

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. 2541. ฉลากโภชนาการ: ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182.
กฤษฎา ทองจิบ. (2538). การวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทนของการเลี้ยงกุ้งกุลาคำในจังหวัด
สตูล. ภาควิชาเศรษฐศาสตร์และทรัพยากร-คณะทรัพยากรธรรมชาติ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่.
- กฤษณา รัตนพฤษย์. 2531. รายงานการวิจัยเรื่องพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคที่มีต่อ
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมประเภทอาหารที่แสดงเครื่องหมายมาตรฐาน ในเขตอำเภอ
เมือง จังหวัดเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. เทคโนโลยีแป้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เข้มทอง นิ่มจินดา. 2538. ทฤษฎีอาหาร ตำรา-เอกสารวิชาการ ฉบับที่ 81 กรมฝึกหัดครู,
กรุงเทพฯ.
- คำรบ สมะวรรณนะ. 2546. ผลของเจลาตินในเซชัน และรีโทรกราเดชันต่อคุณภาพของขนมขบ
เคี้ยวจากข้าว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- จรรยา สุบรรณ์. 2532. ขนมไทยถาดเล็ก. บริษัท อมรโปรดักส์ จำกัด, กรุงเทพฯ.
- จุลจันทร์ นันทมาลา. (2545). ข้าวแต่น. สืบค้นเมื่อ 27 ตุลาคม 2546. จาก
<http://www.sakulthai.com/Dsakulcolumdetailq.asp>
- ณรงค์ นิยมวิทย์ และอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2528. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ธีรยุทธ แก้วประดิษฐ์. (2546). การศึกษาความเป็นไปได้ในการเลี้ยงกุ้งแชบ๊วยในเชิงพาณิชย์.
วิทยานิพนธ์ เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- นงลักษณ์ ยงพานิช. 2542. ขนมโสมนัสเสริมใยอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิรนาม. (2540). บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป : ฟาสต์ฟู้ดแบบไทย. สรุปร่วมธุรกิจธนาคารกสิกรไทย. 19
(3) : 8-18.
- นิธิยา รัตนापนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอเอสพรีนติ้งเฮาส์, กรุงเทพฯ.

- เนื่อทอง วานาวิธ. 2544. โครงการวิจัยการใช้แป้งข้าวโพดแทนแป้งสาลีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ประชา บุญญศิริกุล. 2542. การพัฒนาขนมกรอบมีคุณค่าทางโภชนาการด้วยปลาผงเคลือบผิวสูงโดยกระบวนการเอ็กทราซัน. วารสารอาหาร, 29 (2) : 79-99.
- ประภัสสร ปรีเอี่ยม. (มปป). ข้อมูลเกี่ยวกับตำบลหนองโน อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม. เอกสารประกอบการศึกษาตามโครงการวิจัยร่วมกับการเรียนการสอนบูรณาการศาสตร์ เพื่อการเรียนรู้การพัฒนาพื้นที่.
- ปริญญ์ ลักมิตานนท์. 2544. จิตวิทยาและพฤติกรรมผู้บริโภค. พิมพ์ครั้งที่ 3. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เจริญบุญการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ภณิศา สุนทรไชย. (2550). เอกสารประกอบการเรียน การเงินธุรกิจ (3531101).
- พีรพงศ์ จาตุรงค์กุล. 2546. 10 ขนมไทยโคอินเตอร์ต่างชาตินิยมบริโภค. บริษัทอุตสาหกรรมขนมไทย จำกัด. สืบค้นเมื่อ 12 มีนาคม 2546 จาก <http://www.manager.co.th/asp-bin/viewnews-asp>
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2541. ผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยว. ในเอกสารการสอนชุดวิชาผลิตภัณฑ์อาหาร หน่วยที่ 8 – 15 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช, นนทบุรี.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- มานะ จึงตระกูล. 2531. การพัฒนาถั่วลิสงแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์.
- รุ่งนภา วิสิษฐุตรการ. 2540. เอกสารคำสอนการประเมินอายุการเก็บของอาหาร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- รัชณี ต้นทะพานิชกุล. 2537. เคมีอาหาร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.
- วาณี เอี่ยมสรทอง และ ประหยัด สายวิเชียร. 2538. อาหารล้านนา. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ, ทิพย์วรรณ จามศักดิ์ และ Brian H. Wilkinson. 2005. อิทธิพลของภูมิภาคอายุและเพศต่อความชอบของผู้บริโภค กรณีศึกษาผลิตภัณฑ์ทางการค้าประเภทอาหารขบเคี้ยว. วารสารสงขลานครินทร์. 11 (1) : 18-25.

- วิภาดา คุณะสารพันธ์. 2548. อาหารขบเคี้ยว : ภาวะธุรกิจและแนวโน้ม. ฝ่ายวิจัยธุรกิจ สายงาน
บริหารความเสี่ยง. บริษัทมหาชนจำกัด ธนาคารกรุงไทย (ข้อมูลเศรษฐกิจและธุรกิจ
สำนักงานวิจัยธุรกิจ ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน)) สืบค้นเมื่อ 12 มีนาคม 2546
จาก <http://www.cb.ktb.co.th/prod/brod/brnew.nsf>
- วิภาวรรณ ศรีมุข. 2545. น้ำมันพืชสำหรับบริโภค. วารสารกรมวิทยาศาสตร์ 50(160) : 9-12.
- ศิริพร โอวาทหารพร. 2532. การผลิตอาหารว่างจากมันเทศโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมขนมอบ
กรอบจากธัญชาติ. มอก. 1534-2541.
- อุบลรัตน์ พรหมพึ่ง. 2549. ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นเสริมโยอาหารจากสับปะรดและการยอมรับของ
ผู้บริโภค : กรณีศึกษาในเขตจังหวัดลำปาง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อนุกุล พลศิริ. 2544. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. มหาวิทยาลัยรามคำแหง,
กรุงเทพ ฯ.
- Blenford, D.E. 1982. What is a snack food flavorings, Ingredients, Processing and
packaging. *J.Food.Sci.* 4 : 30-37.
- Charles, F. 1969. Extrudate starch-based snacks. *Cereal Sci. Today* 14 (1): 212-214.
- Hansen, R.C. and B.W. Wyse. 1980. Expression of nutrient allowance per 1,000 kilocalories.
J.Amer. Diet. Assoc. 76 (3) : 223-227.
- Harper, J.M. 1981. *Extrusion of Foods*. CRC Press, Inc., New York.
- Hui, Y.H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. Vol. 2. *Edible Oil and Fat
Products: oil and oil seed*. 5th ed. Wiley Inter Science Publication. 708 p.
- Kochhar, S.P. 2001. *The composition of frying oils*, pp 87-114. in J.B. Rossell, eds,
Frying Improving Quality. Wood Head Publishing Ltd. Cambridge. 369 p.
- Kotler, P. 1994. *Marketing Management: Analysis Planning. Implementation and
Control* 8 ed., Prentice – Hall. International, Inc., Englewood Cliffs.

Market Intelligence Division. Team Canada Market Research Centre and the Canadian Trade Commissioner Service, Department of Foreign Affairs and International Trade. 1997. The Snack Food Market in Thailand.

<http://www.dfa-ia.gc.ca>, 20 January 2000.

Matz, S.M. 1984. **Snack Food Technology**. 2nd ed., AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.

McCoy, H., N.A. Kenney, A. Kirby, J. Clark, G. Dione, F.C Ercanli, E. Clover, M. Kurslung, H. Lioman, S. Moak, S. Stallings, T. Wakefield, P. Schilling and S.J. Ritchey. 1986.

Nutrient intakes of female adolescence from eight southern states. *J. Amer. Diet. Assoc.* 84 (10): 1,453-1,460.

Thorner, M.E. 1970. **Deep Frying in Convenience and Fats Food Handbook**. The AVI Publishing. Co., Inc., Westport.



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY