

## บรรณานุกรม

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2558, 25 ธันวาคม). แอนโทไซยานิน. สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สืบค้นจาก <http://www.chaipanich.co.th/userfiles/files/แอนโทไซยานินกรมวิทย์.pdf>
- กระทรวงสาธารณสุข. (2559, 14 พฤศจิกายน). เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556. สืบค้นจาก [http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ\\_moph/P356.pdf](http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_moph/P356.pdf)
- โหมจรรยา ธรรมรงค์. (2551). บทบาทของกะทิต่อสุขภาพและความงาม. กรุงเทพฯ: ชมรมอนุรักษ์และพัฒนา น้ำมันมะพร้าวและเครือข่ายพืชปลูกพื้นเมืองไทย.
- ธรรมรงค์ชัย พิพัฒน์ชนวงศ์. (2560, 15 มกราคม). การปลูกสตรอว์เบอร์รี่. สืบค้นจาก <http://www.ku.ac.th/e-magazine/january44/agri/strawberry/>
- ชมพูนุท สีห์โสภณ เจริมพงษ์ ตันเจริญทรัพย์ และวิภาดา ตรงต่อศักดิ์. (2555). งานวิจัย เรื่อง นมอัดเม็ดและคุกกี้เสริมผักผลไม้ฝง. วารสารอุตสาหกรรมเกษตรพระจอมเกล้า. กรุงเทพฯ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ธมนวรรณ ปิ่นแก้ว กนกกาญจน์ หนองขุนสาร และศศิธร ไบพ่อง (2559). งานวิจัย เรื่อง ปริมาณมอลโตเด็กซ์ทรินที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องดื่มเชื่อมฟักข้าวชนิดผง. วารสารวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิรมล อุตมอ่าง. (2543). วิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยารัตนปนนท์. (2560, 6 ธันวาคม). แอนโทไซยานิน. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1103/anthocyanin>

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). **อาหารกึ่งแห้ง**. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ราณี สุรกาญจน์กุล. (2554) "การวิจัยและพัฒนาการแปรรูปทุเรียนผง. Food. ฉบับที่ 41 ครั้งที่ 1 น. 88-97

ศศิพันธ์ วงศ์สุทธาวาส, กนกอร นั๊กบุญ, เสกสรร วงศ์ศิริ และดวงกมล แสนสวาท. (2550). **งานวิจัย เรื่อง ผลของการเก็บรักษาน้ำคั้นจากผลเม่าที่อุณหภูมิต่ำต่อเสถียรภาพของแอนโทไซยานิน**. สกลนคร. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน.

ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. (2559, 23 สิงหาคม). **การเปลี่ยนโครงสร้างของแอนโทไซยานิน (Structural transformation)**. สืบค้นจาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1103/anthocyanin>

เศรษฐการ นุชนิยม. (2551). **งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาน้ำนมถั่วเหลืองอัดเม็ดโดยวิธีทำแห้งแบบพ่นกระจาย**. กรุงเทพฯ. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร. (2543). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุพจน์ บุญแรง. **การควบคุมคุณภาพอาหาร**. (2547). พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.

สุวรรณ สุภิมารส. (2543). **เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อคโกแลต**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง และสิริ ชัยเสรี. (2543) **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อัญญา ศรีกุศลกุล ปกขวัญ หุตางกูร และเบญจวรรณ ชรรณนารักษ์ (2550) การพัฒนาอัตราส่วน  
ของส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ผงน้ำข้าวโพดอัดเม็ด. ว.วิทยาศาสตร์เกษตร. กรุงเทพฯ.  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Salunkhe, D.K., chavan, J.K., Adsule, R.N. and Kadam, S.S. (1992) “World Oilseeds”,  
**Chemistry, Technology and Utilization**. New York : Van Nostrand Reinhold.

Sullivan, J. (1998). **Anthocyanin**. **International Carnivorous Plant Society**. Retrieved from  
<http://www.carnivorousplants.org/cpn/samples/Science273anthocyanin.htm>

AOAC. (2000). Official Method of analysis of AOAC International. 17<sup>th</sup> ed. The United States of  
America.

AOAC. (2002, 15 December 2017). **Official Method 2001.05 of *Staphylococcus aureus* in  
Selected Foods**. [Online]. Available: [http:// down. 40777. Cn / stardard/8/ 17.5.07%  
20AOAC%20Official% 20 Method%20%202001.05%20 Petrifilm%20TM% 20Rapid%  
20S.aureus.pdf](http://down.40777.Cn/stardard/8/17.5.07%20AOAC%20Official%20Method%20%202001.05%20Petrifilm%20TM%20Rapid%20S.aureus.pdf)

AOAC. (2002, 15 December 2017). **Official Method 990.12 of Aerobic Plate Counts in Foods**.  
[Online]. Available: [https://www.edgeanalytical.com/wp-content/uploads/Food\\_AOAC-  
990.12.pdf](https://www.edgeanalytical.com/wp-content/uploads/Food_AOAC-990.12.pdf)

AOAC. (2002, 15 December 2017). **Official Method 991.14 of Coliform and Escherichia coli  
Counts in Foods**. [Online]. Available: [http:// edgeanalytical. com/wp-content/ uploads/  
Food\\_AOAC-991.14.pdf](http://edgeanalytical.com/wp-content/uploads/Food_AOAC-991.14.pdf)

AOAC. (2002, 15 December 2017). **Official Method 997.02 of Yeast and Mold Counts in  
Foods**. [Online]. Available: [http://edgeanalytical.com/wp-content/uploads/ Food\\_  
AOAC-997.02.pdf](http://edgeanalytical.com/wp-content/uploads/Food_AOAC-997.02.pdf)

AOAC. (2005,7 April 2017). **Official methods of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines.** [Online].

Available: <https://www.researchgate.net/publication/260264533/PDF>

