



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

## บรรณานุกรม

- กรมวิชาการเกษตร. 2550. “ถั่วเหลือง เทคโนโลยีการผลิตถั่วเหลืองโปรตีนสูง.” [ออนไลน์].  
เข้าถึงได้จาก : <http://www.doa.go.th/AG/Soybean/2Variety/variety.htm>
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2550. “ถั่วเหลือง.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.doae.go.th/plant/Soybn.htm>
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2550. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ :  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2527. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย. กรุงเทพฯ :  
กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- คมสัน หุตะแพทย์ และวารีย์ ยินดีชาติ. 2542. ถั่วเหลือง พืชมหัศจรรย์ สารพันประโยชน์. กรุงเทพฯ :  
สำนักพิมพ์เกษตรกรรมธรรมชาติ.
- คัคณางค์ ทองสุก. 2542. “ถั่วเหลือง...อาหารเพื่อสุขภาพ.” วารสารอาหาร. 29, 3 : 212 – 213.
- ดวงพร อุดมสิน และเต็มศักดิ์ ส่วงวัฒนา. 2539. “การศึกษาความหนืดและการวิเคราะห์ลักษณะเนื้อ  
สัมผัสของแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว และแป้งอเนกประสงค์.” วารสารวิทยาศาสตร์  
บูรพา. 4, 1 : 59 – 72.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2549. เถมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่ง  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรพรรณ พัวไพบูลย์. 2548. การผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายเนยแข็งจากน้ำนมถั่ว. วิทยานิพนธ์ปริญญา  
มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- เพลินใจ ดังคณะกุล. 2545. “ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเต้าหู้.” วารสารอาหาร. 32, 2 : 92 – 97.
- ภาวิณี ใจสว่าง. 2545. สมบัติทางความร้อนของน้ำกะทิ. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัย  
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- มณีรัตน์ อวจำปา. 2531. การทำเต้าหู้หลอดโดยใช้สารตกตะกอนแบบต่าง ๆ. การศึกษาปัญหา  
พิเศษ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์  
พับลิเคชั่นส์.

- โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์สุราษฎร์ธานี. 2551. “การทำเต้าฮวยเต้าหู้.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http://www.skst.ac.th/webschool/elearning/elearning\\_01/bean/data/1805/asset/893.doc](http://www.skst.ac.th/webschool/elearning/elearning_01/bean/data/1805/asset/893.doc)
- วชิราพร รักษ์สมเพชร. 2542. ผลของสารตกตะกอนที่มีผลต่อคุณภาพและผลผลิตของผลิตภัณฑ์เต้าหู้. สัมมนาปัญหาพิเศษ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น. วรรณนา ดุลยธัญ. 2549. เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วรรณณี พฤษศิริสมบัติ. 2541. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพเต้าหู้ยี้. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วันทนีย์ ป้อมนุบผา. 2531. อินทรีย์เคมีพื้นฐาน. มหาสารคาม : ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาลัยครูมหาสารคาม.
- \_\_\_\_\_. 2547. “เต้าฮวยรสผลไม้.” วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ฉบับพิเศษเนื่องในวันวิทยาศาสตร์ 18 – 19 สิงหาคม 2547 : 11 – 12.
- \_\_\_\_\_. 2551. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าฮวยพร้อมบริโภค. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. 2524. “การใช้เกลือ “แคลเซียม” ทำเต้าหู้.” วารสารวิทยาศาสตร์การอาหาร. 13, 2 : 1 – 5.
- ศศิพร รัตนสุวรรณ. 2548. ผลของสตาร์ชและเชื้อจุลินทรีย์ทางการค้าต่อคุณภาพของโยเกิร์ตแบบคงตัวชนิดไขมันต่ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศูนย์ข้อมูลอาชีพ ฝ่ายส่งเสริมการมีงานทำ สำนักงานจัดหางานจังหวัดเชียงใหม่. 2551. “เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด-เต้าฮวยนมสด.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : [http://61.7.145.201/careen/pohots.asp?Po\\_noticeidpk=8](http://61.7.145.201/careen/pohots.asp?Po_noticeidpk=8)
- สรจักร บริรักษ์. 2542. เกษษโภชนา 2. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : ศรีสารา.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. 2551. “เต้าหู้นมสด.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://app.sme.go.th/occupation/pub/show-occupation.html?id=1998854&siteId=2>
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. ข้าวสาลี : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- “Douhua.” 2008. [online]. Available : <http://en.wikipedia.org/wiki/Douhua>

- Liu, Zhi-Sheng., Chang, K.C. and Li, Li-Te. 2004. "Effect of Selective Thermal Denaturation of Soybean Proteins on Soymilk Viscosity and Tofu's Physical Properties." **Food Research International**. 37, 8 : 815 – 822.
- My Culinary Journal. 2008. "Homemade Beancurd Jelly." [online]. Available : <http://myculinaryjournal.blogspot.com/2007/09/homemade-beancurd-jelly.html>
- "Tofu." 2007. [online]. Available : <http://tofu.researchtoday.net/about-tofu.htm>
- "Tofu." 2008. [online]. Available : <http://en.wikipedia.org/wiki/Tofu>



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY