บรรณานุกรม

กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2559). **การแปรรูปกล้วย.** [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : http://www.sptn.dss.go.th/otopinfo/index.php/en/knowledge/informationrepack/139-2017-07-04-04-00-08. 19 มิถุนายน 2561.

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2550). **เทคโนโลยีของแป้ง.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กาญจนา มหัทธนทวี และวชิรา คงบรรเจิดสกุล. (2554). **การยืดอายุเส้นก๋วยเตี๋ยว**. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม, 6, หน้า 27-34.

กัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์, ฉายวรรณ ขวัญทอง และศกลวรรณ จงสงวนดี. (2552). **คู่มือการพัฒนาและการตรวจสถานที่ผลิตก๋วยเตี๋ยวตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป.** นนทบุรี : กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.

คณาจารย์ภาควิชาพืชสวน. (2559). **เอกสารประกอบการฝึกอบรมการปลูกเลี้ยงดูแลกล้วยน้ำว้าและกล้วยไข่.** คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วันที่ 10 - 11 มิถุนายน 2559.

จารุวรรณ บางแวก, อรวรรณ จิตต์ธรรม, จารุรัตน์ พุ่มประเสริฐ, อนุวัฒน์ รัตนชัย, กนกศักดิ์ ลอยเลิศ และ ศิริพร เต็งรัง. (2558). **โครงการวิจัยพัฒนาและการใช้ประโยชน์จากแป้งพืชศักยภาพ.** กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตร.

จินตนา อุปดิสสกุล, งามชื่น คงเสรี, นฤดม บุญหลง และพิมพ์เพ็ญ ถิรพร. (2533). ผลของการใช้แป้งมันสำปะหลังผสมแป้งข้าวเจ้าต่อคุณภาพของเส้นก๋วยเตี๋ยว. ใน **รายงานผลการวิจัยในการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 28. 29-31 มกราคม 2533**. (หน้า 307-317). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จุฑา พีรพัชระ, ธานี สุคนธะชาติ, อรอุมา มุ่งเจียกกลาง, เจนจิรา บ.ป.สูงเนิน และแสงแข สพันธุพงศ์. (2554). **โครงการการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ หลักสูตร แป้งกล้วย.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

จุฑา พีระพัชระ. (2547). **ผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โอเดียสโตร์.

ชุติมา อัศวเสถียร และนิลศิริ นิลเนตร. (2548). การทดแทนแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งกล้วยในก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่. ใน **การประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43 : สาขาสัตว์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. 1-4 กุมภาพันธ์ 2548**. (หน้า 544-550). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ณรงค์ นิยมวิทย์ และ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. (2528). **วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร.** มปท.

บรรณานุกรม (ต่อ)

ดรุณี มูลโรจน์, นคร สานิชวรรณ, กัญญา ครุฑน้อย, วารี น้อยเทพ, วาสนา รอดจัน และสมพร เจี๊ยมกลิ่น. (2550). **รายงานการวิจัยเรื่องผลของกระบวนการผลิตที่มีต่ออายุการเก็บรักษาก๋วยเตี๋ยว.** อุตรดิตถ์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์.

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2553). **ภูมิปัญญาจากข้าว**. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ. (2550). **การประเมินลักษณะเนื้อสัมผัสในอาหาร**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : https://li01.tci-thaijo.org/index.php/JFTSU/article/download/38437/31839/. 27 พฤษภาคม 2563.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2545). **หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

_____. (2545). **เคมีอาหาร**. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

_____. (2553). **เคมีอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

บุษรา ใจยศ. (2551). **การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตกล้วยไข่ในจังหวัดตาก.** วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เบญจมาศ ศิลาย้อย. (2545). **กล้วย.** พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปราโมช ร่วมสุข. (2555). **การผลิตกล้วยไข่..สไตล์คนเมืองจันท์.** ศูนย์ให้คำปรึกษาการเกษตรสมาร์ทฟาร์มเมอร์ จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

ปิยะ ปกเกตุ. (2556). **การปลูกกล้วยไข่ที่จันทบุรี.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.gotoknow.org/posts/ 283416. 19 มกราคม 2561.

เปรมชัย เกตุสำเภา. (2560). **สารสนเทศเศรษฐกิจการเกษตรรายสินค้า ปี 2559.** กรุงเทพฯ : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

พเยาว์ เหมือนวงษ์ญาติ. (2534). **การสัมมนาวิชาการ กล้วยเพื่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม.** วันที่ 16-17 ธันวาคม 2534. กรุงเทพฯ : สมาคมคหเศษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์.

พันดิท เพิกษมีตานัน. (2561). **การทำก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : www.gotoknow.org/posts/513667. 2 พฤษภาคม 2561.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2553). **Enzymatic browning reaction / ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.foodnetwork solution.com/wiki/word/0679/enzymatic-browning-reaction. 20 มกราคม 2561.

ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ. (2558). **เอกสารประกอบการสอนรายวิชา อาหารไทย**. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บรรณานุกรม (ต่อ)

ยุทธนา พิมลศิริผล. (2545) **การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้งจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมันเทศ**. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ราณี สุรกาญจน์กุล และปกรณ์ อุ่นประเสริฐ. (2557). การผลิตก๋วยเตี๋ยวด้วยแป้งข้าวมอลล์. **วารสารอาหาร**, 43, หน้า 68-78.

วิภา สุโรจนะเมธากุล. (2541). **คุณสมบัติของข้าวและการเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตก๋วยเตี๋ยวและเส้นหมี่.** เอกสารประกอบคำบรรยายโครงการฝึกอบรมเรื่องการพัฒนาเพื่อยกระดับอุตสาหกรรมก๋วยเตี๋ยวและขนมจีนโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด. กรุงเทพฯ : สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิภาดา มุนินทร์นพมาศ. (2561). **หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร.** ยะลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2550). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แป้งกล้วย มาตรฐานเลขที่ มผช.1375/2550.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://tcps.tisi.go.th. 20 มกราคม 2561.

สิริรัฐ สุดประเสริฐ. (2546) **การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์กล้วย Musa sapientum L. ตาก** .ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุขสิริ อินจันทร์. (2554). **ผลของอายุการเก็บเกี่ยวกล้วยไข่ (*Musa acuminata*, AA) และวิธีการผลิตที่มีต่อสมบัติของแป้งกล้วยไข่และการนำไปใช้ประโยชน์.** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.

สุดาทิพย์ อินทร์ชื่น. (2545). **การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งกล้วย.** วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูลผลกุล. (2558). **หลักการประกอบอาหาร.** กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Holderbaum, D. F., Kon, T., Kudo, T., & Guerra, M. P. (2010). Enzymatic browning, polyphenol oxidase activity, and polyphenols in four apple cultivars: dynamics during fruit development. **HortScience**, 45 (8), pp. 1150-1154.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บรรณานุกรม (ต่อ)

Lo'ay, A. A., & Dawood, H. D. (2017). Minimize browning incidence of banana by postharvest active chitosan/PVA Combines with oxalic acid treatment to during shelf-life. **Scientia Horticulturae**, 226, pp. 208-215.

Mattila, P., Hellström, J., & Törrönen, R. (2006). Phenolic acids in berries, fruits, and beverages. **Journal of agricultural and food chemistry**, 54(19), 7193-7199.

Nadafzadeh, M., Mehdizadeh, S. A., & Soltanikazemi, M. (2018). Development of computer vision system to predict peroxidase and polyphenol oxidase enzymes to evaluate the process of banana peel browning using genetic programming modeling. **Scientia Horticulturae**, pp. 231, 201-209.

Singh, B., Singh, J. P., Kaur, A., & Singh, N. (2016). Bioactive compounds in banana and their associated health benefits–A review. **Food chemistry**, 206, pp. 1-11.

Singh, J. P., Kaur, A., Shevkani, K., & Singh, N. (2015). Influence of jambolan (Syzygium cumini) and xanthan gum incorporation on the physicochemical, antioxidant and sensory properties of gluten-free eggless rice muffins. *International Journal of Food Science & Technology*, 50(5), pp. 1190-1197.

Who, J., & Consultation, F. E. (2003). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. **World Health Organ Tech Rep Ser**, 916, pp. 1–8.

Zhang, L., Dai, S., & Brannan, R. G. (2017). Effect of high pressure processing, browning treatments, and refrigerated storage on sensory analysis, color, and polyphenol oxidase activity in pawpaw (*Asimina triloba* L.) pulp. **LWT-Food Science and Technology**, *86*, pp. 49-54.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี