

บรรณานุกรม

- กาญจนา บุญนาที. (2551). พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพประเภท Functional Drink ของสตรีวัยทำงานในกรุงเทพมหานคร. การค้นคว้าอิสระปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการตลาด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- กึ่งกมล สีสัจจาวรณ และวิมลศิริ ตักลาส. (2544). การประกันคุณภาพกล้วยทอดกรอบ (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรังสิต.
- ไกรรัช เทศมี. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- จิรพร สวัสดิการ และสาวิณี แก้วเกต. (2558). การพัฒนาเครื่องดื่มสมุนไพรฝางเสริมคอลลาเจน. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “สร้างสรรค์และพัฒนาเพื่อก้าวหน้าสู่ประชาคมอาเซียน” ครั้งที่ 2 วันที่ 18-19 มิถุนายน 2558 ณ. มหาวิทยาลัยนครราชสีมา อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา: ภาคโปสเตอร์.
- จิรภัทร ชันคล้าย. (2556). การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำแฉะเต้าหู้. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยาประยุกต์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จันวิภา สุปะกิง. (2563). การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- ชาญวิทย์ รัตนราศรี. (2553). INNOVATION TREND. ค้นเมื่อวันที่ 25 มิถุนายน 2559, จาก <http://www.nia.or.th/innolinks/page.php?issue=201012§ion=6>
- ชัยรัตน์ สัมฉุน. (2554). แชนวิซสเปรตนมถั่วเหลือง เปิบสะดวกเพื่อคนรักสุขภาพ (ไทยรัฐออนไลน์). ค้นเมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2559, จาก <http://www.thairath.co.th/content/153123>
- ดุขณี ธนะบริพัฒน์. (2546). จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

- ทง กักรัซพันธุ และโชคชัย ธีรกุลเกียรติ. (2560). **อุตสาหกรรมเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.**
- ทัศนีย์ ปิ่นแก้ว และรามราช หมื่นศรีธาราม. (2553). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดครีมจากไข่ขาวเพื่อสุขภาพ (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ.**
- ธนาวรรณ สุขเกษม. (2557). **การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มจากเปลือกส้มแปรรูปที่หมักทิ้งที่หมักโดยเชื้อแบคทีเรีย *Acetobacter aceti* TISTR 102 และ *Gluconobacter oxydans* TISTR 402 (รายงานการวิจัย). เพชรบูรณ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.**
- ธิดา สิริสุขพรชัย. (2551) **อิทธิพลของวิธีการเตรียมกล้วยต่อคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าทอดกรอบแผ่นบาง และคุณภาพน้ำมันทอด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.**
- นวลระหง เทพวิวัฒน์จิต. (2559). **การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.**
- นวลระหง เทพวิวัฒน์จิต. (2563). **การพัฒนา น้ำสลัดและแซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูกล้วย. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.**
- นัทรารณณ์ มงคล. (2546). **น้ำผักผลไม้เพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: ไพลิน.**
- นิตยา รัตนาปนนท์. (2548). **วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.**
- นิตยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจारी. (2547). **เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.**
- บุศราภา ลีละวัฒน์ แสงเพชร ไพโรจน์ และสุภาพร สัมพันธ์ปรีดา. (2560). **พฤติกรรมกรไหลของน้ำสลัดไขมันต่ำจากการใช้แป้งข้าวเจ้าร่วมกับแซนแทนกัมเป็นสารให้ความข้นหนืด. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 19 (2), 98-107.**

- เบญจมาศ ศิลาชัย. (2545). **กล้วย**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัท ประชาชน จำกัด. 290 หน้า
- ปรรัตน์ ศุภมิตรโยธิน. (2556). **เทคโนโลยีผักและผลไม้**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ. 2543 เรื่อง **น้ำส้มสายชู**. (2544, 24 มกราคม).
ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง
- ปิยะรัชต์ 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 ปัญญาธิพิงศ์ และปรัชญา แพนมงคล. (2553). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดข้นจากเต้าหู้เพื่อสุขภาพ** (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- พัชรินทร์ เตชะมนกุล. (2541). **ผลของสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพเครื่องดื่มจากกล้วย**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มาสิริ มโนมัยวจี. (2555). **เสถียรภาพการเกิดออกซิเดชันของน้ำสลัดที่ใช้น้ำมันบริโกลคิบบีเอ็นชนิดผสมที่เติมสารสกัดจากใบมะกอกน้ำ *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>
- วรพรรณ ปัญญาจารุรัตน์. (2552). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- วสาวิ พิชัย. (2550). **กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาน้ำสลัดไข่โอเมก้า**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- วิเศษ นิลนนท์ และกุลพร พุทธิ. (2553). **การหาสภาวะที่เหมาะสมของการหมักน้ำส้มสายชูจากเงาะแบบกรด**. เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 48: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร, หน้า 261-268.

- วีไล รังสาดทอง. (2552). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล.
- ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย. (2552). **ทฤษฎีอาหาร**. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. (2552). **ทีมนักวิจัย มก. วิจัยผลิตน้ำส้มสายชูจากไวน์ผลไม้ด้วยเทคนิคใหม่ Rapid-Tray-Culture Method**. ค้นเมื่อวันที่ 5 ตุลาคม 2556, จาก <http://www.ku.ac.th/e-magazine/aug52/agri/agri2.htm>
- สมชาย วงศ์สุริยศักดิ์ และสุวิทย์ โชติพันธ์. (2556). **การพัฒนาเครื่องตีผสมนไพรจากดอกอัญชัน และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์**. ค้นเมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2559, จาก <http://j-com-dev-and-life-euaoop.cmu.ac.th/uploads/file/bcdfkpru1269.pdf>
- สมฤดี ไทพาณิชย์ และปราณี อานเปื้อง. (2556). **การป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์เนื้อกล้วยหอมตีปั่นพาสเจอไรซ์**. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 9 (1), หน้า 39-51.
- สายชล เกตุษา. (2528). **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะเกษตร ภาควิชาพืชสวน
- สุพรรณิการ์ โกสุม, เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, อภิญญา มานะโรจน์, สุนีย์ สหัสโพธิ์ และปรัศนีย์ ทับใบแย้ม. (2552). **การใช้ประโยชน์จากบัวหลวงเป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า** (รายงานการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำสลัด** (มผช. 672/2547). กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2549). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำบริโภคน้ำ (มอก. 257-2549)**. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.
- หนูเดือน สาระบุตร. (2552). **คุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และรีโอโลยีของน้ำสลัดข้นไขมันต่ำที่ผลิตจากส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และแป้งข้าวโพด**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

- อรพิน คนเที่ยง. (2554). การผลิตน้ำสลัดชนิดซันลดแคลอรีเสริมสมุนไพร. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อัครเดช ไหมเนา. (2551). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของสพริกผสมกล้วยน้ำว้า. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อัมพวัน ตันสกุล. (2551). สมบัติทางวิศวกรรมของอาหารและวัสดุชีวภาพ. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร 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.
- Foodtravel.tv. (2555). น้ำใบเตย. ค้นเมื่อเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2559, จาก http://www.foodtravel.tv/recfoodShow_Detail.aspx?viewId=1281
- Functional Drinks แรงเพราะ “Marketing” หรือ “Demand”. (2552). ค้นเมื่อวันที่ 25 มิถุนายน 2559, จาก <http://positioningmag.com/11474>
- Gamble, M.H., Rice, P. and Selman, J.D. (1987). Relationship between oil uptake and moisture loss during frying of potato slices from c.v. Record U.K. Tubers. *International Journal of Food Science of Technology*, 22 (3), 233-241.
- Kumar, V., Singh, S. K., Kumar, V. and Yadav A. (2013). Development and Qualitative Evaluation of Banana and Kinnow Based RTS Beverage. *Madras Agricultural Journal*, 100 (7-9): 782-787.
- Moneshkumar, M., P. (2001). **Development of process technology for preparation of banana beverage.** Master’s Thesis, Department of Agricultural Processing and Food Engineering, *Indira Gandhi Agricultural University*, India.

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.

Ranathunga, R. A. A., Gunasekara, G. T. N. and Karunathilaka, W.A.K. (2016). Development of a ready to serve “EMBUL” Banana Beverage as a Value Added Product. **Annals of Sri Lanka Department of Agriculture**, 18: 43-45.

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี