เอกสารอ้างอิง

กล้าณรงค์ ศรีรอต และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

กล้าณรงค์ ศรีรอต และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ.2546. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. 2554. เพิ่มคุณค่าเมล็ดทุเรียนดีกว่าทิ้งเป็นขยะ: บิสกิตหน้าเมล็ดทุเรียนกรอบ. ไทยไพสต์ (13 ตุลาคม 2554).

จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2525. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชา – วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2541. เบเกอรีเทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชา – วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ปวีณา ศรีชมภู แสงระวี ปาแรง และ อภิญญา บุญมี. 2548. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่โดยใช้แป้งข้าวกล้องทดแทนแป้งสาลีบางส่วน. โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม, นครปฐม.

สมศักดิ์ วรรณศิริ ทวีศักดิ์ นวลพลับ, อนุชา ทองไพยุทธ และ ปฐวี วายุอัคคี. 2530. **ทุเรียน.** ฐานเกษตรกรรม, กรุงเทพฯ.

สิรินาถ ตัณฑเกษม. 2542. สมบัติของแป้งจากเมล็ดทุเรียนและการนำไปใช้ประโยชน์. สาขาวิชา – เทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ภาควิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, กรุงเทพฯ.

สิรินาถ ตัณฑเกษม. 2554. การทดแทนไขมันในคุกกี้โดยใช้ถั่วลิสงบด. สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร ภาควิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, กรุงเทพฯ.

สุภารัตน์ แก้วปรารถนา. 2547. การใช้แป้งถั่วเขียวทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, ปทุมธานี.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2524. กระทรวงอุตสาหกรรม. มาตรฐานแป้งสาลี. กรุงเทพฯ

Amin, M.A., Ahmad, A.S., Yin, Y.Y., Yahya, N., and Ibrahim, N. 2007. Extraction, purification and characterization of durian (Durio zibethinus) seed gum. Food Hydrocolloids, 21: 273–279.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

Amiza, M.A., Aziz,Y. Ong,B.C., Wong, V.L., and Pang, A.M. 2004.CHIEF: Cheap high fiber from local fruit seed. Expo Science, Technology and Innovation 2004. PWTC. Kuala Lumpur, August 27-29, 2004.

Ammar, M.S., Hegaz, A.E., and Bedeir, S.H. 2009. Using of Taro Flour as Partial Substitute of Wheat Flour In Bread Making. AL-Azhar University Cairo, Egypt World. J. Dairy & Food Sciences, 4 (2): 94-99.

A.O.A.C. 1990. Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Inc., Virginia. 1298 p.

Berry, S.K. 2008. Cyclopropene fatty acids in some Malaysian edible seeds and nuts: Durian (*Durio zibethinus*, Murr.). Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Agriculture Malasia, Malaysia.

Brown, M.J., Hor Y.L., and Greenwood, J.S. 2001. Reserve accumulation and protein storage vacuole formation during development of recalcitrant seeds of *Durio zibethinus* L. Seed Science Research, 11: 293–303.

Legesse, M.B. and Emire, S.A. 2012. Function and physiochemical properties of mango seed kernels and wheat flour and their blends for biscuit production. J. Food Sci. & Technol., 3(9): 193-203.

Medcalf, D.G. and Gilles, K.A. 1965. Wheat starches I.comparision of physiochemical properties. Cereal Chem. 42: 558-568.

Oates, C.G. and Powell., A.D. 1995. Bioavailability of Carbohydrate material stored in tropical fruit seeds. Food Chemistry, Vol.56(4): 405-414.

Pongjanta., J., Naulbunrang., A., Kawngdang., S., Manon., T., and Thepjaikat., T. 2006. Utilization of pumpkin powder in bakery products. Songklanakarin J. of Sci. and Technol., 28(1): 71-79.

Rengsutthi, K. and Charoenrein, S. 2011. Physico-chemical properties of jackfruit seed starch (Artocarpus heterophyllus) and its application as a thickener and stabilizer in chili sauce. J. food Sci. & Technol., 44: 1309-1313.

Schoch, T.J. 1964. Swelling power and solubility of granular starches In R.L. Whistler (ed). Method in carbohydrate chemistry, London, Academic Press, 106-108.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

Smith, R.J. 1979. Food carbohydrate. The AVI Publishing Co., Westort, Connecticut. 416 p.

Swinkels, J.J.M. 1985. Sources of starch, its chemistry and physics. *In* G.M.A. van Beynum, and J.A. Roels (Eds.). Starch Conversion Technology. Marcel Dekker, Inc., New York. pp. 15-45.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี