

เอกสารอ้างอิง

- กนกวรรณ. (2554). ข้าวกล้องหอมมะเรียง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.greensociety.com> (27 มกราคม 2554).
- กรมการข้าว. (2554ก). องค์ความรู้เรื่องข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.ricethailand.go.th> (24 มกราคม 2554).
- กรมการข้าว. (2554ข). คุณลักษณะทางกายภาพ เคมีและโภชนาการของข้าวพันธุ์ต่างๆ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.ricethailand.go.th> (27 มกราคม 2554).
- กรมอนามัย. (2547). พฤติกรรมการกินอาหารที่ถูกต้อง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.anamai.moph.go.th> (21 มกราคม 2550).
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). เทคโนโลยีของแป้ง. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ข้าวไทย เกร็ดความรู้เกี่ยวกับ “ข้าว”. (2554). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://thai-rice.exteen.com> (29 มกราคม 2554).
- ขนิษฐา อุ่มอารีย์. (2549). ผลของวัตถุดิบ และกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของขนมอบพองจากข้าวเหนียวหัก. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. คณะจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2546). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตธนา แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล, และปริศนา สุวรรณภรณ์. (2540). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 348-383.
- จุฬาลักษณ์ และคณะ. (2546). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวจากข้าวกล้องไทยพันธุ์ปทุมธานีหนึ่ง และสุพรรณบุรีหนึ่ง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.charpa.co.th> (17 มกราคม 2550).
- ธงชัย สุวรรณสินธุ์. (2535). การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากแป้งถั่วลิสงไขมันต่ำผสมแป้งมันสำปะหลังชนิดพรีเจลาติไนซ์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประชา บุญญศิริกุล. (2537). บทบาทของเอ็กทราเดอร์ที่มีต่ออุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย. วารสารอาหาร, 24(1), 1-12.

- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณช. (2543ก). การพัฒนาขนมกรอบเพิ่มคุณค่าโภชนาการด้วยแป้งถั่วเหลืองโดยกระบวนการเอ็กทราซัน. วารสารอาหาร, 30(3), 177-196.
- ประชา บุญญศิริกุล และจุฬาลักษณ์ จารุณช. (2543ข). การพัฒนาขนมกรอบที่มีข้าวโพดเกร็ด-ปลายข้าว เป็นองค์ประกอบหลักด้วยกระบวนการอัดฟอง. วารสารอาหาร, 30(1), 17-35.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). บรรจุภัณฑ์อาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ.
- ปฎิมา พรพอมาน. (2548). ขนมขบเคี้ยว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.elib-online.com> (21 มกราคม 2550).
- ผลิตภัณฑ์จากข้าว. (2554). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://nsw-rice.com> (29 มกราคม 2554).
- ผู้จัดการ. (2547). ขนมขบเคี้ยวมิตรยามว่างหรือศัตรูเรื้อรัง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.prohosting.com> (21 มกราคม 2550).
- พจนา สิมันตรารักษ์. (2536). การใช้ประโยชน์จากโปรตีนถั่วเขียวในการแปรรูปอาหารว่างชนิดฟองตัวโปรตีนสูง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัชรินทร์ ทองสร้อย และสุจิรา วรรณศิริรักษ์. (2542). ขนมอบเคี้ยวแผ่นกรอบโปรตีนสูงเคลือบกลิ่นคาราเมล. เทคนิควิจัย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ภัทริยา ยิ่งเลิศรัตนกุล. (2550). การศึกษาปริมาณพลังงานในอาหารว่างและขนมขบเคี้ยว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://nutrition.anamai.moph.go.th> (26 มิถุนายน 2550).
- บรรเลง ศรีนิต. (2549). Co-extrusion เทคโนโลยีใหม่ในอุตสาหกรรมพลาสติก. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaiscience.info> (25 มีนาคม 2554).
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2549). เคมีอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- มยุรี ภาคลำเจียก. (2541). รายงานการสัมมนาเรื่องบรรจุภัณฑ์อาหาร ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2543). การวิเคราะห์กระบวนการเจลาตินในเซชันและรีโทรกราเดชันที่มีผลต่อความพองตัวของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากข้าว. รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการวิจัยทุนอุดหนุนวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รววิทย์ พาณิชพัฒน์. (2539). ความรู้เรื่องข้าว. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตร สถาบันวิจัยข้าว.
- วัชรินทร์ ปิยะรัตน์. (2531). การให้ความร้อนในระบบไมโครเวฟในอุตสาหกรรมอาหาร. วารสารอาหาร, 18(1), 41-47.

- วัฒนา วัชรอากาศไพบูลย์, ฉัญฉฐา เลหากุลจิตต์, อรพิน เกิดชูชื่น และทรงศิลป์ พงษ์ชนะชัย. (2550). ผลของค่าความเป็นกรดต่าง อุณหภูมิ และเวลาการแช่ข้าวต่อคุณภาพของข้าวกล้องงอก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(6), 169-172.
- วิทยา กุลสมบูรณ์. (2554). ขนมอบเคี้ยว ยี่สิบหกบาทต่อวัน ทำเด็กอ้วน ฟันผุ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.pharm.chula.ac.th> (26 มิถุนายน 2550).
- วิจิตรา เหลียวตระกูล. (2546). การแปรรูปแผ่นข้าวอบกรอบโดยไม่โครเวฟ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิไล รังสาดทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วุฒิพจน์ สุภวิริยากร. (2553). คู่มือปฏิบัติการ วิชา เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง. คณะเทคโนโลยีการประมง และทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สันติ ทิพยางค์. (2534). ภาชนะสำหรับเตาอบไมโครเวฟ. วารสารอาหาร, 21(3), 213-214.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. (2546). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2540). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 187-195.
- สุพจน์ ประทีปถิ่นไทย. (2537). การเลือกฟิล์มเพื่อยืดอายุการเก็บสุกก็. วารสารบรรจุภัณฑ์, 2(3), 12.
- สถาบันปีโตรเลียมแห่งประเทศไทย. (2553). รู้จักกับฟิล์มลามิเนต. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oie.go.th> (12 ธันวาคม 2553).
- ศิวาพร วิเศษสุรการ, เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์ และโสภา อิทธิวณะ. (2534). การใช้ปลายข้าวเจ้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเช้า. วารสารอาหาร, 21(1), 25-36.
- ศุภรัตน์ ศลักษณานนท์. (2537). ข้าวเกรียบชนิดต่างๆ. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. (2553). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.kasikornresearch.com> (12 ตุลาคม 2553).
- ศิริบุญ พูลสวัสดิ์. (2553). ข้าวกล้องข้าวที่มาจากคุณค่า. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dss.go.th> (2 ธันวาคม 2553).
- อรนุช สีหามาลา. (2545). การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบปลา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- Akubor, P. I. (2004). Protein contents, physical and sensory properties of Nigerian from cowpea-wheat flour blends. *Journal of Food Science and Technology*, 39(4), 419-424.
- Anon. (1987). Microwaveable food-industry's response to consume demands for convenience. *Journal of Food Technology* 41(5), 52-62.
- AOAC. (2000). *Official Method of Analysis of AOAC International*. Washington D.C. : Association Official Analytical Chemists.
- Brown, S. (1994). *Microwave cookery*. 5th ed. London : Originally published.
- Butt, M.S., Amjad, A., Imran, P., Abdul, M., and Sarwar, D. (2004). Effect of different antioxidants and packaging materials on the storage stability of breakfast cereals. [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/science> (15 August 2009).
- Copson, D.A. (1975). *Theory of microwave heating*. 2nd ed. Puerto Rico : AVI publishing Co. Inc.
- Decareau, R.R. (1985). *Microwaves in the Food Processing Industry*. Florida : Academic Press Inc.
- Ding, Q.B., Paul A., Gregory, T., and Hayley, M. (2004). The effect of extrusion conditions on the physicochemical properties and sensory characteristics of rice-base expanded snacks. [Online]. Available: <http://www.sciencedirect.com/science> (15 August 2009).
- Fennema, O.R. (1996). *Food Chemistry*. 3rd ed. New York : Marcel Dekker.
- Humbeto, V.M., M. Marcela C.N., Gustavo, V.B.. (2001). Advance in dehydration of foods. *Journal of Food Engineering*, 49(3), 271-289.
- Huxsoll, C. C., Diehrich, W.C., Morgan, A.J., (1970). Comparison of microwave and steam or water blanching of corn on the cob. *Journal of Food Technology*, 24(3), 84-87.
- Juliano, B.O. (1971). A simplified assay for milled-rice amylose. *Journal of Cereal Science Today*, 16(10), 334-338.
- Jomduang, S. (1994). Modification and improvement of 'Khao Kriap Waue' (A traditional Thai glutinous rice-based snack food). Doctoral desertatia. University Pertanian Malaysia.
- Jomduang, S. and S. Mohamed. (1994). Protein fortification of 'khao kriap waue'. *ASEAN Food Journal*. 9(2), 1-5.
- Labuza, C., and Kreisman, L. (2004). Application of open dating to specific foods. [Online]. Available : <http://www.foodmarketexchange.com> (15 August 2009).

- Mercier, R., Ckarbonniore, R., Guilbot, J. A., (1974). Lintnerized starches gel filtration and enzymatic studies of insoluble residues from prolonged acid treatment of potato starch. *Journal of Cereal Chemistry*, 51(3), 389-406.
- Ohisson, T., (1989). Dielectric properties and microwave processing in foods properties and computer-aided engineering of food processing systems. *Journal of Food Technology*, 40(6), 73-92.
- Ohtsubo, K., Suzuki K., Yasui, Y. and Kasumi T. (2005). Bio-functional Components in the Processed Pre-germinated Brown Rice by a Twin-screw Extruder. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18(4), 303-316.
- Keeratipibul, S., Luangsakul, N. and Lertsatchayarn, T. (2008). The effect of Thai glutinous rice cultivars, grain length and cultivating locations on the quality of rice cracker (arare). *Journal of LWT- Food Science and Technology*, 41(10), 1934-1943.
- Kirk and Sonoyer. (1991). *Pearson's Composition and Analysis of Food*. 9th ed. London : Longman Scientific and Technical.
- Saders, J. P. M., (1996). "Starch manufacturing in the world", Advance Past Academic Course on Tapioca Starch Technology, Bangkok.
- Stanley, S., and Griffin, R.C. (1980). *Principle of Food Packing*. Westport : AVI Publishing Co. Inc.
- Stryer, L. (1995). *Biochemistry*. 3rd ed. New York : W. H. Freeman and Company.
- Whistler, R.L., and J.R. Deniel. (1984). *Molecular structure of starch*. Florida : Academic Press Incorporated.