



บรรณานุกรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

บรรณานุกรม

กรมวิชาการเกษตร. 2550. “ถั่วเหลือง เทคโนโลยีการผลิตถั่วเหลือง โปรตีนสูง.” [ออนไลน์].

เข้าถึงได้จาก : <http://www.doa.go.th/AG/Soybean/2Variety/variety.htm>

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2550. “ถั่วเหลือง.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.doae.go.th/plant/Soybn.htm>

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2527. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย. กรุงเทพฯ : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

คมสัน หุตะแพทย์ และวารีย์ ยินศิชาติ. 2542. ถั่วเหลือง พืชมหัศจรรย์ สารพันประโยชน์. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เกษตรกรรมธรรมชาติ.

คัคณางค์ ทองสุก. 2542. “ถั่วเหลือง...อาหารเพื่อสุขภาพ.” วารสารอาหาร. 29, 3 : 212 – 213.

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พรพรรณ พัวไพบูลย์. 2548. การผลิตผลิตภัณฑ์ถั่วเหลืองเนยแข็งจากน้ำนมถั่ว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

เพลินใจ ดั่งคณะกุล. 2545. “ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเต้าหู้.” วารสารอาหาร. 32, 2 : 92 – 97.

มณีรัตน์ อวจำปา. 2531. การทำเต้าหู้หลอดโดยใช้สารตกตะกอนแบบต่าง ๆ. การศึกษาปัญหาพิเศษ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ราชบัณฑิตยสถาน. 2546. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542. กรุงเทพฯ : นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์.

โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์สุราษฎร์ธานี. 2551. “การทำเต้าฮวยเต้าหู้.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

http://www.sksrt.ac.th/webschool/elearning/elearning_01/bean/data/1805/asset/893.doc

วชิราพร รักษ์สมเพชร. 2542. ผลของสารตกตะกอนที่มีผลต่อคุณภาพและผลผลิตของผลิตภัณฑ์เต้าหู้. สัมมนาปัญหาพิเศษ ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

วรรณิ พฤษศิริสมบัติ. 2541. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพเต้าหู้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาโภชนาการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วันทนีย์ ป้อมนุบผา. 2547. “เต้าฮวยรสผลไม้.” วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ฉบับพิเศษเนื่องในวันวิทยาศาสตร์ 18 – 19 สิงหาคม 2547 : 11 – 12.

วิเชียร ถีลาวัชรมาศ. 2524. “การใช้เกลือ “แคลเซียม” ทำเต้าหู้.” วารสารวิทยาศาสตร์การอาหาร.

13, 2 : 1 – 5.

ศูนย์ข้อมูลอาชีพ ฝ่ายส่งเสริมการมีงานทำ สำนักงานจัดหางานจังหวัดเชียงใหม่. 2551. “เต้าฮวยฟู้ด สลัด-เต้าฮวยนมสด.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://61.7.145.201/careen/pohots.asp?Po_noticeidpk=8

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2551. “ข้าวแกงทอดกึ่งสำเร็จรูป.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.ifpd.ku.ac.th/news/gen/50/reward.html>

สถาบันแม่บ้านทันสมัย. 2551. “เต้าฮวยนมสดมาแล้ว.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<http://www.mwthaicook.com/detail.php?module1=15&page=detail.php¤t=1&all=10>

สรจักร บริรักษ์. 2542. เกษธิโภชนา 2. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : ศรีสารา.

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. 2551. “เต้าหู้นมสด.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้

จาก : <http://app.sme.go.th/occupation/pub/show-occupation.html?id=1998854&siteId=2>

“Douhua.” 2008. [online]. Available : <http://en.wikipedia.org/wiki/Douhua>

Lim, B.T., DeMan, L. and Buzzell, R.I. 1990. “Yield and Quality of Tofu as Affected by Soybean and Soymilk Characteristics : Calcium Sulphate Coagulant.” **Journal of Food Science**. 55, 4 : 1088 – 1092.

Liu, Zhi-Sheng., Chang, K.C. and Li, Li-Te. 2004. “Effect of Selective Thermal Denaturation of Soybean Proteins on Soymilk Viscosity and Tofu’s Physical Properties.” **Food Research International**. 37, 8 : 815 – 822.

My Culinary Journal. 2008. “Homemade Beancurd Jelly.” [online]. Available : <http://myculinaryjournal.blogspot.com/2007/09/homemade-beancurd-jelly.html>

Noh, E.J. and others. 2005. “Coagulation of Soymilk and Quality of Tofu as Affected by Freeze Treatment of Soybeans.” **Food chemistry**. 91, 4 : 715 – 721.

Prabhakaran, M.P., Perera, C.O. and Valiyaveetil, Suresh. 2006. “Effect of Different Coagulant on The Isoflavone Levels and Physical Properties of Prepared Firm Tofu.” **Food chemistry**. 99, 3 : 492 – 499.

Shen, C.F. and others. 1991. “Yield and Quality of Tofu as Affected by Soybean and Soymilk Characteristics : Glucono-delta-lactone Coagulant.” **Journal of Food Science**. 56, 1 : 109 – 112.

Skurray, G., Cunich, J. and Carter, O. 1980. "The Effect of Different Varieties of Soybean and Calcium Ion Concentration on the Quality of Tofu." **Food Chemistry**. 6, 2 : 89 – 95.

"Tofu." 2007. [online]. Available : <http://tofu.researchtoday.net/about-tofu.htm>



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY