

เอกสารอ้างอิง

- กันยา สุจริตดวงศานนท์. 2536. อาหารสมุนไพรประจำบ้าน. วารสารอาหาร. 23(1), 55-59.
- กรมอนามัย. 2546. ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ.2546. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2535. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- กองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข. 2549. รายงานการสำรวจภาวะอาหารและโภชนาการของประเทศไทย ครั้งที่ 5 พ.ศ.2546. นนทบุรี, กระทรวงสาธารณสุข
- จันทร์เพ็ญ ไชยน้อย. 2550. ผลของสมบัติทางเคมี เจริญฟิลิคส์ของแป้งผสม (แป้งมันสำปะหลังและแป้งสาคู) ต่อคุณภาพข้าวเกรียบ. วิทยานิพนธ์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ธีรวรรณ สุวรรณ และสุกัญญา วงวาท. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเมล็ดขนุน. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.
- นิจศิริ เรืองรังสี. 2548. เครื่องปรุงในอาหารไทย. ศูนย์พัฒนาตำราแพทย์แผนไทย มูลนิธิแพทย์แผนไทยพัฒนา, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- นัยนา บุญทวีวัฒน์. 2546. ชีวเคมีทางโภชนาการ. พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- บุรณิน รัตนสมบัติ. 2530. การศึกษาการผลิตข้าวเกรียบหัวกุ้งฝอง. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ประชา บุญสิริกุล. 2542. การพัฒนาขนมกรอบที่มีคุณค่าโภชนาการด้วยปลาผงแคลเซียมสูงโดยกระบวนการเอกซทรวงขึ้น. วารสารอาหาร. 29(2) , 79-91.
- พรรัตน์ สิ้นชัยพานิช, ศศพินท์ ดิษนิล และ รุ่งรัตน์ แจ่มจันทร์. 2551. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างสุขภาพ : เสริมแคลเซียมเพื่อผู้สูงอายุ >60 ปี. สถาบันโภชนาการ. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พรรณณี วงศ์ไกรศรีทอง . 2530 . การผลิตข้าวเกรียบปลาโดยใช้เครื่องรีดแผ่น. วิทยานิพนธ์ คณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 4-26.
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล. 2546. การทำข้าวเกรียบเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพ. วารสารอาหาร. 33(2) : 90-93.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มผช.107/2546.
- สุพานี จตุรภูษารณ์ . 2543. การใช้เศษเหลือจากกุ้งเพื่อเสริมแคลเซียมในข้าวเกรียบ. วิทยานิพนธ์สาขาคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มูลนิธิโรคกระดูกพรุนแห่งประเทศไทยและศูนย์การแพทย์กาญจนาภิเษก. 2522. ชุดความรู้เบื้องต้นการป้องกันกระดูกพรุน.
- รณิดา นิลวิเชียร. 2541. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากปลาตาโต. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ลักขณา ไชยมงคล, ปิ่นกาญจน์ ราชรักษ์, สุทธิภรณ์ พรหมเดชา. 2545. การพัฒนาข้าวเกรียบเสริมแคลเซียม. รายงานการวิจัย. ปัตตานี, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- ลักษณะ ไชยมงคล, เทวี ทองแดง, อมมี เบญจมา. 2546. การสำรวจการผลิตและการประเมิน
 สุขลักษณะการผลิตของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบในจังหวัดปัตตานี. รายงานการวิจัย. ปัตตานี,
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2550. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 5, กรุงเทพฯ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
 290 หน้า.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ. มผช.๑๐๗/๒๕๔๖
 (ออนไลน์). สืบค้นจาก : <http://www.tisi.go.th> (10 มิถุนายน 2555).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2530. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ. กรุงเทพฯ. กระทรวง
 อุตสาหกรรม.
- สายใจ จริยาเอกภาส. 2543. คู่มือปฏิบัติการเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
 คณะเกษตรศาสตร์บางพระ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- สุรางค์ ลาเกลี้ยง. 2534. การปรับปรุงคุณภาพและกรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบบอญุยา. วิทยานิพนธ์
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อรนุช ลีหามาลา. 2548. การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและยืดอายุการเก็บรักษาข้าวเกรียบ. วิทยานิพนธ์
 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรอนงค์ ศรีพวาทกุล, ปิยะพงษ์ เอกวัฒน์และสุรินทร์ นามไว. การปรับปรุงคุณภาพข้าวเกรียบกล้วยหอม.
 การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 23. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
 อีสาน, ขอนแก่น. 49-54.
- เอกชัย พุกล่อง. 2543. ปัญหาพิเศษทางเทคโนโลยีอุตสาหกรรมประมง การเปรียบเทียบทางประสาทสัมผัส
 และการยอมรับของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาหมึกจากปลาหมึกกล้วยและปลาหมึกสาย. วิทยาลัย
 ประมงติณสูลานนท์. สงขลา.
- Allen L, Benoist B, Dary O, Hurrell R, 2006. Guidelines on food fortification with
 micro-nutrients. World Health Organization and food and Agriculture
 Organization of the United Nations. อ้างถึงในพรรัตน์ สิ้นชัยพานิช. 2554. อาหารเสริม
 แคลเซียม. วารสารโภชนาการ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 46(1), 2-9.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis. 16th ed. Association of Official Analytical
 Chemists. Arlington, VA.
- Bacteriological Analytical Manual. 1995. 8th Ed, AOAC International.
- Berner, L. A., L.D. McBean and P.A. Lofgren. 1990. Calcium and chronic disease
 prevention : Challenges to the food industry. Food Technology 44(3) : 57-66.
- Buege, J. A. and Aust, S.D. 1978. Microsomal Lipid peroxid. In Method in
 Enzymology.(Fleischer, S. and Packer, L., eds) p 302-310. Academic Press.
 New York.
- Caceres E., Garcia M.L. and Selgas M.D. 2006. Design of a new cooked meat sausage
 enriched with calcium. Meat Science 73 : 368-377.

- Fuselli, S. R., Casales, M. R., Fritz, R., and Yeannes, M. I. 1994. **Microbiology of the marination process used in anchovy (*Encraulis anchoita*) production.** *Lebensmittel-Wissenschaft Und-Technologie*, 27: 214–218.
- Gram, L., and Huss, H. 1996. **Microbiological spoilage of fish and fish products.** *International Journal of Food Microbiology* 33: 589–595. อ้างถึงใน **ธีรวรรณ สุวรรณ และสุกัญญา วงวาท. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเมลิ็ดขนุน.** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.
- Gutcho, M. 1973. **Calcium and chronic disease prevention: Challenges to the food industry.** Noyes Date Corporation., New Jersey.
- Haard, N. F., Simpson, B. K., and Pan, B. S. 1994. **Sarcoplasmic proteins and other nitrogenous compounds.** In Sikorski, Z. E., Pan, B. S., and Shahidi, F. (Eds.). *Seafood Proteins*, p. 13-39. New York: Chapman & Hall.
- Huang, D.P. and Rooney, L.W. 2001. **Starch for snack food.** In *snack foods Processing*. (Lusas, E.W. and Rooney, L.W., ed) 115-136. Technomic Publishing Company, Int. U.S.A. Huda N., Ismaili N., Leng A.L., and Yee C.X. (online). available from: [http://www.ppti.usm.my/Dr Nurul Huda/website/publication/InternationalSeminar7.pdf](http://www.ppti.usm.my/Dr%20Nurul%20Huda/website/publication/InternationalSeminar7.pdf) (January 8, 2010).
- Korkida, M.K., Oreopoulou, V. and Maroulis, Z.B. 2000. **Water Loss and oil uptake as a Function of frying time.** *Journal of Food Engineering*. 44 : 39-46.
- Kruger M.C., Gallaher B.W. and Schollum L.M. 2003. **Bioavailability of calcium is equivalent from milk fortified with either calcium carbonate or milk calcium in growing male rat.** *Nutrition Research* 23 : 1229-1237.
- Labusa, T.P. 1982. **Moisture gain and loss in package food.** *Food Technology*. 36(4) : 92-93 อ้างถึงในจันทร์เพ็ญ ไชยนัย. 2540. **ผลของสมบัติทางเคมี เชิงฟิสิกส์ของแป้งผสม(แป้งมันสำปะหลัง และแป้งสาคู)ต่อคุณภาพข้าวเกรียบ.** วิทยานิพนธ์สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- Luthen, J., Crew. H., Flynn, A., Dael, P.V., Kastenmayer, P., Hurell, R., Deelstra, H., Shen, L., Fairweather-Tait, S., Hickson, K., Farre, R., Schlemmer, U., and Frohlich, W. 1996. **Interlaboratory trial on the determination of the in vitro iron dialysability from food.** *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 72, 415-424.
- Miller, D.D, Shrick, B.R., Rasmussen, R.R., and Campen, D.V. 1981. **An in vitro method for estimation of iron availability from meals.** *Am J Clin Nutr*. 34, 2248-2256.
- Moreira, R.G., Sun, X. and Chen, Y.1997. **Factor affects affecting oil uptake in tortilla chips In deep-fat frying.** *Journal of Food Engineering*. 31 : 485-498.
- Nurul, H., Boni, I. and Noryati, I. 2009. **The effect of different ratios of Dory fish to tapioca flour on the linear expansion, oil absorption, colour and hardness of fish crackers.** *International Food Research Journal* 16 : 159-165.

- Nor-Khaizura, M. A. R. Zaiton, H., Jamilah, B. and Gulam Rusul, R. A. 2009. **Microbiological quality of keropok lekor during processing**. International Food Research Journal 16 : 215-223.
- Nurul. H., Ang. Li. L., Chung. X. Y., and Herpandi. 2001. **Chemical composition, color and linear expansion properties of Malaysian commercial fish cracker (keropok)**. Journal of Food and Agro-Industry. 3 (05) 473-482.
- Roig, M.J., Alegria, A., Barbera, R., Farre, R., and Lagarda, M.J. 1999. **Calcium bioavailability in human milk, cow milk and infant formulas-comparison between dialysis and solubility methods**. Food Chemistry. 65, 353-357.
- Siaw, C .L, Idrus, A.Z. and Yu, S. Y. 1985. **Intermediate technology for fish cracker (keropok) Production**. Journal of Food Technology. 20 : 17-21
- Radley,J.A. 1976. **Industrial Uses of Starch and It derivative**. Applied Science Publisher Ltd., London
- Yu, S.Y., Mitchell, J.R. and Abdullah, A. 1981. **Production and acceptability testing of fish crackers ('Keropok') prepared by the extrusion method**. Journal of Food Technology 16: 51-58.
- Whistler, R. L. and Bemiller, J. N. 1999. **Carbohydrate. Chemistry for Food scientists**. American Association of Cereal Chemists Inc. St. Paul Minnesota.
- Wolters, M.G.E., Schreuder, H.A.W., Heuvel, G.V.D., Lonkhuijsen, H.J.V., Hermus, R.J.J., and Voragen, A.G.J. 1993. **A continuous in vitro method for estimation of the bioavailability of minerals and trace elements in foods: application to breads varuing in phytic acid content**. British Journal of Nutrition. 69, 849-861.