เอกสารอ้างอิง

กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. เทคโนโลยีของแป้ง. เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด. กรุงเทพมหานคร. 225 หน้า

ก่องกานดา ชยามฤต. 2540. สมุนไพรไทย ตอนที่ 6. ส่วนพฤกษศาสตร์ป่าไม้. สำนักงานวิชาการป่าไม้. กรมป่าไม้. 106 หน้า

จิตธนา แจ่มเมฆ อรอนงค์ นัยวิกุล และปริศนา สุวรรณาภรณ์. 2543. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (รวบรวมโดย จิตธนา แจ่มเมฆ) พิมพ์ครั้งที่ 3. หน้า 380-404. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2544. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 6. พิฆเณศการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. 224 หน้า

จิตรวดี ไตรเรกพันธุ์. 2540. การผลิตโปรตีนปลาสกัดจากหัวและเครื่องในปลา. วิทยานิพนธ์-วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 116หน้า

ณริศรา ปรีชานนท์. 2531. ปลาแผ่นกรอบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 92 หน้า

เดชา ศิริภัทร. 2546. สมุนไพรจากครัวไทย. สำนักพิมพ์หมอชาวบ้าน. กรุงเทพมหานคร. 97 หน้า

ดวงใจ ทิระบาล และนงนุช รักสกุลไทย. 2533. ปัจจัยบางประการที่มีผลต่อคุณภาพของข้าวเกรียบปลา. อาหาร. 20(1): 11-17.

ทนง ภัครัชพันธุ์ ลูกจันทร์ ภัครัชพันธุ์ น้ำฝน ลำดับวงศ์ น้ำทิพย์ วงศ์ประเทียบ ธีรินทร์ ฉายศิริโรต วิภาพร ปัญญากวิน และสิมาลักษณ์ กุนนาวิน. 2546. รายงานการวิจัย: การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปถั่วเขียวเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและโปรตีน. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 84 หน้า

เทวี ทองแดง. 2538. การผลิตปลาสะเต๊ะจากปลามูลค่าต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 178 หน้า

ธงชัย สุวรรณสิชณน์. 2535. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากแป้งถั่วลิสงไขมันต่ำผสมแป้ง-มันสำปะหลังชนิดพรีเจลาติไนซ์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ -อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 211 หน้า

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. สารให้รสและสารให้กลิ่น ใน เคมีอาหาร. หน้า 450-484 . สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.

นุชจรินทร์ เกตุนิล. 2545. อุตสาหกรรมข้าวแปรรูปของไทย. ว. สถาบันอาหาร. 4(22): 46-54.

นุชจรินทร์ เกตุนิล. 2546. สรุปการส่งออกสินค้าอาหารของไทย ปี 2545 และแนวโน้มการส่งออก ปี 2546. ว. สถาบันอาหาร. 5(29): 41-53.

ปฏิมา พรพจมาน. 2547. ขนมขบเคี้ยว. สืบค้นจาก: http://www.elip-online.com [25/1/2548]

ประชา บุญญศิริกุล จุฬาลักษณ์ จารุนุช และมาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์. 2539. การผลิตอาหารขบเคี้ยวจากถั่วเหลืองโดยใช้เครื่องเอ๊กซ์ทรูดเดอร์สกรูคู่. อาหาร. 26(1): 14-33.

ปราณิศา เชื้อโพธิ์หัก นงนุช รักสกุลไทย และดวงเดือน กุลวิสัย. 2541. การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกุ้ง. อาหาร. 23(2): 125-132.

ผู้จัดการออนไลน์. 2546. ขนมขบเคี้ยวจากปลา: ส่วนแบ่งการตลาดปี 2000. สืบค้นจาก: http://www.manager.co.th. [25/11/2546]

พานิช ทินนิมิตร. 2535. โภชนาศาสตร์อาหารสัตว์ประยุกต์. ภาควิชาสัตวศาสตร์. คณะทรัพยากร-ธรรมชาติ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 251 หน้า

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2532. การตากแห้งและการอบแห้งอาหาร ใน กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. หน้า 244-298. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.

ไพลิน ผู้พิพัฒน์ ช่อลัดดา เที่ยงพุก กุลวดี ตรองพาณิชย์ และอุดม กาญจนปกรณ์ชัย. 2546. การศึกษาหาปริมาณความเข้มข้นที่เหมาะสมของขิงและตะไคร้ในคุกกี้สมุนไพร. อาหาร. 33: 271-276.

พอใจ ลิ้มอุดม. 2533. อาหารขบเคี้ยวโปรตีนสูงโดยกระบวนการเอ๊กซ์ทรูชัน. ว.เกษตรพระจอม-เกล้า. 8: 32-40.

พรรณี วงศ์ไกรศรีทอง และณรงค์ นิยมวิทย์. 2530. การผลิตข้าวเกรียบปลาโดยใช้เครื่องรีดแผ่น. การประชุมวิชาการครั้งที่ 25 สาขาคหกรรมศาสตร์ (3-4 ก.พ. 2530). มหาวิทยาลัย-เกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 3 หน้า

เพลินใจ ตังคณะกุล. 2546. การทำข้าวเกรียบเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพ. อาหาร. 33: 90-93.

มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2545. เกลือ: แหล่งที่มาและการใช้ประโยชน์. อาหาร. 32: 240-244.

รัตนันท์ พรรณารุโณทัย. ม.ป.ป. Water activity theory. สืบค้นจาก: http://www.decagon.com [18/11/2548]

วารีย์รัตน์ แสวงพันธุ์. 2545. ขิงก็รา ข่าก็แรง. ว. สถาบันอาหาร 5(26): 41-42.

วิภาดา อึ้งตระกูล. 2548. อาหารขบเคี้ยว. สืบค้นจาก: http://www.cb.ktb.co.th. [18/11/2548]

วันดี กฤษพันธ์. 2539. สมุนไพรสารพัดประโยชน์. พิมพ์ครั้งที่ 2. ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์-มหาวิทยาลัย. 264 หน้า

วันดี กฤษพันธ์ เอมอร โสมนะพันธ์ และเสาวณี สุริยาภณานนท์. 2541. สมุนไพรในสวนครัว. สำนักพิมพ์เมดิคัล มีเดีย. กรุงเทพมหานคร. 272 หน้า

ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. นครปฐม. 328 หน้า

ศิราพร วิเศษสุรการ เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์ และโสภา อิทธิวจนะ. 2534. การใช้ปลายข้าวเจ้าในการพัฒนาอาหารเช้า. อาหาร. 21(1): 24-36.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2525. หลักการประกอบอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 242-247.

ศูนย์สุขภาพธรรมชาติบำบัดไบโอติค. 2547. “ขนมขบเคี้ยว”...มิตรยามว่างหรือศัตรูเรื้อรัง. สืบค้นจาก: http://wave.prohosting.com/biotik/snack.html [25/11/2547]

สราวุธ รัชตหิรัญ. 2546. การประกอบอาหาร. สืบค้นจาก : http://www.e-learning.sg.or.th [25/11/2546]

สายชล สินสมบูรณ์ทอง. 2546. สถิติกับการวางแผนการทดลองทางการเกษตร. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาสถิติประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 554 หน้า

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2543. กระบวนการทำแห้ง ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (รวบรวมโดย จิตธนา แจ่มเมฆ) พิมพ์ครั้งที่ 3. หน้า 164-172. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

สุปราณี แย้มพราย. 2539. การผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสตจากของเหลือจากโรงงานผลิตซูริมิเพื่อใช้เป็นสารอิมัลซิไฟเออร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 192 หน้า

สุภางค์ เรืองฉาย. 2543. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบผสมกากถั่วเหลือง. ว. มกค. 20(2): 46-57.

สุภางค์ เรืองฉาย. 2547. การยอมรับและลักษณะทางคุณภาพอาหารว่างมังสะวิรัติเสริมสมุนไพร (ข้าวเกรียบ). ว. มกค. 24 (2): 107-122.

สุขสันต์ เปี่ยมปุก และรุจิรา หนูแป้นน้อย. 2546. การผลิตขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพด แป้งมันสำปะหลังและเนื้อปลา. ปัญหาพิเศษ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี- การประมง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลตรัง. 49 หน้า

สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์แป้งข้าวโพด (มอก.637-2529). กระทรวงอุตสาหกรรม. 13 หน้า

สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2524. มาตรฐานผลิตภัณฑ์แป้งสาลีชนิดอเนกประสงค์ (มอก.375-2524). กระทรวงอุตสาหกรรม. 13 หน้า

สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2541. มาตรฐานผลิตภัณฑ์แป้งข้าวโพด (มอก.1534-2541). กระทรวงอุตสาหกรรม. 7 หน้า

สร้อยทอง สายหยุดทอง. 2543. พริก: อาหารสมุนไพร. อาหาร. 30(1): 59-62.

อภิญญา เจริญกุล. 2541. อาหารขบเคี้ยว. ว. มกค. 18: 96-100.

อาภัสรา สุขเจริญศักดิ์กุล. 2535. การผลิตไฮโดรไลเสตจากน้ำนึ่งปลาทูน่าเพื่อใช้เป็นสารปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 103 หน้า

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2538. คุณสมบัติและการเปลี่ยนของวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่และการคำนวณเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 70 หน้า.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. ข้าวสาลี: วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 290 หน้า.

อัจฉรา ชนะสิทธิ์. 2541. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวเสริมโปรตีนปลาสกัด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 139 หน้า

อัจฉริยา เชื้อช่วยชู. 2542. การผลิตโปรตีนปลาไฮโดรไลเสตจากหัวและเครื่องในปลาทูน่าพันธุ์โอแถบ (*Katsuwonas pelamis*) โดยวิธีการใช้เอนไซม์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 133 หน้า

อัญชลี กมลรัตนกุล. 2537. ถุงบรรจุสินค้าเพื่อการขายปลีก. วารสารการบรรจุภัณฑ์. 2(4): 5-12.

Adler-Nissen. 1986. Enzymatic hydrolysis of food proteins. Elservies science publishing, Inc. New York.

Alchele, W.J. 1981. Cookie and cracker processing. Cereal Food World. 26: 161-165.

Angioloni, A. and Rosa, M.D. 2005. Dough thermo-mechanical properties: influence of sodium chloride, mixing time and equipment. J. Cereal Sci. 41: 327-331.

Anon. 1996. Texture analysis for extruded products. Extrusion Communique Bio-Monthy. April: 18-21.

AOAC. 2000. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 17thed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. Meryland.

Blakeney, A.B. 1996. Rice. In Cereal grain quality. (R.J. Henry and P.S. Kettlewell, eds.) p. 55-76. Chapman and Hall. London.

Camire, M.E. and King, C.C. 1991. Protein and fiber supplementation effects on extruded cornmeal snack quality. J. Food Sci. 56(3): 761-763.

Camire, M.E., King, C.C. and Bittner, D.R. 1991. Characteristics of extruded mixtures of cornmeal and glandless cottonseed flour. Cereal Chem. 68(4): 419-429.

Chen, W.Z. and Hoseney, R.C. 1995. Development of an objective method for dough stickiness. Lebensmittel Wiss U-Technol. 28: 467-473.

Cheow, C.S. and Yu, S.Y. 1997. Effect of fish protein, salt, sugar, and monosodium glutamate on the gelatinization of starch in fish-starch mixtures. J. Food Processing Preservation. 21: 161-177.

Choudhury, G.S. and Gautam, A. 2003. Hydrolyzed fish muscle as a modifier of rice flour extrudate characteristics. J. Food Sci. 68: 1713-1721.

Contamine, A.S., Abecassis, J., Movel, M.H. Vergnes, B. and Verel, A. 1995. Effect of mixing conditions on the quality of dough and biscuits. Cereal Chem. 72: 516-522.

Cuq, B., Abecassis, J. and Guibert, S. 2003. State diagrams to help describe wheat bread processing. Int. J of Food Sci. Technol. 38: 759-766.

David, P.H. and Lloyd, W.R. 2001. Starches for snack foods. In Snack Food Processing. (W.L. Edmund and W.R. Llouy, eds.) p. 115-136. Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster.

Dominquez, G.C., Dominquez, M.V., Rebollo, R.F., Errasquin, R.A. and Escobedo, R.M. 2004. Rheological changes of dough and bread quality prepared from a sweet dough: effect of temperature and mixing time. Int. J. of Food Prop. 7(2): 165-174.

Edmund, W.L. 2001. Overview. In Snack Food Processing. (W.L. Edmund and W.R. Llouy, eds.) p. 3-28. Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster.

Egan, H., Rick, R.S. and Sawyer, R. 1981. Pearson's chemical analytical of foods. 8thed. Churchill Livingstone. Edinburgh. 591 p.

Eliasson, A.C. 1992. A calorimetric inveatigation of the influence of sucrose on the gelatinization of starch. Carbohydr. Polym. 18: 131-138.

FAO/WHO. 1973. Energy and protein requirement. Report of a Joint FAO/WHO and Hoc. Expert. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Faridi, H., Gaines, C. and Finney, P. 1996. Soft wheat quality in production of cookies and crackers. In Wheat production properties and quality. (W. Bushuk and V.F. Rasper, eds.) p. 59-71. Chapman and Hall. London.

Feldberg, C. 1969. Extruded starch-based snacks. Cereal Sci. Today. 14: 212-214.

Friedman, R.B. 1995. Interactions of starch in foods. In Ingredient interaction: effect on food quality. (A.G. Gaonkar, ed.) p. 171-198. Marcel Dekker, Inc. New York.

Gallant, D.J., Bouchet, B. and Baldwin, A. 1997. Microscopy of starch: evidence of new level of granule organization. Carbohydr. Polym. 32: 177-191.

Giannou, V., Kessoglou, V. and Tzia, C. 2003. Quality and safety characteristics of bread made from frozen dough. Trends in Food Sci. & Tech. 14: 99-108.

Gogoi, B.N., Oswalt, A.J. and Choudhury, G.S. 1996. Reverse screw elements and feed composition effects during twin-screw extrusion of rice flour and fish muscle blends. J. Food Sci. 61(3): 590-595.

Gutcho, M.H. 1973. Prepared snack food. N.J.Noyes Data Corporatation, Inc. Park Ridge. 389 p.

Haglund, A., Johansson, L. and Dahlstedft, L. 1998. Sensory evaluation of wholemeal bread from ecologically and conventionally grown wheat. J. Cereal Sci. 27: 199-207.

Hall, G.M. and Ahmad, N.H. 1992. Functional properties of fish protein hydrolysate. In Fish processing technology. (G.M. Hall, ed.) p. 249-270. Blackle Academic Professional. London.

Huang, W.N. and Hoseney, R.C. 1999. Isolation and identification of a wheat flour compound causing sticky dough. Cereal Chem. 76(2): 276-281.

Icoz, D., Summu, G. and Sahin, S. 2004. Color and texture development during microwave and conventional baking of breads. Int. J. of Food Prop. 7(2): 201-213.

Jomdung, S. and Mohamed, S. 1994. Effect of amylase/amylopectin content milling methods, particle size, sugar, salt and oil on puffed product characteristics of a traditional Thai rice based snack food (Khao kriap) J. Sci Food Agric. 65: 85-93.

Jon, S. 2001. Snack food seasonings. In Snack Food Processing. (W.L. Edmund and W.R. Llouy, eds.) p. 495-516. Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster.

Katz, E.E. and Labuza, T.P. 1981. Effect of water activity on the sensory crispness and mechanical deformation of snack food products. J. Food Sci. 46(2): 403-409.

Kyaw, Z.Y., Yu, S.Y., Cheow, C.S., Dzulkifly, M.H. and Howell, N.K. 2001. Effect of fish to starch ratio on viscoelastic properties and microstructure of fish cracker (Keropok) dough. Int. J of Food Sci. Technol. 36:741-747.

Labuza, T.P. 1984. Moisture sorption: Practical aspects of isotherm measurement and use. American association of cereal chemist. St. Paul.

Lahl, W.J. and Braun, S.D. 1994. Enzymatic production of protein hydrolysates for food use. Food Technol. 48(10): 68-71.

Lee, S.O., Min, J.S., Kim, I.S. and Lee, M. 2003. Physical evaluation of popped cereal snacks with spent hen meat. Meat Sci. 64: 383-390.

Luyten, H., Plijter, J.J., and van Vliet, T. 2004. Crispy/crunchy crusta of cellular solid foods: a literature review with discussion. J. Texture Studies. 35: 445-492.

Martin, C.P., van de Pijpekamp, A., van Vliet, T., de Jongh, H.H.J., Plijter, J.J. and Hamer, R.J. 2006. The role of the gluten network in the crispness of bread crust. J. Cereal Sci. xx: xxxx-xxxx.

Matz, S.A. 1984. Snack Food Technology. 2nd ed. The AVI Publishing Company, Inc. Wesport. Connecticut. 349 p.

Mazza, G. 1998. Functional foods. Technomic publishing company Inc. Lancaster.

Morris, C.F. and Rose, S.P. 1996. Wheat. In Cereal grain quality. (R.J. Henry and P.S. Kettlewell, eds.) p. 4-54. Chapman and Hall. London.

Murray, T.K. and Baker, B.E. 1952. Studies on protein hydrolysis. I.-preliminary observations on the taste of enzymic protein-hydrolysates. J. Sci. Food Agric. 3: 470-475.

Nielsen, J. and Bruun, A. 1990. Fish snacks and shellfish snacks. In Snack Food. (R.G. Booth, ed.) p. 183-204. Van Nostrand Reinhold. New York.

Nielsen, P.M. 1997. Functionality of protein hydrolysates. In Food proteins and their applications. (S. Damodaran and A. Paraf, eds.) p. 443-472. Marcel Dekker, Inc. New York.

Niman, C.E. 1997. Interview with a salt expert. Food Technol. 51(10): 81-83.

Ning, L., Villota, R. and Artz, W.E. 1991. Modification of corn fiber through chemical treatments in combination twin-screw extrusion. Cereal Chem. 68: 632-636.

Noguchi, M., Arai, S., Yamashita, M., Kato, H. And Fujimaki, M. 1975. Isolation and identification of acidic oligopeptides occurring in flavor patenting fraction from a fish protein hydrolysate. J. Agri. Food Chem. 23(1): 49-53.

Noguchi, A., Kugimiya, A., Haque, Z. and Saio, K. 1981. Physical and chemical characteristics of extruded rice flour and rice flour fortified with soybean protein isolate. J. Food Sci. 47: 240-245.

Peighambardoust, S.H., Goot, A.J., Vliet, T., Hamer, R.J. and Boom, R.M. 2006. Microstructure formation and rheological behavior of dough under simple shear flow. J. Cereal Sci. 43: 183-197.

Peri, C., Barbieri, R. and Casiraghi, E.M. 1983. Physical, chemical and nutritional quality of extruded corn germ flour and milk protein blends. J. Food Technol. 18: 43-52.

Pomeranz, Y. 1991. Functionality of proteins. In Functional properties of food components. 2nd ed. p. 148-192. Acadimic Press, Inc. San Diego. Califonia.

Robertson, G.L. 1993. Food packaging: principles and practice. Marcel Dekker, Inc. New York. Basel. 676 p.

Saccharow, S. and Griffin, R.G. 1980. Principle of food packaging. The AVI Publishing Company, Inc. Wesport. Connecticut. 484 p.

Saha, B. and Hayashi, K. 2001. Debittering of protein hydrolysates. Boitechnol Adv. 19(5): 355-370.

Satin, M. 2004. Starch as functional food. สืบค้นจาก : http://www.fao.org [25/11/2003]

Schiffmann, R.F. 1996. The technology of microwavable coated foods. In Batter and breading in food processing. (K. Kulp and R. Loewe, eds.) p. 153-171. American association of cereal chemist. St. Paul.

Seibel, W. 1996. Recent research progess in bread baking technology. In Wheat production properties and quality. (W. Bushuk and V.F. Rasper, eds.) p. 154-168. Chapman and Hall. London.

Speck, M.L. 1984. Compendium of method for the microbiology examination of foods. In American Public Health Association. (D.C. Wick, ed.) p. 1707-1709. Academic Press. Washington.

Subba, D. 2002. Acceptability and nutritive value of keropok-like snack containing meat offal. Int. J of Food Sci. Technol. 37: 681-685.

Suderman, D.R. 1996. Effective use of flavorings and seasoning in batter and breading systems. In Batter and breading in food processing. (K. Kulp and R. Loewe, eds.) p. 73-79. American association of cereal chemist. St. Paul.

Surowka, K. and Fik, M. 1992. Characterization of oyster shucking liquid waster and their utilization as oyster soup. J. Food Sci. 55: 374-378.

Tettweiler, P. 1991. Snack food worldwide. Food Technol. 45(2): 58-62.

Wu, M.C., Lanier, T.C. and Hamann, D.D. 1985. Thermal transitions of admixed starch/fish protein systems during heating. J. Food Sci. 50: 20-25.

Yong, J.C. and Eun, J.K. 1995. Utilization of viscera protein hydrolysate. J. Kor. Soc. Fish. 28: 157-162.

Yu, S.Y., Mitchell, J.R. and Abdullah, A. 1981. Production and acceptability testing of fish crackers (keropok) prepared by the extrusion method. J. Food Technol. 16: 51-58.

Yu, S.Y. and Tan, L.K. 1990. Acceptability of crackers (keropok) with fish protein hydrolysate. Int. J of Food Sci. Technol. 25: 204-208.