

เอกสารอ้างอิง

กองโภชนาการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2532. *คู่มือส่งเสริมโภชนาการในโรงเรียน*.
กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การพิชิตการพิมพ์. 132 หน้า

กองโภชนาการ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข. 2548. สถานการณ์ภาวะโภชนาการของประเทศไทย.
(ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา <http://www.anamia.moph.go.th> (1 กรกฎาคม 2552)

กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2553. ข้อมูลจากการทะเบียน
ราษฎร. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา
<http://service.nso.go.th/nso/nsopublish/faq/faq.html> (1 เมษายน 2553)

กระทรวงพาณิชย์ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครราชสีมา. 2551. *รำข้าวที่มีคุณภาพ: คุณค่าต่อ
สุขภาพ*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://ora.kku.ac.th/res_kku/Journal/AbstractView.asp?Qid=3050 (1 กรกฎาคม 2552).

กระทรวงสาธารณสุข คณะกรรมการสวัสดิการกรมอนามัย. 2545. *ตารางแสดงปริมาณ
สารอาหารที่แนะนำต่อวัน*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2548. *การวิเคราะห์ข้อมูลด้วย SPSS for windows*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 260 หน้า

คณินญา พรนริศ. 2545. *โภชนาการผู้สูงอายุ*. เชียงใหม่ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สถาบันราชภัฏ. 430 หน้า

คณะกรรมการคาทอลิกเพื่อสุขภาพอนามัย. 2551. จดหมายข่าวปี 2550. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา

<http://www.aidsatholic.com/theelderlymessage2009.html>. (1 กรกฎาคม 2552)

จตุพันธ์ จุฬพันธ์ทอง. 2543. การเปรียบเทียบผลของการเตรียมนมถั่วเหลืองต่อปริมาณของแข็งและโปรตีนในเต้าหู้. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.

จิรพรรณ กุลดิลก, อุดม เกิดไพบูลย์, ไชแสง รัควานิช, วรรณท์ กิตติอัมพานนท์, สมชาย เทพพานา และสันติภาพ จินดาแสง. 2525. รายงานผลการวิจัยเรื่อง อุตสาหกรรมเกษตรและการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่น. กรณีอุตสาหกรรมผักและผลไม้บรรจุกระป๋อง. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 152 หน้า

ณรงค์ นิยมวิทย์และอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2526. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 441 หน้า

ถิรนนท์ คุณนพรัตน์ มณฑิรา นพรัตน์ สุวิษ ศิริวัฒน์ โยธิน วลัยพร ศรีชุมพวง. 2546. การประเมินความเป็นไปได้ทางเทคโนโลยีและทางเศรษฐศาสตร์ในการพัฒนากระบวนการการผลิตนมถั่วเหลืองสำเร็จรูป. นมถั่วเหลืองสำเร็จรูป. อาหาร. 33(4). 299-307.

ชานินทร์ ศิลป์จารุ. 2548. การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS. วี อินเทอร์เน็ต. กรุงเทพฯ. 520 หน้า

นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. 487 หน้า

ปราณี วราสวัสดิ์. 2534. เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ธัญพืช. เชียงใหม่ : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะธุรกิจ การเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. 331 หน้า

พรพจน์ ศรีสุขชยะกุล. 2553. เบต้ากลูแคนสารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ. ปทุมธานี : สถาบันวิจัย
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. หน้า 47-49.

พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์, มณฑิรา นพรัตน์, กฤษดา เรืองเดช, วาสนา พาพันธ์ และอำนาจ เลิศรุ่ง
พาณิชย์. 2546. สมบัติทางกายภาพของน้ำมันถั่วเหลืองผงและคีนรูปที่ผ่านกรรมวิธีทำ
แห้งแบบพ่นฝอย: 41 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ. หน้า 242-250.

เพลินใจ ตังคณะกุล. 2545. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเต้าหู้. *อาหาร*. 32(กุมภาพันธ์) : 92-97.

เผด็จศักดิ์ จำปา. 2539. ผลกระทบของอุณหภูมิอบแห้งต่อคุณภาพ (สี, คัชนีการกระจายตัวของ
โปรตีนและความคงตัว) ของแป้งถั่วเหลืองชนิดไขมันเต็ม. วิทยาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
กรุงเทพฯ

มณฑนา ร่วมรักษ์, วิภา คำดา และทัศนีย์ ลีสุวรรณ. 2529. ผลของวิธีการผลิตต่อสุขภาพนมถั่ว
เหลือง. *อาหาร*. 16 (กุมภาพันธ์) : 59-71.

แม่น อมรสิทธิ์. 2534. *หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ*. สำนักพิมพ์ชวนพิมพ์.
ครั้งที่1. กรุงเทพฯ. 886 หน้า

เย็นหทัย แน่นหนา. 2549. *สเปกโทรสโกปีสำหรับเคมีอินทรีย์*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 530 หน้า

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานนท์. 2540. บทปฏิบัติการเรื่องกาแฟ. *หลักการ
วิเคราะห์อาหาร*. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 5. หน้า 107

ศูนย์นวัตกรรมเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว. 2555. Water Activity กับการควบคุมอายุการเก็บ
รักษาผลิตภัณฑ์อาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?aID=12> (10 มกราคม 2555)

วันชัย สมจิต. 2547. *ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์*. กรุงเทพฯ : บริษัทสยามออฟเซ็ท จำกัด

วิรุพห์ ตัณฑะพานิชกุล. 2548. ความรู้พื้นฐานการอบแห้ง. ใน วิวัฒน์ ตัณฑะพานิชกุล (บก.), *เทคโนโลยีอบแห้งในอุตสาหกรรม*, กรุงเทพฯ : ส.ส.ท. หน้า 26

ศิริพร ริพน. 2551. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของข้าวโดยเนียร์อินฟราเรดรีเฟลกแทรนซ์ สเปกโทรสโกปี. *วิทยานิพนธ์*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 93 หน้า

สถาบันวิจัยโภชนาการ. 2546. คู่มือการผลิตนมถั่วเหลืองเสริมแคลเซียม. บริษัทเพชรรุ่งการพิมพ์ จำกัด, นนทบุรี.

สิริรัตน์ พันธุ์ไชยสร. 2551. การพัฒนาสูตรและสภาวะการผลิตอาหารเข้าัญชาติเสริมรำข้าวโดย กระบวนการเอกซ์ทรูชัน. เชียงใหม่ : วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตมหาวิทยาลัย เชียงใหม่.

เสาวลักษณ์ ศรีหงส์ทอง. 2543. ผลของกรด – เบสต่อการจับตัวของก้อนโปรตีนในน้ำนมถั่วเหลือง. *วิทยานิพนธ์*. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสอนเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. *ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 336 หน้า

อารีย์ สมานมิตร. 2543. ถั่วเหลืองผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีวันดับ. *ทำเนียบผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป เครื่องดื่มปรุงรสและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 38-40.

Ahmad, A., Anjum, F. M., Zahoor, T. and Nawaz, H. 2009. Extraction of β -glucan from Oat and its Interaction with Glucose and Lipoprotein Profile. *Pakistan Journal of Nutrition*. 8 (9): 1486-1492.

Ahmad, A., Anjum, F. M., Zahoor, T., Tahir, Z., Nawaz., H. and Ahmed, Z. 2010. Extraction and characterization of beta-d-glucan from oat for industrial utilization. *International Journal of Biological Macromolecules*. 46: 304–309.

AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17th ed Association of Official Analytical Chemists. Maryland, USA.

Bacic, A. and Stone, B.A. 1981. Isolation and ultrastructure of aleurone cell walls from wheat and barley. *Australian Journal of Plant Physiology*, 8: 453–474.

Belitz, H.D., Grosch, W. and Schieberle, P. 2009. *Food Chemistry*. 4th revised and extended ed : Springer-Verlag Berlin Heidelberg. 1114 p.

Bhatty, R.S. 1993. Extraction and enrichment of (1/3) (1/4)-b-Dglucan from barley and oat brans. *Cereal Chemistry*, 70: 73–77.

Bhatty, R.S. 1995. Laboratory and pilot plant extraction and purification of β -glucan from hull-less barley and oat brans. *Journal of cereal science*, 22: 163-170.

Biliaderis, C.G. and Izydotczyk, M.S. 2007. *Functional Food Carbohydrate*. Boca Raton, Florida : CRC Press. 570 p.

Brennan, C.S. and Cleary, L. J. 2005. The potential use of cereal (1/3,1/4)- β -D-glucans as functional food ingredients. *Journal of Cereal Science*, 42: 1–13.

Fincher, G.B. 1975. Morphology and chemical composition of barley endosperm cell walls. *Journal of the Institute of Brewing*, 82: 347–349.

- Ghotra, B.S., Vasanthan, T. and Temelli, F. 2008. Structural characterization of barley β -glucan extracted using a novel fractionation technique. *Food Research International*, 41: 957–963.
- Havrlentová, M., Petrušáková, Z., Burgárová, A., Gago, F., Hlinková, A. and Šturdík, E. 2011. Cereal β -glucans and their Significance for the Preparation of Functional Foods – A Review. *Czech Journal Food Science*, 29(1): 1–14.
- Irakli, M., Biliaderis, C.G., Izydorczyk, M.S. and Papadoyannis, I.N. 2004. Isolation, structural features and rheological properties of water extractable beta-glucans from different Greek barley cultivars. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 84: 1170–1178.
- Johansson, L. 2006. Structural analyses of (1/3),(1/4)- β -D-glucan of oats and barley. Thesis. Faculty of Agriculture and Forestry of the University of Helsinki.
- Johnson, L A., Myers, D.J. and Burden, D.J. 1992. Soy Protein's History, Prospects in Food, Feed. **International News on Fats, Oils, and Related Material**. 3, (April): 429-422.
- Jinapong, N., Suphatharika, M. and Jamnong, P. 2008. Production of instant soymilk powders by ultrafiltration, spray drying and fluidized bed agglomeration. *Journal of Food Engineering*, 84: 194-205.
- Juliano, B.O. and Bechtel, D.B. 1985. Principles of cereal science and Technology. Second edition. AACC INC., St.Paul, Minnesota.
- Li, W., Steve, W., Cui. and Kakuda, Y. 2005. Extraction, fractionation, structural and physical characterization of wheat β -D-glucans. Department of Food Science, University of Guelph, Guelph, Ont., Canada.

Lui, K. 1997. Soybeans : Chemistry, Technology, and Utilization. New York : Chapman & Hall.

Mason, R. 2001. *What is Beta Glucan*. Massachusetts : Save good. 51 p.

McCleary, B.V. 1988. Methods in Enzymology. In: Wood, W.A., Kellogg, S.T. (Eds.), Academic Press, San Diego, CA, 511–514.

McCleary, B.V. and Codd, R. 1991. Measurement of (1-3) (1-4)- β -D-glucan in barley and oats: a streamlined enzymic procedure. *Journal of the science of food and agriculture*, 55: 303-312.

Munck, L., Møller, B., Jacobsen, S. and Søndergaard, I. 2004. Near infrared spectra indicate specific mutant endosperm genes and reveal a new mechanism for substituting starch with (1-3,1-4) beta glucan in barley. *Journal of Cereal Science*, 40: 213–222.

Osborne, B.G., Fearn, T. and Hindle. 1993. Practical NIR spectroscopy: with Application in food and Beverage Analysis. 2nd ed. Longman Singapore Publisher (Pte) Ltd, Singapore. 227 pp.

Philippe, S., Robert, P., Barron, C., Saulnier, L. and Guillon, F. 2006. Deposition of cell wall polysaccharides in wheat endosperm during grain development: Fourier transform-infrared microspectroscopy study. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54: 2303–2308.

Robert, P., Marquis, M.L., Barron, C.C., Guillon, F. and Saulnier, L. 2005. FT-IR Investigation of cell wall polysaccharides from cereal grains. Arabinoxylan Infrared Assignment. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53: 7014-7018.

- Seefeld, H. F., Blennow, A., Møller, B., Jespersen, Wollenweber, B. and Engelsen, S.B. 2009. Accumulation of mixed linkage (1/3) (1/4)-b-D-glucan during grain filling in barley: A vibrational spectroscopy study. *Journal of Cereal Science*, 49: 24–31.
- Skendi, A., Biliaderis, C.G., Lazaridou, A. and Izydorczyk, M.S. 2003. Structure and rheological properties of water soluble β -glucans from oat cultivars of *Avena sativa* and *Avena bysantina*. *Journal of Cereal Science*, 38: 15–31.
- Tanteeratom, K., Nalson, A.I. and Wei, L.S. 1997. Processing of soymilk free from beany and other off-flavors. – in Proceeding World Soybean Reserch Conference V. Thailand. 412-414.
- Visanathan, T. and Temelli, F. 2008. Grain fractionation technologies for cereal beta-glucan concentration. *Food Research Internation*, 1 (41): 876–881.
- Wood, P.J., Weisz, J., Fedec, P. and Burrows, V.D. 1989. Large-scale preparation and properties of oat fractions enriched in (1-3)(1-4)-beta-D-glucan. *Cereal Chemistry*, 66(2): 97–103.