

บรรณานุกรม

- กาญจนา อุตมะ ประมวล ทาอาจ ศิริพร วรรณภิล และนันทิมา คำรงวัฒนกุล. (2550). **การปรับปรุงกระบวนการการผลิตข้าวแต่นเพื่อลดการใช้พลังงานและการหม็นหืนของผลิตภัณฑ์.** สืบค้นข้อมูลจาก <http://www.aggiefac.lpru.ac.th/foodscience/Web2012/PDF/FullPaper/FullPaper002.pdf>. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2560.
- งามชื่น คงเสรี และกิตติยา กิจควรวดี. (2545). **คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย.** กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- เฉลิมวรรณ บุญเนียง และเฉลียว แยมเจริญ. (2547). **การทดสอบทางประสาทสัมผัส.** สืบค้นข้อมูลจาก http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Sci_Ed/Sarunnoot_S.pdf. สืบค้นเมื่อวันที่ 20 กรกฎาคม 2560.
- ประคองศิริ บุญคง. (2546). **ข้าวเคลือบสมุนไพร.** ศูนย์บริหารผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ องค์การเภสัชกรรม (อภ.) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พริ้มเพรา ตะมะพุด อัจฉราลัย คำฟู และจิรภา พงษ์จินดา. (2555). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นหน้าลับปรดแช่ส้ม.** วารสารวิจัยและพัฒนา มจร.
- พัทธ์ร์เพ็ญ อุดมธรรมรักษ์. (2556). **การผลิตข้าวแต่นสมุนไพรชนิดแห้ง.** ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.
- รังสรรค์ สิงห์เลิศ. (2551). **ระเบียบวิจัยทางสังคม.** มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- ราณี สุรกาญจน์กุล. (2544). **ข้าวเคลือบสมุนไพร.** คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยรามคำแหง ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- วาธินี อินทรพงษ์วัฒน์. (2550). **การปรับปรุงกระบวนการผลิตหลักของการผลิตข้าวแต่นของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันทรายหลวง.** 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). **มผช. 36/2546 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวแต่น.** สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.

ศิริเพ็ญ มีแก้ว และสุวรรณี ถนอมรัตน์. (2546). การหาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตข้าวแต๋นน้ำขิง. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ 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.** Journal 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.