



เอกสารและสิ่งอ้างอิง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2553). **วารสารคุณค่าทางโภชนาการในผลไม้**. กรุงเทพฯ : กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูด ปิยะจอมขวัญ. (2550). **กำลังการพองตัวของแป้ง : เทคโนโลยีของแป้ง**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กิ่งกมล ลีลาจรรณ. (2563). “การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยหินในผลิตภัณฑ์ขนมปังขาวไก่,” **วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม**. 21(2) : 409 - 419.
- กุสุมา ไกรมณี. (2561). **คอร์สวาฟเฟิล**. (เอกสารประกอบการสอน). กรุงเทพฯ : โรงเรียนสอนทำอาหาร Cook's Step By Krujang.
- เกษตรตำบล.คอม. (2559). **พันธุ์กล้วยไข่**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.kasettambon.com/>. 1 มิถุนายน 2565.
- จิตรณา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2553). **หนังสือเบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ : ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิรนาถ บุญคง, ทิพวรรณ บุญมี และพัชรารัตน เรือนแก้ว. (2558). การใช้แป้งกล้วยหอมทองดิบที่มีสมบัติต้านทานการย่อยสลายด้วยเอนไซม์ในผลิตภัณฑ์พาสต้า. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**. 10(1) : 19 - 29.
- ชาลิสตา เมธานภาพ. (2563). **ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการกล้วยดิบ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.greenery.org/author/grwriter30>. 2 พฤษภาคม 2564.
- เซ็นทรัลแล็บไทย. (2564). **เกลือ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.centallabthai.com/index.php/en/articles/287-142501082562>. 2 พฤษภาคม 2564.
- ฉันทน์ แดงสังวาล นื่องนุช ศิริวงศ์ และศิริพร เรียบร้อย. (วันที่ 1 - 4 กุมภาพันธ์ 2554). “การใช้แป้งกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งสาลีในบราวนี่,” ใน **การประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- เดอะวอฟเฟิล. (2562). **ขนมวาฟเฟิล**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา <https://www.thewafflesupply.com/>. 2 พฤษภาคม 2564.

นฤมล ลอยแก้ว และชิตสุดา ชัยศักดิ์านุกูล. (29 เมษายน 2559). “การศึกษาสมบัติของแป้งกล้วยหินและกล้วยหักมุก และการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เบะหมีสด,” ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2559. อาคารดิจิทัล มัลติมีเดีย คอมเพล็กซ์ มหาวิทยาลัยรังสิต ปทุมธานี.

เบญจมาศ ศิลาชัย. (2558). หนังสือกล้วย. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปัญญารัตน์ ไชยสิทธิ์. (2553). การตัดแปรแป้งและสตาร์ชกล้วยน้ำว้า (*Musa(ABB)sp.*)

ด้วยวิธีพรีเจลาทีไนซ์. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปาริฉัตร รัตนผล และธานี ศรีวงศ์ชัย. (31 มกราคม - 2 กุมภาพันธ์ 2555). เทคนิคการตรวจสอบ

ปริมาณอะมิโลสโดยใช้ตัวอย่างปริมาณน้อย. (เอกสารนำเสนอการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 50 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์). กรุงเทพฯ.

พวงชมพู หงษ์ชัย และนันทวัฒน์ โลโสดา. (กันยายน – ธันวาคมพ.ศ. 2561). “การศึกษาสมบัติของแป้งกล้วยหินและกล้วยหักมุก และการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เบะหมีสด,”

วารสารวิจัยและพัฒนา วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระบรมราชูปถัมภ์. 13(3) : 114 - 122.

ภราดร เทพพานิช. (2550). ไข่. (ออนไลน์). แหล่งที่มา :

<https://www.bloggang.com/viewblog.php?id=hoonvi&date=23-12-2007&group=8&gblog=72>. 5 มิถุนายน 2565.

ภาสุรี ฤทธิเลิศ และนัฐพัช โคตรแปร. (2561). “สมบัติของฟลาวัวร์และสตาร์ชจากเนื้อกล้วยไข่ดิบและการใช้ประโยชน์ในขนมทองม้วน,” วารสารเกษตร. 34(3) : 513 - 524.

เมดไทย. (2562). คุณค่าทางโภชนาการของน้ำตาลทรายขาว. (ออนไลน์). แหล่งที่มา :

<https://medthai.com/%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%B3%E0%B8%95%E0%B8%B2%E0%B8%A5/>. 3 พฤษภาคม 2565.

วลัย หุตะโกวิท และดวงแข สุขโข. (2550). “การถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่อง แป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์อาหาร,” วารสารวิชาการและวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครั้งที่ 1. 1(1) : 107 - 116.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2563). กล้วยไข่. (ออนไลน์). แหล่งที่มา :

<https://th.wikipedia.org/wiki/กล้วยไข่>. 3 พฤษภาคม 2564. 3 พฤษภาคม 2564.

วิจิตร เหลียวตระกูล และคณะ. (มกราคม-มิถุนายน 2564). “ผลของปริมาณแป้งกล้วยหอมเขียวทดแทนแป้งสาลีที่มีต่อคุณลักษณะขนมปัง,” วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร.

15(1) : 1 - 13.

ศรันยา บุญมาเลิศ และเสาวนีย์ เลิศวรศิริกุล. (29 มกราคม - 1 กุมภาพันธ์ 2562). “การพัฒนาข้าวเกรียบปลาสำเร็จรูปทดแทนด้วยแป้งกล้วยบางส่วน,” การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

ศรีวรรณ ทองแพง. (2560). บทความสุขภาพ เรื่อง ไขมัน ศูนย์เบาหวานศิริราช คณะแพทยศาสตร์ ศิริราชพยาบาล. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : https://www.si.mahidol.ac.th/siriraj_online/thai_version/Health_detail.asp?id=1281. 5 มิถุนายน 2565.

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ. (2536). ข้าวสาลี. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=17&chap=10&page=chap10.htm>. 3 พฤษภาคม 2564.

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร. (2564). ข้อมูลการเพาะปลูกกล้วยไข่. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.opsmoac.go.th/kamphaengphet-performance-files-431391791840>. 3 พฤษภาคม 2564

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2553). คุณภาพหรือมาตรฐานเกลือ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : https://www.fda.moph.go.th/Pages/HomeP_D2.aspx. 1 มิถุนายน 2565.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2563). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แป้งกล้วย มผช. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : 1375/2550. <http://tcps.tisi.go.th/public/StandardList.aspx>. 29 มิถุนายน 2565.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2565). นำเข้าแป้งสาลีจากต่างประเทศ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.oae.go.th>. 3 พฤษภาคม 2565

สุนทรณ์ พิภพเพ็ญ. (กันยายน - ธันวาคม 2560). “การประยุกต์ใช้แป้งกล้วยไข่เพื่อเพิ่มปริมาณเส้นใยในผลิตภัณฑ์ขนมปังหวาน,” วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 19(3) : 1 - 8.

หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์ และถาวร นิมเลียง. (25 - 28 มกราคม 2564). “การใช้กรดอินทรีย์เพื่อปรับปรุงสีของแป้งกล้วยไข่และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ซาลาเปา,” ใน รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ. พะเยาวิจัย ครั้งที่ 10. มหาวิทยาลัยพะเยา จังหวัดพะเยา. AOAC. (2000). *Official Method of Analysis*. 17th ed. The Association of Analysis Chemists.

Virginia.

- Anyasi, T.A., Jideani A.I.O. and Mchau, G.R.A. (2018). "Phenolics and Essential Mineral Profile of Organic Acid Pretreated Unripe Banana Flour," **Food Research International**. 104 : 100 - 109.
- Mahloko, L. M. , Silungwe, H. Mashau, M.E. and Kgatla, T.E. (February 2021). "Bioactive Compounds, Antioxidant Activity and Physical Characteristics of Wheatprickly Pear and Banana Biscuits," **International Food Research Journal**. 28(1) : 138 - 147.
- Vatanasuchart, N., B. Niyomwit and K. Wongkrajang. (2012). "Resistant Starch Content, in Vitro Starch Digestibility and Physico-chemical Properties of Flour and Starch from Thai Bananas," **Maejo International Journal of Science and Technology**. 6(2) : 259 - 271