

## เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และ เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด, เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ, รังสิมา ชลกุล, สุนีย์ โชตินิรนาท, สุนิรัตน์ หทัยรักษัธรรม, สมยศ จรรยาวิลาส, ชีระ ทองเผือก, สาลี บัวลำไย, ฉัตรชัย ปญฺญูท, Oates, C. G. และ Hicks, A. 2542. คุณสมบัติและการใช้ประโยชน์ของสาकु (*Metroxylon spp.*) ในประเทศไทย. บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด. กรุงเทพฯ.
- จำลอง เจียมจันรจจา. 2547 มั่นสำปะหลัง. ใน พืชเศรษฐกิจ. พิมพ์ครั้งที่ 2 (คณาจารย์ภาควิชาพืชไร่นา, บรรณาธิการ). หน้า 104-116. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ณัฐนันท์ ชุมแก้ว. 2543. การผลิตข้าวพองเสริมใยอาหารจากรำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ดวงใจ ทิระบาล และ นงนุช รักสกุลไทย. 2533. ปัจจัยบางประการที่มีผลต่อคุณภาพของข้าวเกรียบปลา. ว. อาหาร. 20 (1) :11-17.
- เทวี ทองแดง. 2545. ผลของแรงบีบอัดและปริมาณอะมิโลสต่อการพองตัวของข้าว. รายงานการวิจัยทุนอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณรายได้ประจำปี 2545. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นพรัตน์ บำรุงรักษั. 2536. พืชหลักปักยได้. ปิรามิด. กรุงเทพฯ.
- ปราณีศา เชื้อโพธิ์หัก, นงนุช รักสกุลไทย และดวงเดือน กุลวิสัย. 2541. การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกุ้ง. ว. อาหาร. 28 (2) : 125-132.
- ปิ่น จันจุฬา. 2542. ต้นสาकु : พืชท้องถิ่นภาคใต้ที่น่าสนใจ. ว. วิชาการเกษตร. 17 (2) : 213-221.
- พรณี วงศ์ไกรศรีทอง. 2530. การผลิตข้าวเกรียบปลาโดยใช้เครื่องรีดแผ่น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล. 2546. การทำข้าวเกรียบเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพ. ว. อาหาร. 33 (2) : 90-93.
- ไพรัตน์ โสภโณดร. 2530. การศึกษาการสกัดและการฟอกสีแป้งสาकुจากต้นสาकु. ว. สงขลานครินทร์. 9 : 393-396.
- รณิดา นิลวิเชียร. 2541. การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากปลาตาโต. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2543. การวิเคราะห์กระบวนการเจลาตินในเซชันและรีโทรเกรดชันที่มีผลต่อความพองตัวของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากข้าว. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิภาดา ชัยจะโปะ. 2542. การพัฒนากรรมวิธีการผลิตแครกเกอร์ปลาทูน่า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สมชาย เขียรสวัสดิ์กิจ. 2531. อุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลัง. ว. โรงงาน. 7 (2) : 53-68.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2004. มาตรฐานผลิตภัณฑ์แป้งสาคุ : มพช. 304-2547 (ออนไลน์). สืบค้นจาก : <http://www.tisi.go.th> (20 มีนาคม 2550).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลัง. มอก. 274-2521. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2530. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมข้าวเกรียบ. มอก. 701-2530. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- อัมพวัน ลิขิตหัตถศิลป์. 2547. ผลการแช่เยือกแข็งต่อคุณภาพของกะหรี่ปั๊ปใส่ไก่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- Abera, S. and Rakshit, S.K. 2003. Comparison of physicochemical and functional properties of cassava starch extracted from fresh root and dry chips. *Starch/Stärke*. 55 : 287-296.
- Aderson, R.A., Conway, H.F., Pfefer, V.F. and Griffin, E.L. 1969. Gelatinization of corn grits by roll-and extrusion-cooking. *Cereal Sci. Today*. 14(1) : 4-11.
- Ahmad, F.B. and Williams, P.A. 1998. Rheological properties of sago starch. *J. Agric. Food Chem.* 46 : 4060-4065.
- Ahmad, F.B., Williams, P.A., Doublier, J.L., Durand, S. and Buleon, A. 1999. Physico-chemical characterisation of sago starch. *Carbohydr. Polym.* 38 : 361-370.
- A.O.A.C. 2000. Official Method of Analytical Chemists. 17<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical Chemists. Verginia.
- Anon. 1996. Texture analysis for extruded products. *Extrusion Communique Bio-Monthly*. April : 18-21.
- Aryee, F N A., Oduro, I., Ellis, W O. and Afuakwa, J J. 2005. The physicochemical properties of flour samples from the roots of 31 varieties of cassava. *Food Control*. 17(11) : 916-922.
- Asaoka, M., Blanshard, J.M.V. and Rickard, J.E. 1991. Seasonal effect on the physico-chemical properties of starch from four cultivars of cassava. *Starch/Stärke*. 43(11) : 455-459.

- Atichokudomchai, N., Varavinit, S. and Chinachoti, P. 2002. Gelatinization Transitions of acid-modified tapioca starches by differential scanning calorimetry. *Starch/Stärke*. 54 : 296-302.
- Atwell, W.A., Hood, L.F., Linebackack, D.R., Varriano-Mar-Ton, E. and Zobel, H.F. 1988. The terminology and methodology associated with basis starch phenomena. *Cereal Foods World*. 33 : 306-311.
- Badire, N. and Mellows, W.A. 1991. Effect of extrusion variables on cassava extrudates. *J. Food Sci.* 56 : 1334-1337.
- Biliaderis, C.G., Maurice, T.J. and Vose, J.R. 1980. Starch gelatinization phenomena studied by differential scanning calorimetry. *J. Food Sci.* 45 : 1669-1674.
- Blanshard, J.M.V. 1987. Starch granule structure and function : a physicochemical approach. *In Starch : property and potential*. 1<sup>st</sup> ed. (Galliard, T., ed). p. 16-54. John Wiley & Sons, Inc. Chichester. UK.
- Buege, J.A. and Aust, S.D. 1978. Microsomal lipid peroxide. *In Method in Enzymology*. (Fleischer, S. and Packer, L., eds.) p. 302-310. Academic Press. New York.
- Cheow, C.S. and Yu, Y.S. 1997. Effect of fish protein content, salt, sugar and monosodium glutamate on the gelatinization of starch in fish-starch mixtures. *J. Food Process. Preserv.* 21 : 161-177.
- Colonna, P., Buleon, A. and Mercier, C. 1987. Physically modified starched. *In Starch : Properties and Potential*. (Galliard, T., ed.). p. 79-114. John Wiley & Sons, Inc. Chichester. UK.
- Colonna, P., Tayeb, J. and Mercier, C. 1989. Extrusion cooking of starch and starchy products. *In Extrusion Cooking*. (Mercier, C., Linko, P. and Harper, J. M., eds.) p. 247-319. The American Association of Cereal Chemists. St. Paul.
- Cooke, D. and Gidley, M.J. 1992. Loss of crystalline and molecular order during starch gelatinization: origin of the enthalpic transition. *Carbohydr. Res.* 227 :103-112.
- Cui, R. and Oates, C.G. 1997. The effect of retrogradation on enzyme susceptibility of sago starch. *Carbohydr. Polym.* 32 : 65-72.
- Dahle, L.K. 1971. Wheat protein-starch interaction. I. Some starch binding effect of wheat-flour proteins. *Cereal Chem.* 45 : 464-468.

- Defloor, I., Dehing, I. and Delcour, J.A. 1998. Physico-chemical properties of cassava starch. *Starch/Stärke*. 50 : 58-64.
- Donovan, J.M. 1979. Phase transitions of the starch-water system. *Biopolymers*. 18 : 263-275.
- Eliasson, A-C. and Gudmundsson, M. 1996. Starch : Physicochemical and Functional Aspects. *In Carbohydrates in Food*. (Eliasson, A-C., ed.) p. 431-503. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Evans, I.D. and Haisman, D.R. 1982. The effects of solutes on the gelatinization temperature range of potato starch. *Starch/Stärke*. 34 : 224-231.
- Feldberg, C. 1969. Extruded starch-based snacks. *Cereal Sci. Today*. 14 : 212-214.
- Ghiasi, K., Hosney, R.C. and Varriano-Marston, E. 1982. Gelatinization of wheat starch. III. Comparison by differential scanning calorimetry and light microscopy. *Cereal Chem*. 59 : 258-262.
- Gunaratne, A. and Hoover, R. 2002. Effect of heat-moisture treatment on structure and physicochemical properties of tuber and root starches. *Carbohydr. Polym*. 49 : 425-437.
- Gutcho, M. 1973. Prepared Snack Food. Noyes Date Corporation., New Jersey.
- Hagenimana, A., Pu, P. and Ding, X. 2005. Study on thermal and rheological properties of native rice starches and their corresponding mixtures. *Food Res Int*. 38 : 257-266.
- Hamaker, B.R. and Griffin, V.K. 1993. Effect of disulfide bond containing protein on rice starch gelatinization and pasting. *Cereal Chem*. 70(4) : 377-380.
- Hashimoto, J.M. and Grossmann, M.V. 2003. Effect of extrusion conditions on quality of cassava bran/cassava starch extrudates. *Int. J. Food Sci. Tech*. 38 : 511-517.
- Hermanson, A.M and Svergmark, K. 1996. Developments in the understanding of starch functionality. *Trends in Food Sci. & Tech*. 7 : 345-353.
- Hoover, R. 2001. Composition, molecular structure and physicochemical properties of tuber and root starches: a review. *Carbohydr. Polym*. 45 : 253-267.
- Hosney, C.R. 1994. Gelatinization phenomena of starch. *In Phase/State Transitions in Food : Chemical, Structural and Rheological Changes*. (Rao, M.A. and Hartel, R.W. eds.) p.95-110. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Huang, D.P. and Rooney, L.W. 2001. Starches for Snack Foods. *In Snack Foods Processing*. (Lusas, E.W. and Rooney, L.W., ed.) p. 115-136. Technomic Publishing Company, Inc. U.S.A.

- International Organization for Standardization. 1987. ISO 6647 rice-determination of amylose content. ISO 6647 (E). Switzerland.
- Jane, J.L. and Chen, J.F. 1992. Effect of amylose molecular size and amylopectin branch chain length on paste properties of starch. *Cereal Chem.* 69(1) : 60-65.
- Jenkins, P.J. and Donald, A.M. 1995. The influence of amylose on starch granule structure. *Int. J. Biol. Macromol.* 17 : 315-321.
- Kasemsuwan, T., Bailey, T. and Jane, J. 1998. Preparation of clear noodles with mixtures of tapioca and high-amylose starches. *Carbohydr. Polym.* 32 : 301-312.
- 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.
- Knutson, C.A. 1990. Annealing of maize starches at elevated temperatures. *Cereal Chem.* 67 : 376-384.
- Krokida, M.K., Oreopoulou, V. and Maroulis, Z. B. 2000. Water loss and oil uptake as a function of frying time. *J. Food Eng.* 44 :39-46.
- Kumkanokrat, W. 2001. Utilization of Sago Starch Modifications in Transparent Noodle Production. M. Sc. Thesis. Mahidol University.
- Kyaw, Z.Y., Cheow, C.S., Yu, S.Y. and Dzulkifly, M.H. 1999. Effect of steaming time on the linear expansion of fish crackers (keropok). *J. Sci. Food Agric.* 79 : 1340-1344.
- Kyaw, Z.Y., Cheow, C.S., Yu, S.Y. and Dzulkifly, M.H. 2001a. The effect of pressure cooking on the microstructure and expansion of fish cracker (keropok). *J. Food Quality.* 24 : 181-194.
- Kyaw, Z.Y., Yu, S.Y., Cheow, C.S., Dzulkifly, M.H. and Howell, N.K. 2001b. Effect of fish to starch ratio on viscoelastic properties and microstructure of fish cracker (keropok) dough. *Int. J. Food Sci. Tech.* 36 : 741-747.
- Labuza, T.P. 1982. Moisture gain and loss in package food. *Food Technology.* 36(4) : 92-93.
- Lachmann, A. 1969. *Snack and Fried Product.* Noyes Data Corporation. New Jersey.
- Leach, H.W., McCowen, L.D. and Schoch, T.J. 1959. Structure of the starch granule I. Swelling and Solubility patterns of various starches. *Cereal Chem.* 36. :534-544.
- Li, J.Y. and Yeh, A.I. 2001. Relationships between thermal, rheological characteristics and swelling power for various starches. *J. Food Eng.* 50 : 141-148.

- Maaruf, A.G., Man, Y.B.C., Asbi, B.A., Junainah, A.H. and Kennedy, J.F. 2001. Effect of water content on the gelatinisation temperature of sago starch. *Carbohydr. Polym.* 46 : 331-337.
- Mali, S., Grossmann, V.E., Garcia, M.A., Martino, M.N. and Zaritzky, N.E. 2002. Microstructural characterization of yam starch film. *Carbohydr. Polym.* 50 : 379-386.
- Martinez-Navarrate, N., Moragu, G., Talens, P. and Chiralt, A. 2004. Water sorption and the plasticization effect in wafer. *Int. J. Food Sci. Tech.* 39 : 555-562.
- Martz, S.M. 1984. *Snack Food Technology*. 2<sup>nd</sup> ed. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Min, D.B. 1998. Lipid Oxidation of Edible Oil. *In Lipid Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*. (Akoh, C.C. and Min, D.B., eds.) p. 167-180. Marcel Dekker. New York.
- Mishra, S. and Rai, T. 2006. Morphology and functional properties of corn, potato and tapioca starches. *Food Hydrocoll.* 20 : 557-566.
- Mazumder, P., Roopa, B.S. and Bhattacharya, S. 2006. Texture attributes of a model snack food at different moisture contents. *J. Food Eng.* 79(2) : 511-516.
- Mohamed, S., Abdullah, N. and Muthu, M.K. 1988. Expansion, oil absorption, elasticity and crunchiness of keropok (fried crisps) in relation to the physico-chemical nature of starch flours. *In Food science and technology industrial development. Proceedings of the Food Conference*. (Maneepon, S., Varangoon, P. and Phithakpol, B., eds.) Thailand, 24-26 October 1988, p. 108-113.
- Mohamed, S., Abdullah, N. and Muthu, M.K. 1989. Physical properties of keropok (fried crisps) in relation to the amylopectin content of starch flour. *J. Agric. Food Chem.* 49 : 369-377.
- Moreira, R.G., Sun, X. and Chen, Y. 1997. Factor affects affecting oil uptake in tortilla chips in deep-fat frying. *J. Food Eng.* 31 : 485-498.
- Moreira, R.G., Castell-Perez, M.E. and Berrufo, M.A. 1999. *Deep-Fat Fry : Fundamentals and Applications*. Aspen Publishers. Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Moorthy, S.N. 2002. Physicochemical and functional properties of tropical tuber starch: A review. *Starch/Stärke.* 54 : 559-592.
- Nair, C.K.V., Seow, C.C. and Sulebele, G.A. 1996. Effects of frying parameters on physical changes of tapioca chips during deep-fat frying. *Int. J. Food Sci. Tech.* 31 : 249-256.
- Newport Scientific. 1995. *Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer*. Newport Scientific Pty, Ltd., Australia.

- Olett, A.L., Parker, R., Smith, A.C., Miles, M.J. and Morris, V.J. 1990. Microstructural changes during the twin-screw extrusion cooking of maize grits. *Carbohydr. Polym.* 13 : 69-84.
- Olkku, J. and Chokyun, R. 1978. Gelatinization of starch and wheat flour starch.-a review. *Food Chem.* 3 : 293-317.
- Ortega-Ojeda, F.E. and Eliasson, A-C. 2001. Gelatinisation and retrogradation behaviour of some starch mixtures. *Starch/Stärke.* 53(10) : 520-529.
- Perkins, E.G. 1996. Volatile odor and flavor component formed in deep frying. *In Deep frying : Chemistry, Nutrition and Practical Applications.* (Perkins, E. G and Erickson, M.D., eds.) p. 43-48. AOCS Press.
- Piyachomkwan, K., Chotineeranat, S., Chollakup, R., Hicks, A., Oates, G. and Sriroth, K. 1999. Structural and functional properties of Thai sago (*Metroxylon spp.*) starch extracted from different trunk portions. *In Sustainable Small Scale Sago Starch Extraction and Utilisation : Guidelines for the Sago Industry. The first FAO regional round table.* (Sriroth, K., Hick, A. and Oates, G., eds.). Thailand, 9-11 August 1999. p. 173-184.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components.* (2<sup>nd</sup> ed.) Academic Press, Inc. New York.
- Pongsawatmanit, R., Thanasukam, P. and Ikeda, S. 2002. Effect of sucrose on RVA viscosity parameters, water activity and freezable water fraction of cassava starch suspension. *Science Asia.* 28 : 129-134.
- Radley, J.A. 1976. *Industrial Uses of Starch and It derivatives.* Applied Science publishers Ltd., London.
- Rickard, J.E., Asaoka, M. and Blanshard, J.M.V. 1991. The physicochemical properties of cassava starch. *Trop. Sci.* 31 : 189-207.
- Robertson, L.G. 1992. *Food Packing.* Marcer Dekker, Inc. New York.
- Roskoski, R. 1996. *Biochemistry.* W.B. Saunders, Philadelphia.
- Sacharow, S. and Griffin, R.C. 1980. *Principle of Food Packaging.* AVI publishing, Westport.
- Sahai, D. and Jackson, D.S. 1996. Structure and chemical properties of native corn starch granules. *Starch/Stärke.* 48 : 249-255.
- Sasaki, T. and Matsuki, J. 1998. Effect of wheat starch structure on swelling power. *Cereal Chem.* 75 : 525-529.

- Sauvageot, F. and Blond, G. 1991. Effect of water activity on crispness of breakfast cereals. *J. Text. Studies*. 22 : 423-442.
- Schoch, T.J. 1964. Swelling power and solubility of granular starches. *In* *Method in Carbohydrate Chemistry : Volume IV Starch*. (Whistler, R.L., Smith, R.J., Bemiller, J.N. and Wolfrom, M.L., eds.). p. 106-108. Academic Press, New York.
- Siaw, C.L., Idrus, A.Z. and Yu, S.Y. 1985. Intermediate technology for fish cracker (keropok) production. *J. Food Technol.* 20 : 17-21.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S. and Gill, B.S. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical source. *Food Chem.* 81 : 219-231.
- Sim, S.L., Oates, C.G. and Wong, H.A. 1991. Studies on sago starch. Part I : Characterization and comparison of sago starch obtained from *Metroxylon sagu* processed at different times. *Starch/Stärke*. 43(12) : 459-466.
- Slade, L. 1984. Starch properties of processed foods: staling of production. Proceedings of the 69<sup>th</sup> American Association of Cereal Chemists Annual Meeting. Abstract 112. Minneapolis.
- Sriburi, P. 1999. Influence of Ascorbic Acid or Sulfite on Starch Conversion. Ph.D. Thesis. The University of Nottingham. UK.
- Sriburi, P., Hill, S.E. and Barclay, F. 1999. Depolymerisation of cassava starch. *Carbohydr. Polym.* 38 : 211-218.
- Srichuwong, S., Sunarti, T.C., Mishima, T., Isono, N. and Hisamatsu, M. 2005. Starches from different botanical sources II : Contribution of starch structure to swelling and pasting properties. *Carbohydr. Polym.* 62 : 25-34.
- Sriroth, K. 1999. Properties and Utilisation of Sago Palm (*Metroxylon spp.*) in Thailand. *In* *Sustainable Small Scale Sago Starch Extraction and Utilisation : Guidelines for the Sago Industry*. The first FAO regional round table. (Sriroth, K., Hick, A. and Oates, G., eds.). Thailand, 9-11 August 1999. p. 136-172.
- Sriroth, K., Santisopasri, V., Petchalanuwat, C., Kurotjanawong, K. and Piyachomkwan, K. 1999. Cassava starch granule structure-function properties: influence of time and conditions at harvest on four cultivars of cassava starch. *Carbohydr. Polym.* 38 : 161-170.



- Steel, R.D.D. and Torrie, J.H. 1980. Principles and Procedures of Statistic : A Biometrical Approach. 2<sup>nd</sup> ed. p. 862. McGraw-Hill, Inc. New Delhi.
- Stevens, D.J. and Elton, G.A.H. 1981. Thermal properties of starch/water system. I. Measurement of heat of gelatinization by differential scanning calorimetry. *Starch/Stärke*. 23 : 8-11.
- Suwonsichon, T. and Peleg, M. 1998. Instrumental and sensory determination of simultaneous brittleness loss and moisture toughening three puffed cereals. *J. Text. Studies*. 29 : 255-274.
- Tester, R.F. and Morrison, W.R. 1990a. Swelling and gelatinization of cereal starches. I. Effects of amylopectin, amylose, and lipids. *Cereal Chem.* 67(6) : 551-557.
- Tester, R.F. and Morrison, W.R. 1990b. Swelling and gelatinization of cereal starches. II. Waxy rice starches. *Cereal Chem.* 67(6) : 558-563.
- The Thai Tapioca Starch Association. 2007. The production of cassava starch in Thailand (Online). Available : <http://www.cassava.org> (26 April 2007).
- Tongdang, T. 2001. Molecular structure of native and process rice. Ph.D. Thesis. The University of Nottingham. UK.
- Varavinit, S., Shobsngob, S., Varayanond, W., Chinachoti, P. and Naivikul, O. 2003. Effect of amylase content on gelatinization, retrogradation and pasting properties of flours from different cultivars of Thai rice. *Starch/Stärke*. 55 : 410-415.
- Wang, R.D., Chiang, W.C., Zhao, B.L., Zheng, X. and Kim, I.H. 1991. Experimental analysis and computer simulation of starch-water interaction. *J. Food Sci.* 56 : 121-129.
- Wang, L., Wang, Y-J. and Porter, R. 2002. Structures and physicochemical properties of six wild rice starches. *J. Agric. Food Chem.* 50 : 2695-2699.
- Wattanachant, S., Mohammad, S.K.S., Hashim, D.M. and Rahman, R.A. 2002. Suitability of sago starch as a base for dual-modification. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 24(3) : 431-438.
- Whistler, R.L. and Bemiller, J.N. 1999. Carbohydrate Chemistry for Food Scientists. American Association of Cereal Chemists Inc. St. Paul. Minnesota.
- Wu, M.C., Lanier, T.C. and Hamann, D.D. 1985. Thermal transition of admixed starch/fish protein systems during heating. *J. Food Sci.* 50 : 20-25.
- Yu, S.Y. 1991a. Acceptability of fish crackers (keropok) made from different type of flour. *Asean Food J.* 6(3) : 114-116.

- Yu, S.Y. 1991b. Effect of fish : flour ratio on fish crackers (keropok). *Asean Food J.* 6(3) : 36.
- Yu, S.Y. and Low, S.L. 1992. Utilization of pre-gelatinized tapioca starch in the manufacture of a snackfood, fish cracker ('Keropok'). *Int. J. Food Sci. Tech.* 27 : 593-596.
- 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. Food Sci. Tech.* 25 : 204-208.
- Zobel, H.F. and Stephen, A.M. 1995. Starch : Structure, Analysis and Application. *In Food Polysaccharides and their Applications.* (Stephen, A.M., ed.) p. 19-66. Marcel Dekker Inc. New York.
- Zobel, H.F. Young, S.N. and Rocca, L.A. 1988. Starch gelatinization : an X-ray diffraction study. *Cereal Chem.* 65 : 443-446.