

## บรรณานุกรม

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2543). **เทคโนโลยีแป้ง**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2546). **เทคโนโลยีของแป้ง**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กฤติกา บูรณ์โชคไพศาล. (2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากแป้งถั่วเขียวเพาะงอก. **ราชภัฏเพชรบูรณ์สาร**, 15(2) : หน้า 9-15.
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. (2554). เพิ่มคุณค่าเมล็ดทุเรียนดีกว่าทั้งเป็นขยะ : บิสกิตหน้าเมล็ดทุเรียนกรอบ. **ไทยโพสต์** (13 ตุลาคม 2556).
- จิตติมา วรณแก้ว. (2552). **งานวิจัยเรื่องการวิจัยและพัฒนาการผลิตและการใช้ประโยชน์จากแป้งเมล็ดทุเรียน**. กรุงเทพฯ : กลุ่มวิจัยและพัฒนาแปรรูปผลิตผลเกษตร สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผล กรมวิชาการเกษตร.
- ชุตินา อัครเสถียร และนิลศิริ นิลเนตร. (2548). **งานวิจัยเรื่องการทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งกล้วยในก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสยาม.
- ณิชารีย์ หวังชัยพิทักษ์. (ม.ป.ป.). **การใช้ประโยชน์จากทุเรียน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://pirun.ku.ac.th/~b5510700416/page5.html>. 4 เมษายน 2560.
- ดารารัตน์ นาคล่อ, อาภัสรา แสงนาค และกุลยา ลีมรุ่งเรืองรัตน์. (2553). **งานวิจัยเรื่องผลของวิธีการเตรียมแป้งเมล็ดขนุนต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวแบบแผ่นกรอบ**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏกรุงเทพ.
- ดุขฎี อดุภาพ. (ม.ป.ป.). **สมบัติของแป้ง**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://eu.lib.kmutt.ac.th/learning/Courseware/BCT611/chapter2.html>. 3 เมษายน 2560.
- ถาวร จันทโชติ. (2556). **งานวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งข้าวกล้องงอกข้าวสังข์หยดเสริมไข่ขาว**. สงขลา : มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ธงชัย สุวรรณสิขณน์ และคนอื่นๆ. (ม.ป.ป.). **งานวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แป้งขุบทอดของผู้บริโภค**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปวีณา ศรีชมภู, แสงระวี ปาแรง และอภิญา บุษมี. (2548). **งานวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่โดยใช้แป้งข้าวกล้องทดแทนแป้งสาลีบางส่วน**. นครปฐม : มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- ปัญจพร เลิศรัตน์ และคนอื่นๆ. (2547). **ทุเรียน**. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตร สถาบันศูนย์วิจัยพืชสวน.
- ผาณิต รุจิรพิสิฐ. (2549). **งานวิจัยเรื่ององค์ประกอบทางเคมี และสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งพลาวร์ และ สตาร์ชจากแห้วจีน (*Eleocharis dulcis Trin.*)**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยหอการค้า.
- พเยาว์ อินทสุวรรณ. (2552). **อนุกรมวิธานพืช**. พิมพ์ครั้งที่ 2. สงขลา : มหาวิทยาลัยทักษิณ.

- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิตา รัตนานพนธ์. (ม.ป.ป.). **โครงสร้างอะไมโลส**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki>. 4 เมษายน 2560.
- ฟรินน์คอม. (ม.ป.ป.). **ทุเรียน สรรพคุณและประโยชน์ของทุเรียน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://frynn.com>. 2 เมษายน 2560.
- ภักวดี เสริมสรรพสุข. (2556). ทุเรียน : ข้อเท็จจริงทางโภชนาการและเภสัชวิทยา. **สงขลานครินทร์เวชสาร**, 31(2) : หน้า 83-90.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2559). **ทุเรียน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://th.wikipedia.org/wiki>. 25 มกราคม 2559.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2562). **ขนมไทย**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B9%84%E0%B8%97%E0%B8%A2>. 10 มีนาคม 2562.
- วิเชียร ทองพันชั่ง. (2546). **ทุเรียน**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมศักดิ์ วรรณศิริ และคนอื่นๆ. (2530). **ทุเรียน**. กรุงเทพฯ : ฐานเกษตรกรรม.
- สิรินาถ ตัณฑเกษม. (2542). **งานวิจัยเรื่องสมบัติของแป้งจากเมล็ดทุเรียนและการนำไปใช้ประโยชน์**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- สิรินาถ ตัณฑเกษม. (2554). **งานวิจัยเรื่องการทำขนมในคุกก็โดยใช้ถั่วลิสงบด**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- สุธีรา สร้อยเพ็ชร, สุดาพร ทิมฤกษ์ และรุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ์. (2551). **แป้งชุปทอดกรอบ**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล.
- สุภารัตน์ แก้วปรารถนา. (2547). **งานวิจัยเรื่องการใช้แป้งถั่วเขียวทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนม**. ปทุมธานี : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2540). **ข้าวสาลี:วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล และจิตธนา แจ่มเมฆ. (2553). **งานวิจัยเรื่องการศึกษาคุณลักษณะของความกรอบหรือกรอบของแป้งชนิดต่างๆ เพื่อใช้ประกอบอาหารทอด**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อริสรา รอดม้วย. (2553). การผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งข้าวหอมนิล. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร**, 5(1) : หน้า 64-71.
- ฮารุโกะ. (2559). **ทำเองก็ได้นะ "เส้นใหญ่" เหนียวนุ่มสูตรทำง่ายๆ มาทำเส้นใหญ่กินเองกันเถอะ**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.topicza.com/news9203.html>. 1 ตุลาคม 2559.
- Alvarez-Jubete, L., Arendt, E. K., & Gallagher, E. (2010). Nutritive value of pseudo cereals and their increasing use as functional gluten-free ingredients. **Trends in Food Science and Technology**, 21, pp. 106-113.

- Amin, M.A., Ahmad, A.S., Yin, Y.Y., Yahya, N., & Ibrahim, N. (2007). Extraction, purification and characterization of durian (*Durio zibethinus*) seed gum. **Food Hydrocolloids**, 21, 273–279.
- Amiza, M.A., Aziz, Y., Ong, B.C., Wong, V.L., & 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.
- A.O.A.C. (1990). **Official Method of Analysis. Association of Official**. Virginia : Analytical Chemists, Inc.
- AOAC. (2000). **Official Methods of Analysis. 20th ed. The Association of Official Analysis Chemists**. Virginia : Arlington.
- 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., & Greenwood, J.S. (2001). Reserve accumulation and protein storage vacuole formation during development of recalcitrant seeds of *Durio zibethinus* L. **Seed Science Research**, 11, pp. 293–303.
- Cornelia, M., Siratantri, T., & Prawita, R. (2015). The utilization of extract durian (*Durio zibethinus* L.) seed gum as an emulsifier in vegan mayonnaise. **Procedia Food Science**, 3, pp. 1-18.
- Fitzgerald, M.A., Martin, M., Ward, R.M., Park, W.D., & Shead, H.J. (2003). Viscoicity of rice flour : a rheological and biological study. **J. Agric.Food Chem**, 51(8), pp. 2295-2299.
- Islas-Rubio, A.R., Calderón de la Barca, A.M., Cabrera-Chávez, F., Cota-Gastélum, & A.G., Beta, T. (2014). Effect of semolina replacement with a raw : popped amaranth flour blend on cooking quality and texture of pasta. **Food Science and Technology**, 57, pp. 217-222.
- Malini, D.R., Arief, I.I., & Nuraini, H. (2016). Utilization of durian seed flour as filler ingredient of meatball. **Media Peternakan**, 39(3), pp.161-167.
- Medcalf, D.G., & Gilles, K.A. 1965. Wheat starches I.comparision of physiochemical properties. **Cereal Chem**, 42, pp. 558-568.
- Mirhosseini, H., Rashid, N.F.A., Amid, B.T, Cheong, K.W., Kazemi, M., & Zulkurnain, M., (2015). Effect of partial replacement of corn flour with durian seed flour and pumpkin flour on cooking yield, texture properties, and sensory attributes of gluten free pasta. **Food Science and Technology**, 63, pp. 184-190.
- Mukprasirt, A., & Sajjaanantakul, K. (2004). Physico-chemical properties of flour and

- starch from Jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) compared with modified starches. *Int. J. of Food Sci. & Tech*, 39, pp. 271-276.
- Oates, C.G., & Powell., A.D. (1995). Bioavailability of Carbohydrate material stored in tropical fruit seeds. *Food Chemistry*, 56(4), pp. 405-414.
- Ottenhof, M-A , Hill , S.E., & Farhat , I.A. (2005). Comparative study of the retrogradation of Intermediate Water content waxy maize , wheat , and potato starches. *J. Agric. Food Chem*, 53(3), pp. 631-638.
- Pertiwi, E.D. Wijaningsih, W., & Tursilowati, S. (2018). Protein, fat, carbohydrates and the acceptance level toward durian seed flour cookies. *ARC J. of Nutrition and Growth*, 4(1), pp. 1-3.
- Purwandari, U., Tristiana, G.R., & Hidayati, D. (2014). Gluten-free noodle made from gatotan flour: Antioxidant activity and effect of consumption on blood glucose level. *Intl Food Res. J.*, 21 (5), pp. 1629-1634.
- Rengsutthi, K., & 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, pp. 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.
- Smith, R.J. (1979). **Food carbohydrate**. Westort, Connecticut : The AVI Publishing. p 416.
- Suhendro, E. L., KUNETZ, C. F., McDONOUGH, C. M., ROONEY, L. W., & WANISKA, R. D. (2000). Cooking characteristics and quality of noodles from food sorghum. *Cereal Chemistry*, 77, pp. 96-100.
- Swinkels, J.J.M. (1985). Sources of starch, its chemistry and physics. In G.M.A. van Beynum, & Roels, J.A. (Eds.). **Starch Conversion Technology**. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Tam, L. M., Corke, H., Tan, W. T., Li, J., & Collado, L.S. (2004). Production of Bihon-type noodles from maize starch differing in amylose content. *Cereal Chemistry*, 81, pp. 475-480.
- Wang , L. , Wang , Y-J. , & Porter , R. (2002) . Structures and physicochemical properties of six wild rice starches. *J. Agric.Food Chem*, 50 (9), pp. 2695 – 2699