เอกสารอ้างอิง

กลุ่มเกษตรสัญจร. 2530. ส้มโอ = Pummelo. เอส แอนด์ เค : กรุงเทพฯ.

กล้าณรงค์ ศรีรอต. 2542. สารให้ความหวาน = Sweeteners. จาร์พา เท็คเซ็นเตอร์ : กรุงเทพฯ.

กมลทิพย์ เอกธรรมสุทธิ์. 2553. สมบัติและการใช้แป้งข้าวโพดผสมแป้งถั่วหรั่งในคุกกี้ปลอดกลูเตน. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. ปีที่ 30. ฉบับที่ 4. เดือนตุลาคม - ธันวาคม 2553.

จิตธนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2549. เบเกอรีเทคโนโลยีเบื้องต้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิรนาถ ทิพย์รักษา และ นาตยา สินทวี. 2552. คุกกี้เนยเสริมเส้นใยจากกากเมล็ดทานตะวัน. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วทท) ครั้งที่ 35. วันที่ 15-17 ตุลาคม 2552.

จุฑา พีรพัชระ. 2544. การใช้แป้งข้าวกล้องในผลิตภัณฑ์ขนมอบ = Brown rice flour in baked-food products. วารสารวิจัยและฝึกอบรม สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 4 : 11-20.

ชลัญญา ใจกันธา และ ระวีวรรณ หลักฐาน. 2553. ศึกษาการใช้สารละลายแป้งบุกและมอลติตอลในส่วนผสมคุกกี้พลังงานต่ำ. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันวิจัยและพัฒนา. มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง.

ชวลิต รัตนกุล. 2546. Glycemix Index. การอบรมนักกำหนดอาหารประจำปี 2546 เรื่อง การพัฒนาคุณภาพงานโภชนาการอย่างต่อเนื่อง. โนเบิ้ล : กรุงเทพฯ.

ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์. 2545. ใยอาหารเพื่อสุขภาพ. วารสารอาหาร. 3 : 157-159.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ดีพร้อม ไชยวงศ์เกียรติ. 2527. ส้มโอ. อักษรสยามการพิมพ์ : กรุงเทพฯ.

ธยานี ขมิ้นผง. 2550. คุกกี้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.thaigoodview.com /node/6117. (12 กรกฎาคม 2551).

ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์. 2549. การผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

นิธิมา ธีระชาติแพทย์. 2542. การใช้ประโยชน์กล้วยหอมผงในไอศกรีมและเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนผสม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บัณฑิต อินณวงศ์, ปิยณัฐ ศรีดอนไผ่ และ พชรมน สืบนุช. 2548. การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวโพดฝักอ่อน. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร. คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ปาริชาติ สักกะทำนุ. 2540. คุณค่าอาหารเส้นใยป้องกันบำบัดสารพัดโรค. สำนักพิมพ์ร่วมทรรศน์ : กรุงเทพฯ.

ปิยะรัชช์ กุลเมธี, อภิญญา จันทรวัฒนะ, หทัยชนก ศรีประไพ และ ภัทรพร เศรษฐโชดึก. 2553. การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปัง. วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 20 : 97-105.

ผู้จัดการออนไลน์. 2550. โดโซะทุ่ม 120 ล้านแย่งตลาดคุกกี้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.manager.co.th/Business/ViewNews.aspx?NewsID=9500000070902. (5 มิถุนายน 2551).

พร จันทร์ด่านกลาง. 2535. การศึกษาเบื้องต้นเกี่ยวกับพืชไล่แมลง. สาขาวิชาการสอนเคมี. ภาควิชาเคมี. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

พรดี ธนะนิธิธรรม. 2528. การใช้แป้งมันสำปะหลังทดแทนบางส่วนของแป้งสาลีในคุกกี้. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิตจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

ยุทธนา พิมลศิริผล. 2553. เทคนิคการประเมินอายุการเก็บรักษา. สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รุจิรา ปรีชา, สุนันทา วงศ์ปิยชน และ งามชื่น คงเสรี. 2543. การใช้แป้งข้าวทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์เค้กและคุกกี้. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว ประจำปี 2543. สถาบันวิจัยข้าว ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี ปทุมธานี : หน้า 48 – 85.

รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งขนมถ้วยฟูสำเร็จรูป. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

วราทิพย์ วงษ์เอี่ยม. 2552. การเสริมคุกกี้แป้งข้าวเจ้าด้วยโปรตีนที่สกัดจากกากงาดำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วันเพ็ญ มีสมญา, เกศศิณี ตระกูลทิวากร, ไพลิน ผู้พัฒน์ และดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์. 2548. การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้จากน้ำนมข้าวยาคูผง. 31st Congress on Science and Technology of Thailand at Suranaree University of Technology.

วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. 2551. การผลิตและคุณสมบัติของเส้นใยอาหารจากเปลือกส้มโอเพื่อนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร. The 1st NPRAU Academic Coference. 23-24 ตุลาคม 2551.

วันเพ็ญ แสงทองพินิจ. 2553. การเสริมใยอาหารจากเปลือกส้มโอในผลิตภัณฑ์หมูยอ. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48. 3-5 ก.พ. 2553. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2546. คุกกี้และไอศกรีม. ภาควิชาอาหารและโภชนาการ. คณะคหกรรมศาสตร์. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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

ศูนย์สารสนเทศ กรมส่งเสริมการเกษตร. 2550. การปลูกส้มโอ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.doae.go.th. (15 กันยายน 2551).

สมคิด เทียมรัศมี. 2548. การปลูกส้มโอ. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์ : กรุงเทพฯ.

สมชาย ท่าตะเคียน. 2550. เอกสารวิชาการเรื่อง การใช้เทคโนโลยีชีวภาพกับส้มโอพันธุ์ขาวแตงกวาในเขตจังหวัดชัยนาท. สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.

สมาคมโรคเบาหวานแห่งประเทศไทย. 2550. เบาหวาน VS ดัชนีน้ำตาลในอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.happydm.org/html. (5 พฤศภาคม 2550).

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. 2552. วิกฤติ"โรคอ้วน"ป่วนไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.thaihealth.or.th/node/2098. (3 มิถุนายน 2552).

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2541. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ฉลากโภชนาการ. ฉบับที่ 182. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.fda.moph.go.th/fda.net/html/product/food/ntfmoph/ntf182.htm. (22 มิถุนายน 2553).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คุกกี้ มผช. 118-2546. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรเกษตรและสหกรณ์. 2551. ปริมาณและมูลค่าสินค้า

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

เกษตรกรรมนำเข้า พ.ศ. 2549-2550. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.oae.go.th/statistic/imports/QVExp.xls (20 มิถุนายน 2551).

สุชาดา นกเถื่อน และยุทธนา พิมลศิริผล. 2553. คุณภาพและค่าดัชนีน้ำตาลของคุกกี้ปราศจากกลูเตนที่ใช้สารให้ความหวานต่างชนิด. การประชุมวิชาการเกษตรนเรศวรครั้งที่ 8. มหาวิทยาลัยนเรศวร. พิษณุโลก.

อภัสนี บุญญาวรกุล. 2551. สารให้ความหวานในอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://forum.sodazaa.cc/thread-2592-1-1.html. (30 ธันวาคม 2551).

อำนวย สุขเหมือน. 2528. การศึกษาทดลองผลิตเพคตินจากเปลือกส้มโอ. รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและพลังงาน. หน้า 1 - 32.

อภิรักษ์ เพียรมงคล. 2549. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน กากส้มสายน้ำผึ้ง การส้มสีทองและเปลือกในส้มโอ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โรจนา ปล้องนาค. 2531. สารให้ความหวานที่มีและไม่มีคุณค่าทางอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

AACC. 2000. Approved methods of the AACC. (10th ed). Washington D.C., USA: The Association of Cereal Chemists.

Acar, O.C. and Gökmen, V. 2010. A new approach to evaluate the risk arising from acrylamide formation in cookies during baking: Total risk calculation. Journal of Food Engineering. 100 : 642-648.

Al-Muhtaseb, A.A. Hararah, M.A. Megahey, E.K. McMinn, W.A. and Magee, T.R. 2010. Moisture adsorption isotherms of microwave-baked Madeira cake. 43 : 1042-1049.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Ameur, L.A., Mathieu ,O., Lalanne, V., Trystram, G. and Birlouez-Aragon, I. 2007. Comparison of the effects of sucrose and hexose on furfural formation and browning in cookies baked at different temperatures. Food Chemistry. 101 : 1407-1416.

Ang, J.F. 1991. Water retention capacity and viscosity effect of powdered cellulose. Journal of Food Science. 56(6) : 1682-1684.

AOAC. 2000. Official Method of Analysis of AOAC International. (17th ed). Washington D.C., USA: The Association of Official Analytical Chemists.

Araya, H., Contreras, P., Alviña, M., Vera, G. and Pak, N. 2002. A comparison between an in *vitro* method to determine carbohydrate digestion rate and the glycemic response in young men. European Journal of Clinical Nutrition. 56 : 735-739.

Artz, W.E., Warren, C.C., Mohring, A.E., and VIillota, R. 1990. Incorporation of corn fiber into sugar snap cookies. Cereal Chemistry. 67 : 303-305.

Barbosa-Canovas, G., Fontana, A.J.Jr., Schmidt, S.J. and Labuza, T.P. 2007. Water activity in Foods: Fundamentals and applications. Oxford : Blackwell Publishing.

Bell, L.N., and Labuza, T.P. 2000. Practical Aspects of Moisture Sorption Isotherm Measurement and Use. Minisota: Egan Press.

BeMiller, J.N. 1986. Chemistry and Functions of Pectin. In Fishman, M.L., Jen, J. J., Eds.; J ACS Symposium Series., pp 2-12.

BeMiller, J.N. 2007. Carbohydrate chemistry for food scientists, 2nd edition. AACC international, Inc. USA.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Bilgicli, N., Elgun, A., Herken, E.N., Turker, S., Ertas, N. and Ibanoglu, S. 2006. Effect of wheat and sensory quality of tarhana, a fermented wheat flour- yoghurt germ/bran addition on the chemical, nutritional product. Journal of Food Engineering. 77 : 680 – 686.

Brennan, C.S., Kuri, V. and Tudorica, C.M. 2004. Inulin-enriched pasta: Effects on textural properties and starch degradation. Food Chemistry. 86 : 189–193.

Brennan, C.S. and Cleary, L.J. 2007. Utilisation Glucagel in the β-glucan enrichment of breads: A physicochemical and nutritional evaluation. Food Research International. 40 : 291-296.

Brouns, F., Bjorck, I., Frayn, K.N., Gibbs, A.L., Lang, V., Slama, G. and Wolever, T.M.S. 2005. Glycaemic index methodology. Nutrition Research Review. 18 : 145-171.

Capuano, E. and Fogliano, V. 2011. Acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural (HMF): A review on metabolism, toxicity, occurrence in food and mitigation strategies. LWT - Food Science and Technology. 44 : 793-810

Chanthaphon, S., Chanthachum, S. and Hongpattarakere, T. 2008. Antimicrobial activities of essential oils and crude extracts from tropical Citrus spp. Aganninst food-related microorganisms. Songklanakarin Journal of science and technology. 30 : 125-131.

Ciacci, C., Maiuri, L., Caporaso, N., Bucci, C., Del Giudice, L., Rita Massardo, D., Pontieri, P., Di Fonzo, N., Bean, S. R., Ioerger, B. and Londei, M. 2007. Celiac disease: *In vitro* and *in vivo* safety and palatability of wheat-free sorghum food products. Clinical Nutrition. 26 : 799-805.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Courel, M., Ait-Ameur, L., Capuano, E., Foglia no, V., Morales, F.J., Courtois, F. and Birlouez-Aragon, I. 2009. Effects of formulation and baking Conditionson neo-formed contaminants in model Cookies. Czech Journal of Food Sciences. 27 : 93-95.

Curley, L.P. and Hoseney, R.C. 1984. Effects of corn sweeteners on cookie quality. Cereal Chemistry. 61 : 274–278.

Dachana, K.B., Rajiv, J., Indrani, D. and Prakah, J. 2009. Effect of dried moringa (*Moringa oleifera lam*) leaves on rheological, microstructural, nutritional, textural and organoleptic characteristics of cookies. Journal of Food Quality. 33 : 660–677.

de Oliveira, K.E., Takase, I. and de Gonçalves, É.C.B.A. 2009. Development of gluten-free cookie from medicinal plants (Guaraná - *Paullinea cupana* and Catuaba - *Anemopaegma mirandum*) aiming at copper, iron, and zinc supplementation. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 29 : 631-635.

de Simas, K.N., Vieira, L.N., Podesta, R., Muller, C.M.O., Vieira, M.A., Beber, R.C., Reis, M.S., Barreto, P.L.M., Amante, E.R., and Amboni, R.D.M.C. 2009. Effect of king palm (*Archontophoenix alexandrae*) flour incorporation on physicochemical and textural characteristics of gluten-free cookies. International Journal of Food Science and Technology. 44 : 531-538.

Drewnowski, A., Nordenten, K. and Dwyer, J. 1998. Replacing sugar and fat in cookies: Impact on product quality and preference. Food Quality and Preference. 9(1/2) : 13–20.

Ellis, A. and Gudmundsson, M. 1996. Starch: Physiochemical and functional aspects. In A. Elisson (Ed.). Carbohydrate in food marcel, Dekker, Inc., New York. pp. 431-503.

FAO/WHO Expert Consultation. 1997. Carbohydrates in human nutrition: report of a joint FAO/WHO Expert Consultation, Rome, 14–18 April. Rome: Food and Agriculture Organization, 1998. (FAO Food and Nutrition paper 66.)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

FAO/WHO. 1998. Cabohydrates in human nutrition. Food and Agriculture Organization. 66 : 1-140.

Fishman, M.L., Chau, H.K., Hoagland, P.D., and Hotchkiss, A.T. 2006. Microwave-assisted extraction of lime pectin. Food Hydrocollodis. 20 : 1170–1177.

Frei, M., Siddhuraju, P. and Becker, K. 2003. Studies on the *in vitro* starch digestibility and the glycemic index of six different indigenous rice cultivars from the Philippines. Food Chemistry. 83 : 395–402.

Foster-Powell, K. and Brand-Miller, J. 1995. International tables of glycemic index. American Journal of Clinical Nutrition. 62 : 871S-893S.

Frost, G., Leeds, A.A., Dore, C.J., Madieros, S., Brading, S. and Dornhorst, A. 1999. Glycaemic index as a determinant of serum HDL-cholesterol concentration. The Lancet. 353 : 1045– 1048.

Garcia, M.L., Dominguez, R., Galvez, M.D., Casas, C. and Selgas, M.D. 2002. Utilization of cereal and fruit fibers in low fat dry fermented sausages. Meat Science. 60 : 227-236.

Gökmen, V. and Acar, J. 1999. Simultaneous determination of 5-hydroxymethylfurfural and patulin in apple juice by reversed-phase liquid chromatography. Journal of Chromatography A. 847 : 69–74.

Gökmen, V., Açar, Ö., Serpen, A., and Morales, F. 2008. Effect of leavening agents and sugars on the formation of hydroxymethylfurfural in cookies during baking. European Food Research and Technology. 226 : 1031-1037.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Goni, I., Garcia-Aolnso, A., and Saura-Calixto, F. 1997. A starch hydrolysis procedure to estimate glycemic index. Nutrition Research. 17(3) : 427-437.

Goodwin, B.F.J. and Rawcliffe P.M. 1983. Food allergies associated with cereal products. Food Chemistry. 11: 321-338.

Grolms, M. 2011. Pummelo Inspired Safety Components. [Online]. Available: http://www.materialsviews.com/details/news/986823/Pummelo_Inspired_Safety_Components.html. (28 February 2011).

Hadinezhad, M. and Butler, F. 2009. Effect of flour type and dough rheological properties on cookie spread measured dynamically during baking. Journal of Cereal Science. 49 : 178–183.

Hizukuri, S. 1996. Starch: Analytical aspects. In A. Elisson (Ed.). Carbohydrate in food marcel Dekker, Inc., New York. pp. 347-429.

Hoque, M.Z., Hossain, K.M. and Akter, F. 2009. The effect of lecithin-a non-absorbing emulsifying agent on cookie Production . Pakistan Journal of Nutrition. 8 : 1074-1077

Hurtta, M. and Pitkänen, I. 2004. Quantification of low levels of amorphous content in maltitol. Thermochimica Acta. 419 : 19–29.

Jayson, L.L., Lisa, O.H., Carlotta, V., Sara, R.J., Melissa, M., Morrow, J.L. and Traill,W.B. 2004. Effect of information about benefits of biotechnology on consumer acceptance of genetically modified food: evidence from experimental auctions in the United States, England, and France. European Review of Agricultural Economics. 31 : 179-204.

Jeltema, M.A., Zabik, M.E. and Thiel, L.J. 1971. Prediction of cookie quality from dietary fiber components. Cereal Chemistry. 60 : 227-230.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Jenkins, D.J., Wolever, T.M., Taylor, R.H., Barker, H., Fielden, H., Baldwin, J.M., Bowling, A.C., Newman, H.C., Jenkins, A.L. and Goff, D.V. 1981. Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange. The American Journal of Clinical Nutrition. 34 : 362–366.

Jenkins, D.J., Jenkins, A.L., Wolever, T.M.S., Vuksan, V., Rao, A.V., Thompson, L.U. and Joss, R.G. 1994. Low glycemic index lente carbohydrates and physiological effects of altered food frequency. American Journal of Clinical Nutrition. 54 : S706-S709.

Jia, C., Kim, Y.S., Huang, W. and Huang, G. 2008. Sensory and instrumental assessment of Chinese moon cake : Influences of almond flour, maltitol syrup, fat, and gums. Food Research International. 41 : 930–936.

Kohlmeier, M. 2003. Xylitol. In Nutrient Metabolism. pp.223-227.

Labuza, T.P. and Hyman, C.R. 1998. Moisture migration and control in multi-domain foods. Trends in Food Science and Technology. 9 : 47-55

Larrauri, J.A. 1999. New approaches in the preparation of high dietary fibre powder from fruit by-products. Trends in Food Science and Technology. 10 : 3-8.

Leach, H.W., McCowen, L.D. and Schoch, T.J. 1959. Structure of the starch granule. Cereal Chemistry. 36 : 534–544.

Lee, A.R., Ng, D.L., Dave, E., Ciaccio, E.J. and Green, P.H.R. 2009. The effect of substituting alternative grains in the diet on the nutritional profile of the gluten-free diet. Journal of Human Nutrition and Dietetics. 22 : 359-363.

Lin, S.D., Lee, C.C., Mau, J.L., Chiou, S.Y. and Lin L.Y. (2010). Effect of erythritol on quality characteristics of reduced-calorie Danish cookies. Journal of Food Quality. 33 : 14-26.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Mahasukhonthachat, K., Sopade, P.A. and Gidley, M.J. 2010. Kinetics of starch digestion in sorghum as affected by particle size. Journal of Food Engineering. 96 : 18-28.

Matz, S.A. 1972. Bakery technology and engineering. AVI Publishing. Westport, Conn. 2nd ed

McCleary, B.V., and Prosky, L. 2001. Advanced dietary fiber technology. Oxford : Blackwell Science Ltd.

Mohsen, S.M., Fadel, H.H.M., Bekhit, M.A., Edris, A.E. and Ahmed, M.Y.S. 2009. Effect of substitution of soy protein isolate on aroma volatiles, chemical composition and sensory quality of wheat cookies. International Journal of Food Science and Technology. 44 : 1705–1712.

Mulholland, H.G., Mulholland, M.M., Anderson, L.A., Johnston, B.T., Watson, R.G.P., Murphy, S.J., Ferguson, H.R., McGuigan, J., Reynolds, J.V., Comber, H. and Murray, L.J. 2009. Glycemic index, carbohydrate and fiber intakes and risk of reflux esophagitis, Barrett's esophagus, and esophageal adenocarcinoma. Cancer Causes Control. 20 : 279–288.

Mushtaq, Z., Rehman, S.u., Zahoor, T. and Jamil, A. 2010. Impact of xylitol replacement on physicochemical, sensory and microbial quality of cookies. Pakistan Journal of Nutrition. 9 : 605-610.

Olewnik, M.C. and Kulp, K. 1984. The effect of mixing time and ingredient variation on farinograms of cookie doughs. Cereal Chemistry. 61 : 532–537.

Pachekrepapol, U., Aiumglam, R. and Chansiri, T. 2009. Use of malva nut gum as a fat substitute in brownie cake. Agricultural Science Journal. 40(1) : 397-400.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Pareyt, B., Talhaoui, F., Kerckhofs, G., Brijs, K., Goesaert, H., Wevers, M. and Delcour, J.A. 2009. The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties. Journal of Food Engineering. 90 : 400-408.

Pawlak, D., Bryson, I.M., Denyer, G.H. and Brand-Miller, J.C. 2001. High glycemic index starch promotes hypersecretion of insulin and higher body fat in rats without affecting insulin sensitivity. Journal of Nutrition. 131 : 99-104.

Pratt , M., Lightowler, H., Henry, C.J., Thabuis, C., Wils, D. and Guérin-Deremaux, L. 2011. No observable differences in glycemic response to maltitol in human subjects from 3 ethnically diverse groups. Nutrition Research. in press.

Quilez, J., Bullo, M. and Salas-Salado, J. 2007. Improved postprandial response and feeling of satiety after consumption of low-calorie muffins with maltitol and high-amylose corn starch. Journal of Food Science. 72 : S407-11.

Raghavendra, S.N., Ramachandra Swamy, S.R., Rastogi, N.K., Raghavarao, K.S.M.S., Kumar, S. and Tharanathan, R.N. 2006. Grinding characteristics and hydration properties of coconut residue: A source of dietary fiber. Journal of Food Engineering. 72 : 281–286.

Romeo, F.V., De Luca, S., Piscopo, A., Santisi, V. and Poiana, M. 2010. Shelf-life of almond pastry cookies with different types of packaging and levels of temperature. Food Science and Technology International. 16 : 233-240

Ronda, F., Gomez, M., Blanco C. A. and Caballero, P.A. 2005. Effects of polyols and nondigestible oligosaccharides on the quality of sugar-free sponge cakes. Food Chemistry. 90 : 549–555.

Roquette and Lestrem . 2003. Maltitol: a complete, functional sugar substitute. [Online]. Availble: http:// www.innovfoodtech.com. [15 August 2008].

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Rose, D.J., Inglett, G.E. and Liu, S.X. 2010. Utilisation of corn (Zeamays) bran and corn fiber in the production of food components. Journal of the Science of Food and Agriculture. 90 : 915–924.

Saikaew, W., Kaewsarn, P. and Saikaew, W. 2009. Pomelo peel : Agricultural waste for biosorption of cadmium ions from aqueous solutions. World Academy of Science, Engineering and Technology. 56 : 287-291.

Sampson, H.A. 1999. Food allergy. Part 1: Immunopathogenesis and clinical disorders. Journal of Allergy and Clinical Immunology. 103 : 717-728.

Schieber, A., Stintzing, F.C. and Carle, R. 2002. By-products of plant food processing as a source of functional compound-recent developments. Trends in Food Science and Technology. 12 : 401–413.

Seker, I.T., Ozboy-ozbas, O., Gokbulut, I., Ozturk, S. and Koksel, H. 2010. Utilization of apricot kernel flour as fat replacer in cookie. Journal of Food Processing and Preservation. 34 : 15–26.

Sharif, K., Butt, M.S., Anjum, F.M., Minhas, R. and Qayyum, M. N. 2003. Extension of cookies shelf life by using rice bran oil. Food Science and Technology International. 16 : 455-457.

Singh, M. and Mohamed, A. 2007. Influence of gluten–soy protein blends on the quality of reduced carbohydrates cookies. LWT - Food Science and Technology. 40 : 353–360.

Siripatrawan, U. 2009. Shelf-life simulation of packaged rice crackers. Journal of Food Quality. 32 : 224-239.

Siripatrawan, U. and Jantawat, P. 2008. A novel method for shelf life prediction of a packaged

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

moisture sensitive snack using multilayer perceptron neural network. Expert Systems with Applications. 34 : 1562–1567.

Stephen, A.M. 1995. Food polysaccharridrs and their applications. Marcel Dekker Inc., New York. 654.

Sudha, M.L., Baskaran,V. and Leelavathi, K. 2007. Apple pomace as a source of dietary fiber and polyphenols and its effect on the rheological characteristics and cake making. Food Chemistry. 104 : 686-692.

Teubner, W., Meinl, W., Florian, S., Kretzschmar, M. and Glatt, H. 2007. Identification and localization of soluble sulfotransferases in the human gastrointestinal tract. Biochemical Journal. 404 : 207–215.

Thondre, P.S. and Henry, C.J.K. 2009. High-molecular-weight barley β-glucan in chapatis (unleavened Indian flatbread) lowers glycemic index. Nutrition Research. 29 : 480–486

Trinidad, T.P., Mallillin , A.C., Valdez , D.H., Loyola , A.S., Askali-Mercado, F.C., Castillo, J.C., Encabo, R.R., Masa, D.B., Maglaya, A.S. and Chua M.T. 2006. Dietary fiber from coconut flour: A functional food. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 7: 309–317.

Tsai H.L., Chang S.K. and Chang S.J. 2007. Antioxidant content and free radical scavenging ability of fresh red pummelo [*Citrus grandis* (L.) Osbeck] juice and freeze-dried products. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 55 : 2867-2872.

Uchoa, A.M.A., Costa, J.M.C. Maia, G.A., Meira, T.R., Sousa, P.H.M., Brasil, I.M.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

2009. Formulation and physicochemical and sensorial evaluation of biscuit-type cookies supplemented with fruit powders. Plant Food for Human Nutrition. 64 : 153–159.

Uysal, H., Bilgiçli, N., Elgün, A., Ibanoglu, S., Herken, E.N. and Demir, M.K. 2007. Effect of dietary fibre and xylanase enzyme addition on the selected properties of wire-cut cookies. Journal of Food Engineering. 78 : 1074–1078.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Wani, A.A., Sogi, D.S., Singh, P., Sharma, P. and Panga, A. 2010. Dough-handling and cookie making properties of wheat flour–watermelon protein isolate blends. Food and Bioprocess Technology. in press.

Wiseman, J., Nicol, N.T. and Norton, G. 2000. Relationship between apparent metabolisable (AME) values and in vivo/in vitro starch digestibility of wheat for broilers. Journal of World Poultry Science. 56 : 305-318.

Wolever, T.M.S., KatzmanRelle, L., Jenkins A.L., Vuksan, V., Josse, R. and Jenkins, D. 1994. Glycaemic index of 102 complex carbohydrate foods in patients with diabetes. Nutrition Research. 14 : 651–69.

Zhang, J., Wang, Z.W. and Shi, X.M. 2010. *Canna edulis* Ker By-product: Chemical composition and characteristics of the dietary fiber. Food Science and Technology International. 16 : 305-313.

Zoulias, E.I., Oreopoulou, V. and Tzia, C. 2002. Textural properties of low-fat cookies containing carbohydrate- or protein-based fat replacers. Journal of Food Engineering. 55 : 337–342.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved