

เอกสารอ้างอิง

- Association of Official Analytical Chemists. 2000. **Chemicals Analytical Manual**. Arlington, VA: AOAC International.
- George, O. A., Michael, W. O., Jasper, K. I., and Jackson, N. K. 2011. **Effect of Packaging and Storage Temperature on the Shelf Life of Crisps from four Kenyan Potato Cultivars**. American Journal of Food Technology, 6(10): 882-892.
- กฤษณา รักษ์วงศ์, กนกวรรณ พุฒิสถิตวงศ์, สุภาพร สุทธิธรรม และอุบลรัตน์ สิริภัทราวรรณ. 2549. ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิใบหม่อน. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กรมการข้าว. 2552. องค์ความรู้เรื่องข้าว. [online]. Available http://www.brrd.in.th/rkb/data_002/rice_xx2-03_ricebreed001_01.html. (21 September 2552)
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. บริษัท เอส พี เอ็ม การพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2541. การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องเพื่อวางจำหน่าย ด้วยเทคนิคไอลอกลอฮอร์่วมกับการบรรจุ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

พรพิมล เทพบรรทม และ สิริมา ชินสาร. 2550. ผลของการอบแห้งแบบชั้นตอนเดียวและสอง
ชั้นตอนต่อคุณภาพของใบมะกรูดและตะไคร้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(6): 136-138.

ไพบุตย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2538. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539. การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร. หน่วยที่ 1-7
กรุงเทพฯ.

วิทยา ตั้งก่อสกุล. 2543. พลาสติกเพื่อการเกษตร. ซีวีพัฒนาอินเตอร์พรีนตจำกัด. กรุงเทพฯ.

สามารถ วาวิจรเกียรติ และ สัมพันธ์ ไชยเทพ. 2550. การออกแบบและทดสอบเครื่องคั่วใบชา
แบบต่อเนื่อง. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

สุพัตรา งามอรุณเลิศ. 2552. ผลของกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของสตาร์ชข้าวเหนียว. วิทยานิพนธ์
เทคโนโลยีทางอาหาร. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

สำนักงานข้อมูลสมุนไพร. 2552. สมุนไพรที่ใช้ในงานสาธารณสุขมูลฐาน. คณะเภสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหิดล. [online]. Available
<http://www.medplant.mahidol.ac.th/pubhealth/index.asp>. (2 September 2552)

สำนักงานคณะกรรมการกำกับการค้าข้าว. 2552. แหล่งเพาะปลูกข้าวเจ้า ข้าว
เหนียว และข้าวขาวดอกมะลิ 105. [online]. Available
http://www.aftc.or.th/itc/products_analyze_price01. (21 September 2552)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2550. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวคั่ว (มผช. 1381 /
2550). กระทรวงอุตสาหกรรม.

อำไพศักดิ์ ทิบุญมา และ ศักชัย จงจำ. 2553. การอบแห้งจึงด้วยเทคนิคสุญญากาศร่วมกับ
อินฟราเรด. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 15(2): 76-86.

เอกสารอ้างอิง

- Association of Official Analytical Chemists. 2000. **Chemicals Analytical Manual**. Arlington, VA: AOAC International.
- George, O. A., Michael, W. O., Jasper, K. I., and Jackson, N. K. 2011. **Effect of Packaging and Storage Temperature on the Shelf Life of Crisps from four Kenyan Potato Cultivars**. American Journal of Food Technology, 6(10): 882-892.
- กฤษณา รักษ์วงศ์, กนกวรรณ พุฒิสถิตวงศ์, สุภาพร สุทธิธรรม และอุบลรัตน์ สิริภัทราวรรณ. 2549. ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิใบหม่อน. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กรมการข้าว. 2552. องค์ความรู้เรื่องข้าว. [online]. Available http://www.brrd.in.th/rkb/data_002/rice_xx2-03_ricebreed001_01.html. (21 September 2552)
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. บริษัท เอส พี เอ็ม การพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- น้ำฝน ศีตะจิตต์. 2541. การยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องเพื่อวางจำหน่าย ด้วยเทคนิคไฮโอแอลกอฮอล์ร่วมกับการบรรจุ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

พรพิมล เทพบรรทม และ สิริมา ชินสาร. 2550. ผลของการอบแห้งแบบชั้นตอนเดียวและสอง
ชั้นตอนต่อคุณภาพของใบมะกรูดและตะไคร้. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(6): 136-138.

ไพบุตย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2538. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2539. การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร. หน่วยที่ 1-7
กรุงเทพฯ.

วิทยา ตั้งก่อสกุล. 2543. พลาสติกเพื่อการเกษตร. ซีวีพัฒนาอินเตอร์พรีนตจำกัด. กรุงเทพฯ.

สามารถ วาวิจระเกียรติ และ สัมพันธ์ ไชยเทพ. 2550. การออกแบบและทดสอบเครื่องคั่วใบชา
แบบต่อเนื่อง. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

สุพัตรา งามอรุณเลิศ. 2552. ผลของกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของสตาร์ชข้าวเหนียว. วิทยานิพนธ์
เทคโนโลยีทางอาหาร. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

สำนักงานข้อมูลสมุนไพร. 2552. สมุนไพรที่ใช้ในงานสาธารณสุขมูลฐาน. คณะเภสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหิดล. [online]. Available
<http://www.medplant.mahidol.ac.th/pubhealth/index.asp>. (2 September 2552)

สำนักงานคณะกรรมการกำกับการค้าข้าว. 2552. แหล่งเพาะปลูกข้าวเจ้า ข้าว
เหนียว และข้าวขาวดอกมะลิ 105. [online]. Available
http://www.aftc.or.th/itc/products_analyze_price01. (21 September 2552)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2550. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวคั่ว (มผช. 1381 /
2550). กระทรวงอุตสาหกรรม.

อำไพศักดิ์ ทิบุญมา และ ศักชัย จงจำ. 2553. การอบแห้งจึงด้วยเทคนิคสุญญากาศร่วมกับ
อินฟราเรด. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 15(2): 76-86.