

## บรรณานุกรม

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2530. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม.

โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ. 48 น.

วิกิพีเดียสารานุกรมออนไลน์. 2553. ขนมขบเคี้ยว. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก:

<http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%82%E0%B8%99%E0%B8%A1%E0%B8%82%E0%B8%9A%E0%B9%80%E0%B8%84%E0%B8%B5%E0%B9%89%E0%B8%A2%E0%B8%A7>. (วันที่ค้นข้อมูล: 30 สิงหาคม 2553).

จิตภา อาจารย์ชะศิริ. 2551. สารระเหยในเปลือกและข้าวเหนียวดำที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

จรัญจิต เพ็งรัตน์และสุวัฒน์ เจียรคงมั่ง. 2552. ข้าวเหนียวดำ หลากประโยชน์ หลายแนวคิด เสริม

เศรษฐกิจไทย สู่สากล. การประชุมวิชาการข้าวและธัญพืชเมืองหนาว ประจำปี 2552;

กรมการข้าว สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว, กรุงเทพฯ. 325-342.

ดวงกมล สิมจันทร์. 2550. การพัฒนาสีธรรมชาติจากข้าวเหนียวดำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ทิพวดี จิตพิศุทธิ์. 2550. การสกัดแอนโทไซยานินจากเมล็ดถั่วดำและประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, เพลินใจ ตั้งคณะกุล, วรณดีสุทธินรากร, จุฬาลักษณ์ จารุณุช, นิพัฒน์ สิมสงวน

และพยอม อัดถวิบูลย์กุล. 2549. การพัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อการควบคุมและ

ป้องกันโภชนาการเกินในเด็ก. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

นฤศันส์ วาสิกคิลก. 2541. การพัฒนาขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวหอมมะลิ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

น้ำพริกแกงพะเนง. 2554. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก [http://www.ezythaicooking.com/panaeng\\_curry\\_paste\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/panaeng_curry_paste_th.html).

(วันที่ค้นข้อมูล 1 กันยายน 2553)

- วรรณาศรีวิริยานุภาพ. 2553. แนวทางการใช้กฎหมาย แก้ไขปัญหาภัยจากขนมเด็ก. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: [http://www.pharm.chula.ac.th/thaihealth/Food\\_child/Law\\_snack.pdf](http://www.pharm.chula.ac.th/thaihealth/Food_child/Law_snack.pdf). (วันที่ค้นข้อมูล: 30 สิงหาคม 2553).
- สินธนา สีนานุรักษ์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่.
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ. 2553. ขนมขบเคี้ยว อร่อยอ่อนร้าย. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.thaihealth.or.th/node/13112>. (วันที่ค้นข้อมูล: 22 กรกฎาคม 2553).
- Guraya, H.S. and Toledo, R.T. 1994. Volume expansion during hot air puffing of a fat-free starch-based snack. *Journal of Food Science*, 59(3), 641-643.
- Han, J., Janz, J.A.M., and Gerlat M. 2010. Development of gluten-free cracker snacks using pulse flours and fractions. *Food Research International*. 43(2), 627-633.
- Kong, S. and Lee J. 2010. Antioxidants in milling fraction of black rice cultivars. *Food Chemistry*, 120, 278-281.
- Shen, Y., Jin L., Xiao P., Lu, Yan and Bao, Jinsong. 2009. Total phenolics, flavonoids, antioxidant capacity in rice grain and their relation to grain color size and weight. *Journal of Cereal science*, 49(1), 106-111.
- Sompong, R., Siebenhandl-Ehn, S. Linsberger-Martin, G. and Berghofer, E. 2011. Physicochemical and antioxidative properties of red and black rice varieties from Thailand, China and Sri Lanka. *Food Chemistry*, 124(1), 132-140.
- Tananuwong, T. and Tewaruth, W. 2010. Extraction and application of antioxidants from black glutinous rice. *LWT- Food Science and Technology*, 43(3), 476-481.
- Wangcharoen, W., Ngarmsak, T. and Wilkinson, B.H. 2005. Snack product consumer surveys: large versus small samples. *Food Quality and Preference*, 16(6), 511-516.
- Zawistowski, J., Kopec, A. and Kitts, D.D. 2009. Effects of a black rice extract (*Oryza sativa* L. indica) on cholesterol levels and plasma lipid parameters in Wistar Kyoto rats. *Journal of Functional Foods*, 1(1), 50-56.