

บรรณานุกรม

- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2558). คุณค่าทางอาหารของหม่อน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.qsds.go.th/newqsds/Index_web.php, 20 พฤษภาคม 2561.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2556). ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 354 ไอศกรีม. นนทบุรี : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- กฤษณา ศิริเลิศมุกด. (2547). เซลลูลอสจากเปลือกทุเรียน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.material.chula.ac.th/RADIO47/September/radio9-4.htm>, 20 พฤษภาคม 2561.
- กวินทรา ใจซื่อ. (2558). การแปรรูปจากหม่อนสู่ผลิตภัณฑ์. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.komchadluek.net/news/lifestyle/204445>, 20 พฤษภาคม 2561.
- จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์. (2561). การใช้สารให้ความคงตัวในการพัฒนาไอศกรีมเนอีนีมจากน้ำนมข้าวกล้อง. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://dspace.bru.ac.th/xmlui/bitstream/handle/123456789/3903/จันทร์เพ็ญ%20%20มะลิพันธ์1.pdf>, 20 มิถุนายน 2561.
- จันทิมา ภูงามเงิน, ณัฐธยาน์ ชูสุข, นฤมล นามสุข และสุวรรณา ไชโย. (2558). ผลของสารเพิ่มความคงตัวบางชนิดต่อคุณภาพของไอศกรีมน้ำนมข้าวโพด. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://ejournal.swu.ac.th/index.php/SWUJournal/article/viewFile/7346/6765>, 20 มิถุนายน 2561.
- จินตนาภรณ์ วัฒนธร, สุภาพร มัชฌิมะปุระ, นันทพร พันชโก, โกวิท ไชยศิวิมมงคล, วีโรจน์ แก้วเรือง, สถาพร วงศ์เจริญวงกิจ และธเนศ จันทน์เทศ. (2551). ฤทธิ์ผลหม่อนในการป้องกันการตายของเซลล์ประสาทจากพิษสุรา. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://dspace.tarr.arda.or.th/handle/6622815955/7564>, 20 มิถุนายน 2561.
- ตรีชฎา อุทัยดา. (2556). การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมลูกหม่อน. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ครั้งที่ 2 (หน้า 77-82). มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- นันทวรรณ ฉวีวรรณ. (2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมดอกโสน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://missicream.com>, 20 มิถุนายน 2561.

- น้องหญิง พัฒนวัชรกุล และปรัชญาวดี สิงห์สา. (2549). **ผลิตภัณฑ์แช่แข็งจากสารสกัดสมุนไพรซึ่งมีฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน**. ปรินูญานิพนธ์เภสัชศาสตรบัณฑิต, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ปฐมพร เข้าเจริญ. (2548). **ผลของการใช้แป้งบุกเป็นสารคงตัวในไอศกรีม**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปิยะธิดา มุ่งเย็นกลาง. (2561). **หม่อน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://sites.google.com/a/wtp.ac.th/bi-hmxn/home>, 23 มิถุนายน 2561.
- พรหล้า ขาวเขียว. 2548. **สารให้ความคงตัว**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://misscream.com>, 20 มิถุนายน 2561.
- พวงชมพู หงส์ชัย และวรรณวิสา บุญชู. (2558). ผลของสารให้ความคงตัวต่อสมบัติทางกายภาพทางเคมีของไอศกรีมหน้านมถั่วเหลือง. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 46 (3) (พิเศษ), หน้า 405-408.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. (2552). **สารให้ความคงตัว**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnet-worksolution.com/wiki/word/1466/stabilizing-agent-สารให้ความคงตัว>, 20 กรกฎาคม 2561.
- ภัทรา กุลกิจโรภาส. (2540). **การพัฒนาไอศกรีมลดพลังงานกลีนิรผลไม้ไทย**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เมตไทย. (2561). 24 สรรพคุณและประโยชน์ของมัลเบอร์รี่. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://medthai.com/%E0%B8%A1%E0%B8%B1%E0%B8%A5%E0%B9%80%E0%B8%9A%E0%B8%AD%E0%B8%A3%E0%B9%8C%E0%B8%A3%E0%B8%B5%E0%B9%88/>, 20 กรกฎาคม 2561.
- ยุพียง บรรจบพุดซา และจรัสพล รินทระ. (2561). ประสิทธิภาพของชาใบหม่อนต่อระดับไขมันในเลือด. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.qsds.go.th/qssc_tak/file_upload/2015-10-19-flap03.pdf, 20 กรกฎาคม 2561.
- วรรณมา ตั้งเจริญชัย และวิบูลย์ศักดิ์ กาวิลละ. (2531). **นมและผลิตภัณฑ์นม**. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- วารภรณ์ สุทธิสา. (2554). การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปใบหม่อนและผลหม่อนเป็นอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.clinictech.most.go.th/online/usermanage/FinalReport/2012261723411.pdf>, 20 กรกฎาคม 2561.

- ศิวพร พุดตาน. (2550). **ผลของสารทดแทนไขมันและสารให้ความหวานต่อคุณภาพของไอศกรีมกะทิ**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมจิต สุรพัฒน์. (2544). **ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมลักษณ์ เนาวรัตน์พนมมาศ. (2538). **การผลิตและการใช้กลูโคสไซรัปจากสตาร์ชข้าวโพดในไอศกรีม**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรพิน ชัยประสพ. (2544). **ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์ในเทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์นม**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- อภิญา เจริญกุล. (2553). ไอศกรีม. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://elearning.peru.ac.th/courses/104/9.pdf>, 20 กรกฎาคม 2561.
- อุไรวรรณ นิลเพ็ชร. (2557). หม่อนพืชมากประโยชน์. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://medthai.com>, 20 กรกฎาคม 2561.
- อุษา นาคจรัสกร. (2541). **ผลของสารคงตัวต่อไอศกรีมเชอร์เบตมิกซ์รสผลไม้**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Kim, H. B., Kim, A. J. Yeo, J. S., & Jang, S. J. (2003). Sensory Characteristics and Nutritional Analysis of Sherbet Ice-cream with Mulberry Fruit. *Journal Seric Science*, 45 (2), pp. 85-89.