

เอกสารอ้างอิง

- กิ่งกมล สีลาจาวรวัฒน. 2547. *เอกสารคำสอนวิชาเคมีอาหาร 2. คณะเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยรังสิต ปทุมธานี.*
- กรุงเทพธุรกิจออนไลน์. 2549. *ผลิตภัณฑ์ข้าวตลาดส่งออกที่ยังเติบโตต่อไปได้.*
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://pcoc.moc.go.yh/pcocsys/uploadfile/16/doc>
(3 มิถุนายน 2551).
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2540. *การปลูกงา.* [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.doae.go.th/Library/html/detail/nga/index.htm>. (5 มิถุนายน 2552).
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2550. *เทคโนโลยีของแป้ง.* กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิรวัดน์ สนิทชน และประสิทธิ์ ใจคิด. 2550. *งา พืชเมล็ดเล็กแต่คุณภาพไม่เล็ก.*
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://info.matichon.co.th/techno/techno.php?srctag=05105151250&srcday=2007/12/15&search=no>. (7 มิถุนายน 2552).
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2545. *เคมีอาหาร.* กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2548. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน.* กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์
โอเดียนสโตร์.
- ปริญดา เพ็ญโรจน์. 2535. *การเตรียมโปรตีนจากคัพพะข้าวโพดและการใช้ในไส้กรอกชนิด
อิมัลชัน.* วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร).
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ผู้จัดการออนไลน์. 2550. โดโชะทุ่ม120ล้านแย่งตลาดคูกี้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.manager.co.th/Business/ViewNews.aspx?NewsID=9500000070902> (5 มิถุนายน 2551).

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาควิชาพืชไร่นา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2542. พืชเศรษฐกิจ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รุจิรา ปรีชา, สุนันทา วงศ์ปิยชนและงามชื่น คงเสรี. 2543. การใช้แป้งข้าวทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์เค้กและคูกี้. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว ประจำปี 2543. สถาบันวิจัยข้าว ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี ปทุมธานี : หน้า 48 – 85.

วิศนี วรรณนิยม, วิกานดา วงษ์ดาวไทย และวราทิพย์ วงษ์เอี่ยม. 2548. การสกัดและคุณสมบัติของโปรตีนจากกากงาคั่ว. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร. คณะเทคโนโลยีชีวภาพ. มหาวิทยาลัยรังสิต.

ศิริวัฒน์ มงคลกาญจนศิริ. 2545. การผลิตโปรตีนเข้มข้นจากรำข้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (วิทยาศาสตร์การอาหาร). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริวรรณ เสรวิรัตน์ สมชาย หิรัญกิตติ วลัยลักษณ์ อัครธีรวงศ์ จิระศักดิ์ จิยะจันทน์ ชวลิต ประภวานนท์ และ ณาจันท์สม. 2541. การวิจัยธุรกิจ :Business Research. กรุงเทพฯ: เอ เอ็น การพิมพ์.

ศูนย์วิจัยกสิกร. 2548. ผลิตภัณฑ์จากข้าวสาลี: ตลาดในประเทศและตลาดส่งออกขยายตัว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.positioningmag.com/prnews/prnews.aspx?id=55384> (10 มีนาคม 2551).

ศูนย์วิจัยกสิกร. 2550. *ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ปี'51 : ยอดขาย 7,100 ล้านบาทเพิ่มขึ้นร้อยละ 5.0.*

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://library.dip.go.th/multim6/edoc/16936.pdf>
(10 มีนาคม 2551).

สุขสันต์ สุทธิผลไพบุลย์. 2541. *งานาคดที่สดใส.* [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

http://web.oae.go.th/e_book/plant/nga.pdf (27 มิถุนายน 2551).

สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2547. *เทคโนโลยีผู้บริโภค.* ใน นิธิยา รัตนานนท์ และ ไพโรจน์ วิริยจารี

(บก.), *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 119-134), เชียงใหม่ :

Trio Advertising & Media Co., Ltd.

สมจินตนา ทุม แสนและอิสระ พุทธสิมมา. 2550. *งว.* [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://oard3kk.dynds.org/agriculture/pdfdata/3k3UpCFTue104346.pdf>.

(20 มิถุนายน 2551).

สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2550. *หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.* ใน รุ่งนภา

พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 192-207),

พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2550. *กรรมการข้าวชุมชนผลักดันงานวิจัย*

แปรรูปผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าข้าวไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://seedcenter17.doae.go.th/article/data/0026.html> (5 มิถุนายน 2551).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กุ๊กกี้ มพช. 118-*

2546. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2550. *งว : เนื้อที่เพาะปลูก*

ผลผลิต ผลผลิตต่อไร่ ราคาและมูลค่าของผลผลิตตามราคาที่เป็นเกษตรกรขายได้ปี 2540-

2549. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/statistic/yearbook49/>

[section2/sec2table42.pdf](http://www.oae.go.th/statistic/yearbook49/section2/sec2table42.pdf) (20 มิถุนายน 2551).

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2551. *ปริมาณและมูลค่าสินค้าเกษตรกรรมนำเข้า พ.ศ. 2549-2550*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/statistic/imports/QVExp.xls> (20 มิถุนายน 2551).

อนุวัตร แจ่มชัด. 2550. วิธีการทางสถิติและการประยุกต์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 49-87), พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2550. *การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนารผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

AACC. 2000. American Association of Cereal Chemists. Approved methods of the AACC. 10th ed. The Association: St.Paul, Minnesota.

Akubor, P., Adamolekun, F.O., Oba, C., Obari, H. and Abudu, I. 2003. Chemical composition and functional properties of cowpea and paintain flour blends for cookies production. *Plant Foods for Human Nutrition*. 58: 1-9.

Alobo, A.P. 2001. Effect of sesame seed flour on millet biscuit characteristics. *Plant Foods for Human Nutrition*. 56: 195-202.

AOAC. 2000. Official method of analysis of AOAC International 17th ed AOAC International Maryland, USA.

Arshad, M. U., Anjum, F. M. and Zahoor, T. 2007. Nutritional assessment of cookies supplemented with defatted wheat germ. *Food Chemistry*. 102: 123-128.

- Bainy, E.M., Tosh, S.M., Corredig, M., Poysa, V. and Woodrow, L. 2008. Varietal differences of carbohydrates in defatted soybean flour and soy protein isolate by- product. *Carbohydrate Polymers*. 72: 664-672.
- Bera, M. B. and Mukherjee, R.K. 1989. Solubility emulsifying and foaming properties of rice bran protein concentrates. *Journal of Food Science*. 54: 142-145.
- Bilgi, B. and Celik, S. 2004. Solubility and emulsifying properties of barley protein concentrate. *European Food Research and Technology*. 218: 437-441.
- Chen, D.J., Weingartner, K. and Brewer, M.S. 2003. Consumer evaluation of soy ingredient containing cookies. *Journal of Food Quality*. 26: 219-229.
- Codex alimentarius commission. 1981. *Report of the first session of the codex committee on vegetable Proteins*. [Online]. Available: www.codexalimentarius.net/download/report/386/al81_30e.pdf. (9 June 2009).
- Damodaran, S. 1996. Amino acid, peptides, and proteins. pp. 321-424. In O.R.Fenema (ed.). *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York, USA.
- Gonzalez-Galan, A., Wang, S.H., Sgarbieri, V.C. and Moraes, M.A.C. 1991. Sensory and nutritional properties of cookies based on wheat-rice-soybean flours baked in a microwave oven. *Journal of Food Science*. 56: 1699-1701.
- El-Adawy, T.M. 1997. Effect of sesame seed protein supplementation on the nutritional, physical, chemical and sensory properties of wheat flour bread. *Food Chemistry*. 59: 7-14.
- Elleuch, M., Besbes, S., Roiseux, O., Blecker, C. and Attia, H. 2007. Quality characteristics of sesame seeds and by-products. *Food Chemistry*. 103: 641-650.

Formaggiokitchen. 2009. *Sesame*. [Online]. Available:

http://www.formaggiokitchen.com/shop/product_info.php?products_id=656.

(25 September 2009).

Horax, R., Hettlarachchy, N.S., Chen, P. and Jalaluddin, M. 2004. Functional properties of protein isolate from cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp). *Journal of Food Science*. 69: 119-125.

James, C., Courtney, D.L.D. and Lorenz, K. 1989. Rice bran-soy blends as protein supplements in cookies. *International Journal of Food Science and Technology*. 24: 495–502.

Khalid, E.K., Babiker, E.E. and El Tinay, A.H. 2003. Solubility and functional properties of sesame seed proteins as influenced by pH and/or salt concentration. *Food Chemistry*. 82: 361-366.

Klompong, V., Benjakul, S., Kantachote, D. and Shahid, F. 2007. Antioxidant activity and functional properties of protein hydrolysate of yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*) as influence by the degree of hydrolysis and enzyme type. *Food Chemistry*. 102: 1317-1327.

Kong, X., Li, X., Wang, H., Hua, Y. and Huang, Y. 2008. Effect of lipoxygenase activity in defatted soybean flour on the gelling properties of soybean protein isolate. *Food Chemistry*. 106: 1093-1099.

Marco, C. and Rosell, C.M. 2008. Functional and rheological properties of protein enriched gluten free composite flours. *Journal of Food Engineering*. 88: 94-103.

- McWatters, K. H., Ouedraogo, J. B., Resurrection, A. V. A., Hung, Y. C., & Philips, R. D. 2003. Physical and sensory characteristics of sugar cookies containing mixtures of wheat, fonio (*Digitaria exilis*) and cowpea (*Vigna unguiculata*) flours. *International Journal of Food Science and Technology*. 38: 403–410.
- Mirmoghtadaie, L., Kadivar, M. and Shahedi, M. 2009. Effects of succinylation and deamination on functional properties of oat protein isolate. *Food Chemistry*. 114: 127-131.
- Moure, A., Sineiro, J., Dominguez, H. and Parajo, J.C. 2006. Functionality of oilseed protein products: A review. *Food Research International*. 39: 945-963.
- Ogunwolu, S.O., Henshaw, F.O., Mock, H.P., Santros, A. and Awonorin, S.O. 2009. Functional properties of protein concentrates and isolates produced from cashew (*Anacardium occidentale* L.) nut. *Food Chemistry*. 115: 852-858.
- Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technology*, 11, 9-14.
- Prakash, V. and Nandi, P.K. 1978. Isolation and characterization of alpha-Globulin of sesame seed. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. 26: 320-324.
- Radha, C., Kumer, P.R. and Prakash, V. 2007. Preparation and characterization of a protein hydrolysate from an oilseed flour mixture. *Food Chemistry*. 106: 1166-1174.
- Shahidi, F., Liyana-Pathirana, C.M. and Wall, D.S. 2006. Antioxidant activity of white and black sesame seeds and their hull fractions. *Food Chemistry*. 99: 478-483.
- Sharma, H.R. and Chauhan, G.S. 2002. Effect of stabilized rice bran-fenugreek blends on the quality of breads and cookies. *Journal Food Science Technology*. 39: 225-233.

- Shrestha, A. K. and Noomhorm, A. 2002. Comparison of physicochemical properties of biscuits supplemented with soy and Kinema flours. *International Journal of Food Science and Technology*. 37:361–368.
- Shyu, Y.S. and Hwang, L.S. 2002. Antioxidant activity of the crude extract of lignan glycosides from unroasted Burma black sesame meal. *Food Research International*. 35: 357-365.
- Singh, R., Singh, G. and Chauhan, G.S. 1996. Effect of incorporation of defatted soy flour on the quality of biscuits. *Journal Food Science Technology*. 33: 355-357.
- Wide, P.J. and Clark, D.C. 1996. Foam formation and stability. pp. 110-152. In G.M. Hall (ed.). *Method of testing protein functionality*. Blackie Academic & Professional, London, UK.
- Wikipedia. 2009. *Amino acid*. [online]. Available: http://en.wikipedia.org/wiki/Amino_acid. (25 September 2009).
- Wikipedia. 2009. *Cookies*. [online]. Available: <http://en.wikipedia.org/wiki/Cookies>. (25 September 2009).
- Wong, D.S. 1989. *Mechanism and theory in food chemistry*. Van Nostrand Reinhold, New York, USA.
- Yu, J., Ahmedna, M. and Goktepe, I. 2007. Peanut protein concentrate: Production and functional properties as affected by processing. *Food Chemistry*. 103: 121-129.