

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2534). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแปงผสมสำหรับประกอบอาหารทอด**. เอกสาร มอก.ที่ 1208 - 2534. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานมาตรฐาน.
- กรมวิชาการเกษตร. (2551). **กล้วยไข่**. ระบบข้อมูลทางวิชาการ. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://it.doa.go.th/vichakan/index.php>. [2 สิงหาคม 2551].
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2550). **เทคโนโลยีของแปง**. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองโภชนาการ. (2551). **คุณค่าทางโภชนาการของกล้วยไข่**. ระบบข้อมูลทางวิชาการ. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://nutrition.anamai.moph.go.th/link.htm>. [2 สิงหาคม 2551].
- จิตชนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2544). **เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น**. (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____. (2552). **เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น**. (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตชนา แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล, และปริศนา สุวรรณภรณ์. (2549). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตรา ตระกูลนำเลื่อมใส. (2541). **ผลของอุณหภูมิต่อการตกกระของผลกล้วยไข่**. วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2549). **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชลิต เขาวงศ์ทอง. (2548). **ผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ และอุณหภูมิต่อคุณภาพกล้วยไข่หลังการเก็บเกี่ยว**. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดวงจันทร์ เกียรติสุวรรณ. (2543, 27 พฤศจิกายน). **"กล้วยไข่" บทความวิทยุรายการสาระความรู้ทางการเกษตร**. งานศูนย์บริการวิชาการและฝึกอบรม คณะทรัพยากรธรรมชาติและมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่.
- ดุษฎี อุดมภาพ และน้องนุช เจริญกุล. (2551). **เทคโนโลยีของคาร์โบไฮเดรต**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://eu.lib.kmutt.ac.th/elearning/Courseware/BCT611/subject.html>. [22 สิงหาคม 2551].

- ธวัชชัย รัตน์ชเลศ และศิวาพร ธรรมดี. (2542). **พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย**.
กรุงเทพมหานคร: รั้วเขียว.
- นริยา รัตนานนท์. (2551). **เคมีอาหาร**. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- เบญจมาศ ศิลาอ้อย. (2545). **กล้วย**. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร:
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปิยวรรณ จำมิ่งขวัญ. (2549). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งซุบทอดจากฟลาวมันสำปะหลัง
ฟลาวข้าวหอมมะลิ และฟลาวท้ายายม่อม**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตร
ศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.
- ปิยวรรณ ศุภวิจิตพัฒนา. (2544). **การผลิตแป้งกล้วย**. งานวิจัย บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- เพชร บุดสีทา. (2548). **การวิเคราะห์ส่วนประสมทางด้านกรดไขมันของกล้วยไข่ จังหวัด
กำแพงเพชร**. งานวิจัย บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.
- ไพลาภา นิมสังข์, มาศอุบล ทองงาม และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2550, 30 มกราคม – 2
กุมภาพันธ์). “องค์ประกอบทางเคมี สัณฐานวิทยา และสมบัติเชิงอุณหภูมิจากแป้ง และ
สตาร์ชจากกล้วยดิบ,” **การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**.
ครั้งที่ 45 : 672-680.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. (2545). **เรื่องกล้วยกล้วย**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
<http://web.ku.ac.th/nk40/banjamas.htm>. [27 สิงหาคม 2551].
- มนทกานต์ เบญจพลากร. (2549). **สมบัติทางเคมีของแป้งและสตาร์ชจากเกาลัดน่าน**.
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีทางอาหาร) คณะวิทยาศาสตร์ บัณฑิต
วิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รัชณี ตันทะพานิชกุล. (2542). (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัย
รามคำแหง.
- วนิดา เผอญโซค. (2547). **การผลิตสตาร์ชมันสำปะหลังออกซิไดซ์-ฟรีเจลาติไนซ์เพื่อเป็น
สารเพิ่มการเกาะติดในแป้งซุบทอด**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยี
ทางอาหาร) คณะวิทยาศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุดาทิพย์ อินทร์ชื่น. (2545). **การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของแป้งกล้วย**.
วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.
- อรวินท์ ชยาภัม, ดุษฐิ์ อุดภาพ, จุรีรัตน์ พุดตานเล็ก และวิไล รังสาดทอง. (2551, เมษายน-

- มิถุนายน). “การใช้แป้งพืชรักษาทดแทนแป้งข้าวเจ้าบางส่วนในการผลิตแผ่นแป้ง
เหนียวเนื่อง.” วารสารวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
31 (2) : 245-260.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2550). ข้าว : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (พิมพ์ครั้งที่ 2).
กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อุดม ทองช้าง. (2552). กล้วยไข่เมืองกำแพงเพชร. กำแพงเพชร. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
http://kamphaengphet.doae.go.th/banana1/101_banana1_00.htm. [9 สิงหาคม
2551].
- AOAC. (2000). **Official Method of Analysis of AOAC International**. 14th ed,
Virginia, Association of Official Analysis Chemists.
- Akdeniz, N., Sahin, S. and Sumnu, G. (2006). Functionality of batters
containing different gum for deep-fat frying of carrot slices. **Journal of food
Engineering**. 75 : 522-526.
- Baixanuli, R., Sanz, T., Salvador A., and Fiszman S.M. (2003). Effect of the addition of
dextrin or dried egg on the rheological and textural properties of batter for fried
foods. **Food Hydrocolloids**. 71 : 305-310.
- Chen, J.J., Lu, S., and Lii, C.Y. 1999. Effect of milling methods on the
physicochemical characteristic of rice in Taiwan. **Cereal Chemistry**. 76(5) :
796-799.
- Chen, H., Kang, H.Y. and Chen, S.D. (2008). The effect of ingredients and water
content on the rheological properties of batter and physical properties of crusts
in fried foods. **Journal of Food Engineering**. 88 : 45-54.
- Duran, E., Leon, A., Barber, B. and de Barber, Carmen Benedito . (2001). Effect of
low molecular weight dextrans on gelatinization and retrogradation of starch.
European Food Research and Technology. 212 : 203 - 207.
- Dogan, S.F., Sahin, S. and Sumnu, G. (2005). Effects of soy and rice flour addition
on batter rheology and quality of deep-fat fried chicken nuggets.
Journal of Food Engineering. 71 : 127-132.
- Food and Fertilizer Technology Center. (2005). Processing of Banana Flour.
Assessment Institute for Agricultural Technology. Taiwan.
<http://www.agnet.org/library/pt/2005019/>. [17 เมษายน 2552].
- Ijarotimi, O.S. (2008). Nutritional composition, microbial status, functional and

- sensory properties of infant diets formulated from cooking banana fruits (*Musa* spp, ABB genome) and fermented bambara groundnut seeds. **Nutrition and Food Science**. 38 (4) : 325-340.
- Jane, J., Chen, Y.Y., Lee, L.F., McPhetson, A.E., Wong, K.S., Radosavljevic, M., and Juliano, B.O., and Hicks, P.A. (1996). Rice functional properties and rice food products. **Food Reviews International**. 12 : 71-103.
- Juliano, B.O., C.M. Perez, Blakene T. DCastillo, N.Kongseree, B.Laignelet, E.T. Lapis, V.V.S. Murty, C.M. Paule and B.D.Webb. (1981). International cooperative testing on the amylose content of milled rice. **Starch - Staerke**. 33 : 157-162
- Medcalf, S.L., and Lund, D.B. (1985). Factors affecting water uptake on milled rice. **Journal of Food Science**. 50(6) : 1676-1684.
- Mukprasirt, A., and Sajjaanantakul, K. (2004). Physico-chemical properties of flour and starch from jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) compared with modified starches. **International Journal of Food Science and Technology**. 39(3) : 217-276.
- Nwokocha, L.M. and Williams, P.A. (2009). Some properties of white and yellow plantain (*Musa paradisiaca*, Normalis) starches. **Carbohydrate Polymers**. 76 (1,2) : 133-138.
- Ovando-Martinez, M., Sa'yago-Ayerdi, S., Agama-Acevedo, E., Goñi, I. and Bello-Pérez, L.A. (2009). Unripe banana flour as an ingredient to increase the undigestible carbohydrates of pasta. **Food Chemistry**. 113 : 121-126.
- Ratnayake W.S. and Hoover R. (2001). Composition, molecular structure, and physicochemical properties of starches from four field pea (*Pisum sativum* L.) cultivars. **Food Chemistry**. 74 (2) : 189-202.
- Schoch, T.J. and Maywald, F.C. (1968). Preparation and properties of various legume starch. **Cereal Chemistry**. 45 : 564-573.
- Soponronnarit, S., Chaiwwet, M., Prachayawarakorn, S., Tungtrakul, P. and Taechapiroj, C. (2008). Comparative study of physicochemical properties of accelerated and naturally aged rice. **Journal of Food Engineering**. 85 : 268 - 276.
- Torre-Gutiérrez, L.D.L., Chel-Guerrero L.A. and Betancur-Ancona, D. (2008). Functional properties of square banana (*Musa balbisiana*) starch. **Food Chemistry**.

106 : 1138-1144.

Wongniam, S., Somana, J., Swangpol, S., Seelanan T., Chareonsap, P., Chadchawan, S. and Jenjittikul, T. (2010). Genetic diversity and species-specific PCR-based markers from AFLP analyses of Thai bananas. **Biochemical Systematics and Ecology**. 38 : 416-427.