

บรรณานุกรม

- กรมศุลกากร. (2552). *ปริมาณและการนำเข้าแป้งข้าวสาลี*. วันที่สืบค้นข้อมูล 16 ตุลาคม 2553, เข้าถึงได้จาก http://fic.nfi.or.th/stathamonzell/main_im_ex.asp.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2543). *เทคโนโลยีแป้ง*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- งามชื่น คงเสรี. (2539). *คุณภาพข้าวสาร และข้าวสุก*. เอกสารกรมวิชาการ โภชนาการ: ก้าวไปกับ โภชนาการเพื่อสุขภาพ 13-15 ธันวาคม 2532, สถาบันวิจัยโภชนาการ, มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ, หน้า 351-359.
- สุสิทธิ์ วัชรรัตน์. (2549). *ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากแป้งข้าวพรีมบริโกลแซ่เยือกแข็ง*. วิทยานิพนธ์ การศึกษาปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ดาร์วิน นาคละอ, อาภัสรา แสงนาค และกัญญา ลิ้มรุ่งเรืองรัตน์. (2554). การปรับปรุงคุณภาพของแป้งเมล็ดขนุนโดยวิธีการพรีเจลาไทไนซ์. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, (16), 12-21.
- นภวรรณ ทองพันธ์. (2551). *การพัฒนาเบเกอรี่สำเร็จรูปเสริมโปรตีนถั่วเหลือง*. วิทยานิพนธ์ การศึกษาปริญญาโทบริหารธุรกิจ, สาขาวิชาโภชนาการ, มหาวิทยาลัยมหิดล.
- นิธิรัตน์พนนท. (2549). *เคมีอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ปราณี อานเปื้อง. (2543). *เอนไซม์ทางอาหาร*. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ, หน้า 440.
- ปาริฉัตร หงสประภาส. (2548). *โปรตีนในอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 82-110.
- เปรมวดี ฉายะปัญจะ. (2543). *การเสริมแป้งถั่วในเบเกอรี่อบแห้ง*. วิทยานิพนธ์การศึกษาปริญญาโทบริหารธุรกิจ, สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร, ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พจน์ สัจจะ. (2540). *"โลกวัฒนธรรมของอาหาร" ชุดสารคดีอาหาร*. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- พนอจิต ัญญมวงพงษ์. (2531). *การแยกอะไมโลสจากแป้งข้าวเจ้า*. วิทยานิพนธ์การศึกษาปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ภักดีวัฒน์ เศษชีวะ. (2547). *การใช้กัมและสารสกัดแปรสำหรับการผลิตขนมจีนหมักกินรูปเร็ว*. วิทยานิพนธ์การศึกษาปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มาตรฐานอุตสาหกรรม. (2548). *เบเกอรี่สำเร็จรูป*. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชัน.

- ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. (2554). *ปะหมี่กึ่งสำเร็จรูป*. วันที่สืบค้นข้อมูล 26 กันยายน 2554, เข้าถึงได้จาก <http://ethaitrade.com/2010/export-watch/> ปะหมี่กึ่งสำเร็จรูปไทย.
- สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว. (2553). *กลุ่มผลิตภัณฑ์จากแป้งข้าวทดแทนแป้งสาลี*. วันที่สืบค้นข้อมูล 28 ตุลาคม 2553. เข้าถึงได้จาก http://kasetinfo.arda.or.th/rice/rice-product1_9.html.
- สิริชัย ส่งเสริม, อรอนงค์ นัยวิกุล, สุพัฒน์ วรกิตสิทธิ์สาร, พัชรี้ ตั้งตระกูล, และวราภา มหากาญจนกุล. (2543). *โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ. อุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์, วิภา สุโรจนะเมธากุล, รัศมี สุขศรี และพัชรี้ ตั้งตระกูล. (2542). *การใช้แป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเส้น: หมี่ซั่วและปะหมี่*. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- เสนอ ร่วมจิต. (2552). *ศึกษาคุณสมบัติทางฟิสิกส์ และเคมีบางประการของข้าวพันธุ์ต่าง ๆ ที่มีผลต่อลักษณะของเส้นก๋วยเตี๋ยว*. วิทยานิพนธ์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรพรรณ กัลปนาอุท. (2547). *การปรับปรุงคุณภาพก๋วยเตี๋ยวพร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์ปิดสนิทผ่านกระบวนการพาสเจอไรเซชัน*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อ้างถึงใน ชุลีกร วัชรารัตน์. (2549). *ผลิตภัณฑ์ปะหมี่จากแป้งข้าวพร้อมบริโภคแช่เยือกแข็ง*. วิทยานิพนธ์การศึกษาปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. (2550). *ข้าวสาลี: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (พิมพ์ครั้งที่ 2)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อัจฉรา เทียมภักดี. (2548). *ปะหมี่เสริมโปรตีนจากแป้งถั่วเหลือง*. วิทยานิพนธ์การศึกษาปริญญาโทมหาบัณฑิต, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. อ้างถึงใน อรอนงค์ นัยวิกุล. (2540). *ข้าวสาลี: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (พิมพ์ครั้งที่ 2)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Aalami, M., & Leelavathi, K. (2008). Effect of microbial transglutaminase on spaghetti quality. *Journal of Food Science*, 73, 306-310.
- American Association of Cereal Chemist. (AACC). (2000). *Approved Methods of the American Association of Cereal Chemist*. Minnesota: American Association of Cereal Chemist.
- Autio, K., Kruus, K., Knapila, A., Gerber, N., Flander, L., & Buchert, J. (2005). Kinetics of transglutaminase-induced cross-linking of wheat proteins in dough. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 1039-1045.

- Association of Official Analytical Chemists. (AOAC). (1990). *Official Methods of Analysis* (15th ed.). Arlington: Association of official Analytical Chemists.
- Bacon, J. R., & Lambert, N. (1990). *Soybean Protein*. Retrieved October 28, 2010, from <http://www.Class.fst.ohio-state.edu/Soy.hym>.
- Bahnassey, Y.A. , & Breene, W.M. (1994). Rapid visco-analyzer (RVA) pasting profiles of wheat, corn, waxy corn, tapioca and amaranth starches (*A. hypochondriacus* and *A. cruentus*) in the presence of konjac flour, gellan, guar, xanthan and locoust been gums. *Starch*, 46(4), 134-141.
- Beleia, A., Butarelo, S. S., & Silva, R. S. F. (2006). Modeling of starch gelatinization during cooking of cassava (*Manihot esculenta* Crantz.). *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*, 39, 399-404.
- Birch, G. G., & Priestley, R. J. (1973). Degree of gelatinization of cooked rice. *Dir Starke*, 25(3), 98-101. อ้างถึงใน ดารารัตน์ นาคะอ้อ, อภัสรา แสงนาค และกุลยา ถัมรุ่งเรืองรัตน์. (2554). การปรับปรุงคุณภาพของแป้งเมล็ดขนุนโดยวิธีการพรีเจลาไทไนซ์. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, (16), 12-21.
- Bouchon, P. A. (2002). Modelling oil uptake during frying. *Journal of Food Science*, 69, 115-122.
- Chang, S. M., & Lui, L. C. (1991). Retrogradation of rice starches studies by differential scanning calorimetry and influence of sugars, NaCl and lipid. *Journal of Food Science*, 56, 564-570.
- Choy, A. L., Hughes, J., & Small, D. (2010). The effects of microbial transglutaminase, sodium stearoyl lactylate and water on the quality of instant fried noodles. *Food Chemistry*, 122, 957-964.
- Collins, J. L., & Pangloli, P. (1997). Chemical, physical and sensory attributes of noodles with added Sweetpotato and soy Flour. *Journal of Food Science*, 63(3), 622-625.
- Dexter, J. E., Mastuo, R. R., & Dronzek, B. L. (1979). A scanning electron microscopy study of japanese noodles. *American Association of Cereal Chemists*, 56(3), 202-208.
- Duran, M., Pedreschi, F., Moyano, P., & Troncoso, E. (2007). Oil partition in pre-treated potato slices during frying and cooling. *Journal of Food Engineering*, 81, 257-265.

- Edwards, N. M., Biliaderis, C. G., & Dexter, J.E. (1995). Textural characteristics of wholewheat pasta and pasta containing non-starch polysaccharides. *Journal of Food Science*, 60(6), 1321-1324.
- Fang, C., & Chinnan, M. S. (2004). Kinetics of cowpea starch gelatinization and modeling of starch gelatinization during steaming of intact cowpea seed. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*, 37, 345-354.
- Farkas, B. E. (1994). Modeling immersion frying as a moving boundary problem. *Food Technology*, 49, 134-137.
- Folk, J.E., & Chung, S. I. (1973). Molecular and catalytic properties of transglutaminase. *Advance in Enzymology*, 38, 109-191.
- Galliard, T., & Bowler, P. (1987). *Starch properties and potential*. New York: Wiley, 55-78.
- Gan, C. Y., Ong, H. W., Wong, L. M., & Easa, A. M. (2009). Effect of ribose, microbial transglutaminase and soy protein isolate on physical properties and in-vitro starch digestibility of yellow noodles. *Food Science and Technology*, 42, 174-179.
- Greenberg, C., Birckbichler, P., & Rice, R. H. (1991). Transglutaminase: multifunctional cross-linking enzymes that stabilize tissue. *Journal of the Federation of American Societies for Experimental Biolog*, 5, 3071-3077.
- Hatcher, D. W., Kruger, J. E., & Anderson, M. J. (1999). Influence of water absorption on the processing and quality of oriental noodles. *Journal of Cereal Chemistry*, 76(4), 566-572.
- Hensley, D. W., & Lawhon, J. T. (1979). Economic evaluation of soy isolate production by a membrane isolation process. *Food Technology*, 33, 46.
- Hsu, J. Y. (1984). Rice Pasta Composition. *United States Patent: Patent Number 4435435*.
- Janc, E. J., Chen, Y. Y., Lee, L. F., McPherson, A. E., Wong, K. S., Radosavljevic, M., & Kasemsuwan, T. (1999). Effect of amylopectin branch chain length and amylase content on the gelatinization and pasting properties of starch. *Journal of Cereal Chemistry*, 76, 692-637.
- John, E. K. (1979). Functional properties of soy protein. *Oil chemists : Characteristics of protein ingredients*, 56, 242-258.

- Kolar, C. W., Richert, S. H., Dexker, C. D., Steinke, F. H., & Vender, R. J. (1985). *Isolate soy protein*. New Protein Food: Seed Storage Protein, 5, Fla.: Academic Press.
- Kruger, A., Ferrero, C., & Zaritzky, N.E. (2003). Modelling corn starch swelling in batch system: of sucrose and hydrocolloids. *Journal of Food Engineering*, 58, 125-133.
- Lai, H. M. (2001). Effects of rice properties and emulsifiers on the quality of rice pasta. *Journal of Science of Food and Agriculture*, 82, 203-216.
- Liu, K. (1997). Chemistry and nutritional value of soybean components. *Soybeans*, 25-95.
- Marshall, W. E., & Wadsworth, J. I. (1994). *Rice Science and Technology*. New York: Marcel Dekker.
- Medcalf, D. M. (1998). Factors affecting water uptake in milled rice. *Journal of Food Science*, 50, 1676-1679.
- Mehta, K., & Eckert, K. (2005). Transglutaminase: Family of enzyme with diverse functions. *Progress in Experimental Tumor Research*, 38, 125-138.
- Montri, C., & Manop, S. (2005). Effects of guar gum and xanthan gum additions on physical and rheological properties of cationic tapioca starch. *Carbohydrate Polymers*, 61, 288-295.
- Motoki, M., & Seguro, K. (1998). Transglutaminase and its use for food processing. *Trends in Food Science and Technology*, 9, 204-210.
- Oh, N. H., Seib, P. A., Ward, A. B., & Deyoe, C. W. (1985a). Noodles III: Effects of processing variables on quality characteristics of dry noodles. *Journal of Cereal Chemistry*, 62, 437-440.
- _____. (1985b). Noodles VI: Functional properties of wheat flour components in oriental dry noodles. *Cereal Food World*, 30, 176-178.
- Park, W. P., & Kim, Z. U. (1990). Processing characteristics of extruded noodles mix with soybean flour. *Journal of Agro Industry*, 33(3), 209-215.
- Paulsen, T. M. (1961). A study of macaroni products containing soy flour. *Food Technology*, 15, 118-121.
- Pedreschi, F., Moyano, P., Kaack, K., & Granby, K. (2005). Color changes and acrylamide formation in fried potato slices. *Food Research International*, 38, 1-9.
- Preeti, S., Kumar, R., Sabapathy, S. N., & Bawa, A. S. (2008). Functional and edible uses of soy protein product. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7, 14-28.

- Royal Society of Chemistry. (2004a). *Section of the amylase molecule*. Retrieved October 1, 2010, from <http://www.chmsoc.org/networks/learnnet/cfb/carbohydrates.html>.
- _____. (2004b). *Section of the amylopectin molecule*. Retrieved October 1, 2010, from <http://www.chmsoc.org/networks/learnnet/cfb/carbohydrates.html>.
- Sewata, J., & Masubon, T. (2011). Effect of hydrocolloids on microstructure and textural characteristic of instant noodles. *Asean Food Conference*, 632-635.
- Sivaramakrishnan, H. P., Senge, B., & Chattopadhyay, P. K. (2004). Rheological properties of rice dough for making rice bread. *Journal of Food Engineering*, 62, 37-45.
- Sozer, N. (2009). Rheological properties of rice pasta dough supplemented with proteins and gums. *Food Hydrocolloids*, 23, 849-855.
- Sudha, M. L., Rajeswari, G., & Rao, G. V. (2011). Influence of defatted soy flour and whey protein concentrate on dough rheological characteristics and quality of instant vermicelli. *Journal of Texture Studies*, 42, 72-80.
- Sudhakar, V., Singhal, R. S., & Kulkarni, P. R. (1996). Effect of salt on interactions of starch with guar gum. *Food Hydrocolloids*, 10(3), 329-334.
- Tako, M., & Hizukuri, S. (2000). Retrogradation mechanism of rice starch. *Journal of Cereal Chemistry*, 77, 437-477.
- Tudorica, C. M., Kuri, V., & Brennan, C. S. (2002). Nutritional and physicochemical characteristics of dietary fiber enriched pasta. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 347-356.
- Utsumi, S., Matsumara, Y., & Mori, T. (1997). Structure function relationships of soy protein. *Food Protein and Their Applications*, 257-258. New York: Marcel Dekker.
- Whalen, P. J., Bason, M. L., Booth, R. I., Walker, C. E., & Williams, P. J. (1997). Measurement of extrusion effects by viscosity profile using the rapid visco analyser. *Cereal Foods World*, 42(6), 469-475.
- Whistler, R. L., & BeMiller, J. N. (1999). *Carbohydrate chemistry for food scientists*. American association of cereal chemists.
- Wu, J., & Corke, H. (2005). Quality of dried white salted noodles affected by microbial transglutaminase. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85, 2587-2594.

Wurzburg, O. B., & Szymanski, C. D. (1970). Modified starches for the food industry.

Journal of Agriculture of Food Chemists, 18(6), 997-1001.

Yili, Y., Zhang, Y., Yan, J., He, Z., Huang, S., & Quail, K. J. (2009). Effects of flour extractions rate, addes water and salt on color and texture of Chinese white noodles. *Journal of Cereal Chemistry*, 86(4), 477-485.

Yu, L. J., & Ngadi, M. O. (2004). Textural and other quality properties of instant friend noodles as affected by some ingredients. *Journal of Cereal Chemistry*, 81(6), 772-776.

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University