

เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2530). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของที่กินได้ 100 กรัม. กรุงเทพฯ: กองโภชนาการ.
- กึ่งกมล สีสัจจาสุวรรณ และวิมลศิริ ตักลาส. (2544). การประกันคุณภาพกล้วยทอดกรอบ. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรังสิต.
- จิรภัทร ชันคล้าย. (2556). การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเวย์เต้าหู้. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยาประยุกต์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ช่วยคิดช่วยทำ. (2556). ชีวิตชีวา 11 สค 56 ช่วงที่ 3/3 น้ำส้มสายชูกล้วย. ค้นเมื่อวันที่ 13 ตุลาคม 2562, จาก <https://www.youtube.com/watch?v=O0PZxfykBys>
- ชัยรัตน์ สัมฉุน. (2554). แชนวิซสเปรตนมถั่วเหลือง เป็บสะดวกเพื่อคนรักสุขภาพ (ไทยรัฐออนไลน์). ค้นเมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2559, จาก <http://www.thairath.co.th/content/153123>
- ณรงค์ นิยมวิทย์. (2538). องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ดุชนี ธนะบริพัฒน์. (2546). จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ทัศนีย์ ปิ่นแก้ว และรามราช หมิ่นศรีธาราม. (2553). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดครีมจากไข่ขาวเพื่อสุขภาพ. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.
- ไทยเกษตรศาสตร์. (2554). กล้วย:วัสดุเหลือทิ้งจากกล้วยมีประโยชน์นานัปการ. ค้นเมื่อวันที่ 13 ตุลาคม 2562, จาก <https://www.thaikasetsart.com/กล้วยวัสดุเหลือทิ้งจาก/>
- นวลระหง เทพวิวัฒน์จิต. (2559). การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- นิธยา รัตนาปนนท์. (2548). วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

- บุญชม ศรีสะอาด. (2553). **การวิจัยเบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: สุวีริยาสาส์น.
- บุศราภา ลีละวัฒน์, แสงเพชร ไพโรจน์ และสุภาพร สัมพันธ์ปรีดา. (2560). พฤติกรรมการไหลของน้ำสลัดไขมันต่ำจากการใช้แป้งข้าวเจ้าร่วมกับแทนแทนกัมเป็นสารให้ความข้นหนืด, **วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี**, 19 (2), หน้า 98-107.
- เบญจมาศ ศิลาชัย. (2545). **กล้วย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัท ประชาชน จำกัด.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ. 2543 เรื่อง **น้ำส้มสายชู**. (2544, 24 มกราคม). **ราชกิจจานุเบกษา**. เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง
- ปราณี นิมิบุตร. (2552). **การผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากน้ำส้มสายชูหมัก**. รายงานการวิจัย. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.
- ปิยะรัชช กุลเมธี. (ม.ป.ป.). **บทปฏิบัติการที่ 5 การผลิตไวน์**. ค้นเมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2558, จาก <http://www.agro.kmutnb.ac.th/e-learning/521302/5.php>
- พจนีย์ บุญนา, จอมขวัญ สุวรรณรักษ์, วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ และปรัชญา แพมมงคล. (2553). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดข้นจากเต้าหู้เพื่อสุขภาพ**. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2561. **การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation)**. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาลัย เมืองน้อย และพิศมัย ศรีชาเยช. (2557). **การผลิตน้ำส้มสายชูหมักและน้ำส้มสายชูพร้อมดื่ม (เอกสารประกอบการฝึกอบรม)**. สถาบันคั้นคั่วและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 30-31 กรกฎาคม 2557.
- มาลีรี มโนมัยวจี. (2555). **เสถียรภาพการเกิดออกซิเดชันของน้ำสลัดที่ใช้ไขมันบริโภคบีบเย็นชนิดผสมที่เติมสารสกัดจากใบมะกอกน้ำ *Elaeocarpus hygrophilus* Kurz**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ. (ม.ป.ป.). **กล้วย สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่ม 30**. ค้นเมื่อวันที่ 13 ตุลาคม 2562, จาก <http://saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=30&chap=6&page=chap6.htm>

วรรณภา ทาบโลกา, จินตนา เป็นรัมย์ และนภลัย ไยบัว. (2556) **ผลของปริมาณแอลกอฮอล์และสถานะการให้อากาศต่อปริมาณวิตามินซี และการผลิตน้ำส้มสายชูหมักมะขามป้อม.** เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51: สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์, สาขาอุตสาหกรรมเกษตร, หน้า 439-446.

วริศชนม์ นิลนนท์ และกุลพร พุทธิมี. (2553). **การหาสถานะที่เหมาะสมของการหมักน้ำส้มสายชูจากเงาะแบบถาด.** เรื่องเติมการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร, หน้า 261-268.

วสาวี พิชัย. (2550). **กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาน้ำสลัดไข่โอเมก้า.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.

ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย. (2552). **ทฤษฎีอาหาร.** ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. (2552). **ทินนักรวิจัย มก. วิจัยผลิตน้ำส้มสายชูจากไวน์ผลไม้ด้วยเทคนิคใหม่ Rapid-Tray-Culture Method.** ค้นเมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2556, จาก <http://www.ku.ac.th/e-magazine/aug52/agri/agri2.htm>

สุพรรณิการ์ โกสุม, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, อภิญญา มานะโรจน์, สุนีย์ สหส์โพธิ์ และปรีศนีย์ ทับใบแย้ม. (2552). **การใช้ประโยชน์จากบัวหลวงเป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า.** รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

สายชล เกตุษา. (2528). **สรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะเกษตร ภาควิชาพืชสวน

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำส้มสายชูหมัก (มผช. 326/2547).** กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำสลัด (มผช. 672/2547).** กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2539). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แชนวิชสเปรด (มอก. 1376-2539).** กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

โสมศิริ สมถวิล และสุจินดา ศรีวัฒนะ. (2555). การใช้สเกลความพอดีในการปรับสูตรไส้อั่ว. เรื่อง
 เติ้มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 50: สาขาอุตสาหกรรม
 เกษตร, หน้า 167-174.

หนูเดือน สาระบุตร. (2552). คุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และรีโอโลยีของน้ำสลัดชั้นไขมันต่ำที่
 ผลิตจากส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และแป้งข้าวโพด. วิทยานิพนธ์ปริญญา
 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

อรพิน คนเที่ยง. (2554). การผลิตน้ำสลัดชนิดซันลดแคลอรีเสริมสมุนไพร. วิทยานิพนธ์ปริญญา
 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย
 เชียงใหม่.

อัครเดช ใหม่ณา. (2551). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้า. วิทยานิพนธ์ปริญญา
 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย
 เชียงใหม่.

อัมพวัน ต้นสกุล. (2551). สมบัติทางวิศวกรรมของอาหารและวัสดุชีวภาพ. กรุงเทพฯ: ภาควิชา
 วิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

Alben Ercelebi, E. and Ibanoglu, E. (2008). Stability and rheological properties of egg
 yolk granule stabilized emulsions with pectin and guar gum. **International
 Journal of Food Properties**, 13 (3), 618-630.

Arrizon, J. and Gschaedler, A. (2002). Increasing fermentation efficiency at high sugar
 concentrations by supplementing an additional source of nitrogen during the
 exponential phase of the tequila fermentation process. **Canadian Journal of
 Microbiology**, 48 (11), 965-970.

Drakos, A. and Kiosseoglou, V. (2008). Depletion flocculation effects in egg- based
 model salad dressing emulsions. **Food Hydrocolloids**, 22 (2), 218-224.

Fushimi T., Suruga K., Oshima Y., Fukiharu M., Tsukamoto Y. and Goda T. (2006).
 Dietary acetic acid reduces serum cholesterol and triacylglycerols in rats fed a
 cholesterol-rich diet. **British Journal of Nutrition**, 95 (5), 916-924.

- Johnston C., Kim C. and Buller A. (2004). Vinegar improves insulin sensitivity to a high carbohydrate meal in subjects with insulin resistance or type 2 diabetes mellitus. **Diabetes Care**, 27 (1), 281-282.
- Ostman E., Granfeldt Y., Persson L. and Bjorck I. (2005). Vinegar supplementation lowers glucose and insulin responses and increases satiety after a bread meal in healthy subjects. **European Journal of Clinical Nutrition**, 59 (9), 983-988.
- Perrechil, F., Santana, R., Fasolin, L. H., Silva, C. A. S., Cunha, R. L. (2010). Rheological and structural evaluations of commercial italian salad dressings. **Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas**, 30 (2), 477-482.
- Pinsirodom, P., Rungcharoen, J. and Liumminful, A. (2008). Quality of commercial wine vinegars evaluated on the basis of total polyphenol content and antioxidant properties. **Asian Journal of Food and Agro-Industry**, 1 (4), 236-245.
- Xu, Q., Tao, W. and Ao, Z. (2007). Antioxidant activity of vinegar melanoidins. **Food Chemistry**, 102 (3), 841-849.