

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กัญญาภัทร มองพิมาย อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และเจริญ เจริญชัย. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหารจากชังขุ่น*. การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล 15-16 กรกฎาคม 2556.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2527). *การปลูกขุ่น*. กรุงเทพฯ : กรมส่งเสริมการเกษตร.
- กุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์ รุจิรัตน์ โดยคำดี และสุวดี จันทร์ชลอ. (2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวชนิดอบพองจากแป้งเมล็ดขุ่น. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 22(2)(พิเศษ) : 201-204.
- จิตติมณฑน์ วงศ์ษา และศิระษา เจ็งสุขสวัสดิ์. (2555). *การศึกษาคุณลักษณะการอบแห้งแบบสุญญากาศของขุ่นพันธุ์ทองสุดใจ*. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 13. 4-5 เมษายน 2555 จังหวัดเชียงใหม่.
- จิรนาถ บุญคง. (2557). การใช้สตาร์ชเมล็ดขุ่นดัดแปรในการผลิตแผ่นแป้งฮะเก๋า. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 45(2)(พิเศษ) : 165-168.
- ดรรารัตน์ นาคละออ อาภัสรา แสงนาค และกุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์. (2554). การปรับปรุงคุณภาพของแป้งเมล็ดขุ่นโดยวิธีการพรีเจลาทิไนซ์. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*. 16(1) : 12-21.
- ดรรารัตน์ นาคละออ อาภัสรา แสงนาค และกุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์. (2553). ผลของวิธีการเตรียมแป้งเมล็ดขุ่นต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวแบบแผ่นกรอบ. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 41(3/1)(พิเศษ): 53-56.
- นพรัตน์ บำรุงรักษ์. (2536). *พืชหลักปักชำได้*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ปิรามิด.
- นฤชิต แว่วศรีผ่อง. (2529). *การปลูกขุ่น*. กรุงเทพฯ : บริษัทพิมพ์สวย.
- นฤมล มานีพพาน. (2548). *การเพาะปลูกและขยายพันธุ์ขุ่น*. กรุงเทพฯ : ส่งเสริมอาชีพธุรกิจเพชรกระรัต.
- พรพิมล ม่วงไทย. (2554). *การแยกและวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลที่ฮาลอสและไซโกสจากผลขุ่น*. กรุงเทพฯ : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- มานพ เหลืองพันธ์. (2543). *การปลูกขุ่น*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ส่งเสริมการเกษตร.
- วิมลศรี พรธนะประเทศ. (2559). *ผลิตภัณฑ์แป้งบริสุทธิ์เมล็ดขุ่น*. กรุงเทพฯ : กองการตลาดสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.).
- วิวรรณ วงศ์อรุณ. (2561). มูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์อาหารจากของเหลือใช้ในชุมชน (เมล็ดขุ่น). *WMS Journal of Management Walailak University*. 7 : 43-53.
- วิภาวรรณ วงศ์สุดาลักษณ์. (2558). *การประยุกต์ใช้ฟลาวาร์เมล็ดจำปาตะในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ*. สงขลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.
- ศักดิ์สิทธิ์ ศรีวิชัย. (2545). *ขุ่น*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม.
- สุภิญญา สิ้นชัย. (2535). *การใช้ขุ่นแห้งเพื่อเพิ่มใยอาหารในขนมทองม้วน*. กรุงเทพฯ :

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล อรวรรณ อุดมการณ์ กุลวดี สังข์สนธิ สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูภาส.
(2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากแป้งเมล็ดขนุน. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา
21(2) : 216-228.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- AOAC. (2002). *Official methods of analysis of AOAC International*. Maryland : Gaithersburg.
- Lohalaksanadech, S. and Kachenpakdee, N. (2011). Study on shelf life of fried soft shell crab. *Journal of Fisheries Technology Research*. 5(2) : 105-110.
- Obanu, Z.A., Ledward, D.A. and Lawrie, R.A. (1976). The protein of intermediate moisture meat stored at tropical temperature: III differences between muscles. *International Journal of Food Science and Technology*. 11 : 187-196.
- Mukherjee, B.D., Hossain, M.A., Haque M.N., Ahadm M.M., Rahman, M. and Khan, N.A. (1960). Cereal and foods – starches in common food items and their properties. *Pak. J.Biol. Agric. Sci*, 3: 41-46.
- Pieamcla, N. (2004). *Study of appropriate conditions for frozen ripe durian frying in vacuum fryer*. Bangkok : Department of Food Engineering, Faculty of Engineering, Kasetsart University.
- Thai Industrial Standards Institute. (2011). Thai Community Products Standards 107/2554: Crispy Snack, Khaogriab. Bangkok, Thailand: TISI, Ministry of Industry.