthy-bread>
- Greene, J.L., and Bovell-Benjamin, A.C. (2004). *Macroscopic and Sensory Evaluation of Bread Supplemented with Sweet-Potato Flour*. *Journal of Food Science* 69: SNQ167-SNQ173.
- Juliano, B.O. (1980). *Rice Chemistry and Technology*. 2<sup>nd</sup> ed. Incorporated Saint Paul Minnesota U.S.A : American Association of Cereal Chemists.
- Janerico, Terence. (2015). *The book of great soups, sandwiches, and breads*. United States of America. New York.
- Kim Ode. (2015). *Baking with the St.Paul Bread Club: recipes, tip, and stories*, International Standard Book Number. Canada.
- Karaoglu, M.M., and Kotancilar, H.G. (2006). *Effect of Partial Baking, Storage and Rebaking Process on the Quality of White Pan Bread*. *International Journal of Food Science and Technology* 41: 108 – 114.
- Owens, G. (2001). *Cereal Processing Technology*. Cambridge: Woodhead.
- Ryan, K.J. and C.L. Homco. Ryan. J.Jenson, K.L.Robbins, C. Prestat and M.S. Brewer. (2002). *Effect of Lipid Extraction Process on Performance of Texturized Soy Flour Added Wheat Bread*. *Journal of Food Science* 67: 2385-2390.