**บรรณานุกรม**

กาญจนา อุตมะ ประมวล ทาอาจ ศิริพร วรรณภิล และนันทินา ดำรงวัฒนกูล. (2550). **การปรับปรุง**

 **กระบวนการการผลิตข้าวแต๋นเพื่อลดการใช้พลังงานและการเหม็นหืนของผลิตภัณฑ์.**

สืบค้นข้อมูลจาก [http://www.aggiefac.lpru.ac.th/foodscience/Web2012/PDF/FullPaper/FullPaper 002.pdf](http://www.aggiefac.lpru.ac.th/foodscience/Web2012/PDF/FullPaper/FullPaper%09002.pdf). สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2560.

งามชื่น คงเสรี และกิติยา กิจควรดี. (2545). **คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิ**

 **ไทย.** กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

 กระทรวงอุตสาหกรรม.

เฉลิมวรรต บุญเนียง และเฉลียว แย้มเจริญ. (2547). **การทดสอบทางประสาทสัมผัส**. สืบค้นข้อมูล จาก [http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Sci\_Ed/Sarunnoot\_S.pdf. สืบค้นเมื่อวันที่ 20](http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Sci_Ed/Sarunnoot_S.pdf.%20%E0%B8%AA%E0%B8%B7%E0%B8%9A%E0%B8%84%E0%B9%89%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%A1%E0%B8%B7%E0%B9%88%E0%B8%AD%E0%B8%A7%E0%B8%B1%E0%B8%99%E0%B8%97%E0%B8%B5%E0%B9%88%2020) กรกฎาคม 2560.

ประคองศิริ บุญคง. (2546). **ข้าวเคลือบสมุนไพร.** ศูนย์บริหารผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ องค์การเภสัช

 กรรม (อภ.) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พริ้มเพรา ตะมะพุฒ อัจฉราลัย คำฟู และจิรภา พงษ์จันตา. (2555). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว**

 **แต๋นหน้าสับปะรดแช่อิ่ม.** วารสารวิจัยและพัฒนา มจธ.

พักตร์เพ็ญ อุดมธรรมรักษ์. (2556). **การผลิตข้าวแต๋นสมุนไพรชนิดแท่ง.** ปริญญาวิทยาศาสตร

 บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร.

รังสรรค์ สิงห์เลิศ. (2551). **ระเบียบวิจัยทางสังคม**. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยราชภัฏ

มหาสารคาม.

ราณี สุรกาญจน์กุล. (2544). **ข้าวเคลือสมุนไพร.** คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยรามคำแหง ภาควิชา

 เทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

วาธิณี อินทรพงษ์นุวัฒน์. (2550). **การปรับปรุงกระบวนการผลิตหลักของการผลิตข้าวแต๋นของ**

 **กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันทรายหลวง.** วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 173 น.

สารานุกรมเสรี วิกีพีเดีย. **ข้าว.** ค้นเมื่อ 20 กรกฎาคม 2560, จาก https://th.wikipedia.org /wiki/

%E0%B8%82%E0%B9%89%E0%B8%B2%E0%B8%A7.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2546). **มผซ. 36/2546 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน**

 **ข้าวแต๋น.** สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.

ศิริเพ็ญ มีแก้ว และสุวรรณี ถนอมรัตน์. (2546). **การหาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตข้าวแต๋นน้ำขิง.**

 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราช

 ภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

BAOJLANG GUO, PANG QISHEN and ADA KOLMAN. (2008). **Cytogenetic effects of**

 **electron – beam radiation on dry seeds storage.** Zhongkai Agriculture and

 Technology College, Guangzhou, The People’s Republic of China Department

 of Radiobiology, University of Stockholm, Sweden.

Po – Jung C. Fuu, S. and Hung, R.l. (2007). **Coating citrus (Murcott tangor) fruit with**

 **low molecular weight chitosan increases postharvest quality and shelf –**

 **life.** Joumal of Food Chemistry. 100, 1160 - 1164 p.

Youngjae, S. et al. (2007). **Temperature and relative humidity effects on quality**

 **total ascorbic acid phenolics and flavonoid concentrations and**

 **antioxidant activity of strawberry.** Journal of Postharvest Biology and Technology. 1 - 9 p.