

บรรณานุกรม

- กุลกรภัส วชิรศิริ ไชโรดา วัลภา ดำรงชัย สิทธิสำอาง และฐิติชญา สุวรรณทัฬห. (2553). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยใยอาหารจากเปลือกมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ต่อลักษณะทางเคมีกายภาพและคุณภาพทางประสาทสัมผัสของขนมปังขาไก่. ว.วิทย์. กษ. 40 (3/1) (พิเศษ) : 309-312.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2554). เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. กรุงเทพฯ ฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เฉลิมพล สมสกุล พีรยุทธ หอมเย็น ผกาหวดี ภูจันทร์ และโสรัจ วรชุม อินเกตุ. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังขาไก่เสริมกากถั่วเหลือง. ใน การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 หัวข้อ “เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health)” วันที่ 1-3 พฤศจิกายน 2559 (หน้า 299-303). พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นงลักษณ์ ยงพานิช. (2542). ขนมโฮมเมดเสริมใยอาหาร. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร. กรุงเทพฯ ฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตน์ปานนท์. (2545). ใยอาหารจากเปลือกทุเรียน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download/251888/d70dfd5a0e26a432179630abe58e444a?Resolve_Doi=10.14457/MSU.the.2013.4 : 27 มีนาคม 2561.
- ประดิษฐ์ คำหนองไผ่. (2553). ผลของใยอาหารจากแกนสับปรดต่อคุณภาพของชิฟฟอนเค้ก. การประชุมสัมมนาทางวิชาการ มทร.ตะวันออก มรภ.กลุ่มศรีอยุธยา และราชชนครินทร์วิชาการและการวิจัย 14-16 พฤษภาคม 2557. ชลบุรี : โรงแรมชลจันทร์ พัทยา รีสอร์ท.
- ปาริชาติ สักกะทานุ. (2539). ประโยชน์ของใยอาหารต่อสุขภาพ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://medthai.com> : 27 มีนาคม 2561.
- ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และสุภาสิณี แก่นแก้ว. (2552). การเสริมเส้นใยอาหารในเฟรนช์ฟรายด์จากมันสำปะหลัง. วารสารเทคโนโลยีการอาหารมหาลัยสยาม 4(1) : 42-49.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตน์ปานนท์. (ม.ป.ป.). การจำแนกประเภทของใยอาหาร. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://Dietary fiber / เส้นใยอาหาร> : 27 มีนาคม 2561.
- ไชโรดา วัลภา กุลกรภัส วชิรศิริ ดำรงชัย สิทธิสำอาง และฐิติชญา สุวรรณทัฬห. (2553). ผลของการเสริมใยอาหารจากเปลือกทุเรียนต่อคุณภาพของขนมปังขาไก่. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 40(3/1) : 205-208.
- สันทนา อมรชัย. (2537). เส้นใยอาหาร. วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ. 42(145) : 27-33.
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. (2550). ใยอาหาร. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download/251888/d70dfd5a0e26a432179630abe58e444a10.14457/MSU.the.2013.4 : 27 มีนาคม 2561>.
- สุจิตตา เรืองรัมย์. (2546). คุณสมบัติทางฟิสิกส์และทางเคมีของใยอาหาร. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://medthai.com> : 27 มีนาคม 2561.

สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. (2556). **เลือกซื้อและล้างผักสด ผลไม้ให้สะอาดปลอดภัย.**

กรุงเทพฯ : พิมพ์ครั้งที่ 2. ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2561). **ข้อมูลการผลิตสินค้าเกษตร.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา

<http://www.oae.go.th/view/1/ข้อมูลการผลิตสินค้าเกษตร/TH-TH.5> เมษายน 2562

อมรินทร์ Cuisine. (2558). **งานอร่อยขนมอบ.** กรุงเทพฯ : พิมพ์ครั้งที่ 1. อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนพับลิชชิ่ง.

AOAC. 1990. **Official Methods of Analysis.** 15th ed, Association of Official Analytical Chemists Ins., Virginia, USA.

AOAC. 1995. **Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists.** 15th Edition. Association Official analytical Chemists, Washington DC.

AOAC. 2000. **Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists.** 17th Edition. Association Official Analytical Chemists, Washington DC.

Food Travel.tv. (2558). **ขนมปังขาไก่ Breadsticks.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา :

<http://www.foodtravel.tv/recipe.aspx?viewid=2312> : 27 มีนาคม 2561.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี