**บรรณานุกรม**

กล้าณรงค์ ศรีรอต. 2542. **เทคโนโลยีของแป้ง**. บริษัท เท็กซ์แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จํากัด, กรุงเทพฯ. น. 225.

กองบรรณาธิการการเกษตร. 2557. **ไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมสายพันธุ์ใหม่ พลิกชีวิตชาวนาไทย**, กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ปัญญาชน.

จิตธนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. **เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. น. 25-59.

ทัณฑิมา แซ่ลิ่ว. 2545. **การใช้แป้งมันสําปะหลังทดแทนแป้งสาลีในเค้กกล้วยหอม**. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. 2533. **ขนมอบ.** วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร กรมอาชีวศึกษากระทรวง ศึกษาธิการ , กรุงเทพฯ. น. 264.

ประสงค์ ประณีตพลกรัง. 2547. **การบริหารการผลิตและการปฏิบัติการ**. (ฉบับปรับปรุงใหม่). กรุงเทพฯ : ธรรมสาร.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. **การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส**. พิมพ์ครั้งที่2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 หน้า.

วัฒนี บุญวิทยา. 2544. **เทคโนโลยีขนมอบ.** โปรมแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรสถาบันราชภัฏเพชรบุรี วิทยาลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. น. 148.

ศลิษา ภมรสถิต.2547. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะขามกวน**. กรุงเทพฯ:ธรรมสาร. หน้า 89.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย.2535. **การพัฒนาบิสกิตทุเรียนเพื่อการส่งออกอาหาร.** กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร.

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. 2548. **ปัจจัยสำคัญที่รักษาขีดความสามารถทางการแข่งขันในการส่งออก อาหารแปรรูปไทย,** กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์อักษรศาสตร์.

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2547. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเวียนนาลดโซเดียม.** วิทยานิพนธ์ปริญญา

 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

สุปัญญา ไชยชาญ. 2544. **การบริหารการผลิต.** กรุงเทพฯ:บริษัทพี.เอ.ลีฟวิ่ง.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2532. **เคมีธัญญาหาร.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. น. 302.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. **ข้าวสาลี**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

Frei, M. and Becker, K. 2004. **Rice Biodiversity and Nutrients**. Institute of Animal Production in theTropics and Subtropics, University of Hohenheim, Stuttgart. Germany.

Leardkamolkarn, V., Thongthep, W., Suttiarporn, P., Kongkachuichai, R., Wongpornchai, S. and Wanavijitr, A., 2011, Chemopreventive properties of the bran extracted from a newly-developed Thai rice: The Riceberry, **Food Chemistry**, 125:978-985.

Mert, I. D., Campanella, O. H., Sumnu, G., & Sahin, S. (2014). **Gluten-free sourdough bread prepared with chestnut and rice flour**. In 9th Baltic Conference on Food Science and Technology" Food for Consumer Well-Being" FOODBALT 2014, Jelgava, Latvia, 8-9 May, 2014 (pp. 239-242). Latvia University of Agriculture, Faculty of Food Technology.

Thompson, T., Dennis, M., Higgins, L., Lee, A.R. and Sharrett, M.K. (2005) Gluten-free dict survey. Are Americans with coeliac disease consuming recommended amounts of fiber, iron, calcium and grain food. **Joumal of Human Nutrition and Dietetics**, 18163-18169.

Yeshajahu Pomeranz, and J.A.Shellenberger. 1971. **Bread science and technology**. Westport, conneeticut the avi poblishing company, inc. U.S.A. p. 26