

บรรณานุกรม

- กนวรรณ อภิรมย์ชัยกุล และจักรพงษ์ ดำรงวาจาสัตย์. 2006. **ขนมเจลาตินชนิดปราศจากน้ำตาล**.
ปริญญาานิพนธ์ วท.บ (เภสัชศาสตร์บัณฑิต). กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นันทพร แพทย์นุเคราะห์. 2554. **การศึกษาอัตราส่วนของผลหนามแดงต่อน้ำตาลทรายในการผลิต
ไอศกรีมหนามแดง**. ปริญญาานิพนธ์ วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). จันทบุรี
: มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป สุขสมาน สังโยค และปวีณา น้อยทัฬห. มปป. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีสมุนไพรมีฤทธิ์สารต้านอนุมูลอิสระ**. รายงานการวิจัย คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- ศิมาภรณ์ มีแสง. 2546. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่รสมะนาววิตามินซีสูง**. วิทยานิพนธ์ วท.ม.
(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริพร วัตรบุตร. 2553. **การศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของผลหนามแดง**. ปริญญาานิพนธ์ วท.บ
(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และสิริ ชัยเสรี. 2539. **ลูกกวาดและช็อกโกแลต**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวรรณ สุภิมารส. 2543. **เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต**. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- AOAC.2000. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 17th ed.
Washington. D.C. : Association of Official Analytical Chemists.
- Brisson, S. 1994. The finishing of cast starch items. **The Manufacturing Confectioner**
74(10) : 81-85.
- Borchard, W. and M. Lechtenfeld. 2001. **Time dependent properties of
thermoreversible gels**. *Mat Res Innovat* 4 : 381-387.
- Cooley, J.1993. Quality jelly candy: a synergy of art and science. **The Manufacturing
Confectioner** 73(11) : 69-76.
- Fabry, I. 1992. The development of lite and sugarless chocolate and confectionery in
Europe. **The Manufacturing Confectioner** 72(6) : 61-65.
- Garcia, T. 2000. Analysis of gelatin-based confections. **The Manufacturing
Confectioner** 80(6) : 93-101.
- Glicksman, M. 1969. **Gum Technology in Food Industry**. Academic Press, New York.
- Jackson, B. 2000. **Fundamentals of sugar confectionery**. *The Manufacturing
Confectioner* 80(8) : 35-41.
- Meilgaard, M., C.V. Civille and B.T. Carr. 1999. **Sensory Evaluation Techniques**. 3rd
ed. CRC

- Lees,R. and E.B. Jackson. 1973. **Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture.**
Leonard Hill Books, New York.
- Pyrz, J.E. 1994. The starch moulding process. **The Manufacturing Confectioner**
74(10) : 75-80.
- Steels,G.1992. Advances in starch and starchless confectionery moulding.
The Manufacturing Confectioner 72(5) : 69-78.
- Winton, A.L. and K.B. Winton. 1949. **The Structure and Composition of Foods.**
vol. 3. 2nd ed. John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Woo, A. 1998. Use of organic acids in confectionery. **The Manufacturing**
Confectioner 78(8) : 63-70.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี