

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- จุฑามาศ เหลลาพรม สุจิตรา แสงจันดา และนุชรี มาสภา. (2559). *การศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากแก่นตะวัน บ้านถ้ำกลองเพล ตำบลโนนทัน อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู*. การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ราชธานีวิชาการ ครั้งที่ 1. 1548-1558. 29 กรกฎาคม 2559 อุบลราชธานี.
- ดวงใจ มาลัย ชุติมณฑน์ ชัยชวลิต สุพรรณษา จันทร์เพ็ญ และ สุชานุช ไหมละเอียด. (2556). *การพัฒนาบะหมี่สดโดยการเติมผงแก่นตะวัน*. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 44(2)(พิเศษ) : 269-272.
- ดุสิต บุหลัน. (2559). *ผลของการใช้แก่นตะวันผงต่อลักษณะทางประสาทสัมผัสของเส้นพาสต้า*. การประชุมสวนสุนันทาวิชาการระดับชาติด้าน “การวิจัยเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน” ครั้งที่ 4 พ.ศ. 2559. 164-169. 26 สิงหาคม 2559 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- นิรมล ชูพันธ์ นริศ สิ้นศิริ วรทณา สิ้นศิริ และพีระยศ แข็งขัน. (2552). *อิทธิพลของระยะปลูกและอัตราปุ๋ยเคมีที่มีผลต่อองค์ประกอบผลผลิตปริมาณอินนูลินและผลผลิตของแก่นตะวัน*. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (ฉบับพิเศษ)*, 501-507.
- มธุรส วงษ์ครุฑ. (2556). *จับตา “แก่นตะวัน” พืช อาหาร และพลังงาน*. หนังสือพิมพ์กสิกร. 63-67.
- มยุรฉัตร เผือกไร่ สังคม เตชะวงศ์เสถียร และ สนั่น จอกลอย. (2555). *การเปลี่ยนแปลงคุณภาพและปริมาณอินนูลินในหัวแก่นตะวันตัดแต่งพร้อมบริโภคระหว่างการเก็บรักษา*. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 43(3)(พิเศษ). 608-611.
- มยุรฉัตร เผือกไร่ สายฝน พุดหอม สังคม เตชะวงศ์เสถียร และสนั่น จอกลอย. (2556). *ผลของอุณหภูมิและการระบายอากาศในบรรจุภัณฑ์ที่มีต่อคุณภาพของหัวแก่นตะวัน*. *แก่นเกษตร*. 41(พิเศษ) : 597-601.
- เยาวมาลย์ คำเจริญ ศรีสุดา ศิริเหล่าไพศาล และพัฒน์พงษ์ ธิสงค์. (2549). *บทบาทของแก่นตะวัน (Jerusalem artichoke) ในอาหารสัตว์*. *แก่นเกษตร*, 34(2), 92-103.
- วงสวาท โกศลวัฒน์. (2549). *โครงการสำรวจการบริโภคอาหารของคนไทย*. นครปฐม : มหาวิทยาลัยมหิดล.
- วิรงค์รัตน์ พิมพ์แสน. 2553. *ปฏิกริยาสัมพันธ์ระหว่างพันธุกรรมกับสภาพแวดล้อมของลักษณะผลผลิตแก่นตะวัน*. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น
- วิภาวี ศรีคำภา และ จันทน์ อูริยะพงศ์สรรค. (2551). *การวิเคราะห์และสกัดอินนูลินจากแก่นตะวัน*. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 39(3)(พิเศษ), 373-376.
- ศิริพร ตันจ้อ ครรชิต จุดประสงค์ และประภาศรี ภูวเสถียร. (2553). *อินนูลินและฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์เพื่อสุขภาพ*. *วารสารโภชนาการ*, 45(2), 2-13.
- ศิริพร ตันจ้อ ครรชิต จุดประสงค์ ชนัญชิตา ไชยโต และสนั่น จอกลอย. (2555). *อินนูลินและฟรุคโตโอลิโกแซคคาไรด์ในแก่นตะวันสายพันธุ์ต่างๆ*. *KKU Res. J*, 17(11), 25-34.

- สนั่น จอกลอย, นิมิตร วรสูตร, จิรยุทธ ดาระสา, รัชนก มีแก้ว, ถวัลย์ เกษมาลา และวิลาวรรณ ตุลา. (2549). ศักยภาพการให้ผลผลิตและลักษณะทางการเกษตรของแก่นตะวันพันธุ์ต่างๆ ในสภาพการเพาะปลูกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย. *แก่นเกษตร*, 34(2) : 139-150.
- สมพิศ สายแก้ว รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย และอัมพร แซ่เอี้ยว. (2553). ผลของอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของหัวแก่นตะวันสด ภายหลังการเก็บเกี่ยว. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 41(3/1)(พิเศษ). 249-252.
- สายัณห์ สดุดี. (2537). *สภาวะการขาดน้ำในการผลิตพืช*. พิมพ์ครั้งที่ 2. สงขลา : ภาควิชาพืชศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุจิตรา เทพไชย. (2546). *พฤติกรรมการบริโภคและภาวะโภชนาการของนักศึกษาสถาบันราชภัฏสงขลา*. สงขลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา.
- สุดารัตน์ คำผา, ปรียา พวงสาส์หวังสมนึก, สนั่น จอกลอย, พินิจ หวังสมนึก และอาร์นต์ พัฒโนทัย. (2551). แก่นตะวัน (*Helianthus tuberosus* L.) พืชชนิดใหม่ใช้เป็นพลังงานทดแทน. *แก่นเกษตร*, 36(ฉบับพิเศษ) : 205-212.
- สุรียา ทุดปอ และจิตรา สิงห์ทอง. (2560). สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของแก่นตะวันที่มีอายุการเก็บเกี่ยวต่างกัน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี*, 19(3) : 45-57.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- AOAC. (2002). *Official methods of analysis of AOAC International*. Maryland : Gaithersburg.
- AOAC. (2005). *Official methods of analysis of the AOAC, Association of Official Analytical Chemists*. In: Horwitz W. editor. 18th ed. Maryland : AOAC International.
- Burt, J. (2000). *Growing Jerusalem Artichoke In Western Australia*. n.p.: n.p..
- Duke, J.A. Handbook of energy crops. [Online]. Available from: <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/> [accesses July, 11 2014]
- Farnwort, E.R. (1994). Feeding Jerusalem Artichoke (*Helianthus tuberosus*) to pig. *J. Sci. Food. Agri*, 64, 217-221.
- Frese, L., and Fuchs, A. (1993). *Production and utilization of inulin*. In: Suzuki, M., and Chatterton, N.J. (Eds). Science and technology of fructans. Florida : CRC Press.
- Gill, C. (2005). Recent work with scFOS. *Feed International*, 26(2), 28-29.
- Janssens, G., and Loo, J.V. (2006). Prebiotics improve mineral metabolism. *World Poult*, 22(2), 14-15.

- Joye, D., and Hoebregs, H. (2000). Determination of oligofructose, a soluble dietary fiber, by high-temperature capillary gas chromatography. *J AOAC Int*, 83, 1020-1025.
- Kaur, N., and Gupta, A.K. (2002). Application of inulin and oligofructose in health and nutrition. *J. Biosci*, 27, 700-714.
- Kishi, K. (1988). Plant diseases in Japan. Zenkoku Tokyo: Noson Kyoiku Kyokai.
- Mokbel, M., Saif, F. and Hashinaga, F. (2005). Antibacterial and antioxidant activities of banana (*Musa*, AAA cv. *cavendish*) fruits peel. *Asian. J. Biotech*, 2, 1-4.
- Piepenbring, M. (2001). Smut fungi (*Ustilaginomycetes* and *Microbotryales Basidiomycota*) in Panama. *Rev. Biol. Trop*, 49, 411-428.
- Paseepol, T., Small, D.M., and Sherkat, F. (2007). Process optimization for fractionating Jerusalem artichoke fructans with ethanol using response surface methodology. *Food chem*, 104, 73-80.
- Roberfroid, M.D., and Delzenne, N.M. (1998). Dietary fructans. *Annu. Rev. Nutr*, 18, 117-121.
- Rogers, C.E. (1992). Insect pests and strategies for their management in cultivated sunflower. *Field Crops Res*, 30, 301-332.