

## บรรณานุกรม

- กุสุมา ทินกร ณ อยุธยา และ นัทมน พุฒดวง. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ธัญพืชเพื่อสุขภาพ. **วารสารเทคโนโลยีการอาหารมหาวิทยาลัยสยาม**. 11(1): น. 13-20.
- กรรณา วงษ์กระจ่าง, พัชรี ตั้งตระกูล, รัศมี ศุภศรี, มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์, ชมดาว สิกขะมณฑล และ สมจิต อ่อนเหม. 2554. **ผลิตภัณฑ์เต้าหู้และนมถั่วเหลืองที่มีสาร GABA สำหรับผู้สูงอายุ**. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์.
- เกวลี ปารมีกาศ, จิตนันท์ คำตัน, จีรภา ใจวัน และ พนิดา รัตนปิติภรณ์. 2016. ผลของปริมาณเจลาติน คาราจีแนน คอลลาเจน ที่มีต่อสมบัติการเกิดเจลของผลิตภัณฑ์เยลลี่ฟักข้าวเสริมคอลลาเจน. **FST CMU Research exercise Journal 2016**: p. 1-18.
- จวงจันทร์ ดวงพัตรา. 2529. **เทคโนโลยีเมล็ดพันธุ์**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กลุ่มหนังสือเกษตร. กรุงเทพฯ.
- ชญาดา หลาวทอง. 2555. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองผงกึ่งสูง**. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชมพูนุท พรหมภักดี. 2556. **บทความวิชาการ การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุของประเทศไทย**. 3(16): น. 2-3.
- ดวงกมล ตั้งสถิตพร, ธันย์ชนก จรเสมอ และ ชิดชนก เอมอมร. 2561. การใช้ประโยชน์จากแกนสับปะรดและชาหญ้าในผลิตภัณฑ์เยลลี่พร้อมดื่ม. **วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร**. 12(2): น. 24-35.
- ณัฐยา คนชื้อ และปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล. 2547. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ขิงพร้อมดื่ม**. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ ทุนอุดหนุนงบประมาณรายจ่าย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.
- ทัทยา อนุสร. 2555. **ถั่วและธัญพืช เมล็ดพันธุ์แห่งสุขภาพ**. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพฯ
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. **เคมีอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- โปรดปราน ทาศิริ, อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์, ฉัตรภา หัตถโกศล และ พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญากุล. 2558. การพัฒนาเยลลี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่มั่งสวิรติที่มีโปรตีนสูงและพลังงานสูงสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาการกลืน. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**. 46(3)(พิเศษ): น. 369-372.
- ฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลศิริราช. **เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ อาหารผู้สูงอายุ**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.si.mahidol.ac.th/th/division/hph/admin/news\\_files/145\\_49\\_1.pdf](http://www.si.mahidol.ac.th/th/division/hph/admin/news_files/145_49_1.pdf). (20 ธันวาคม 2561).
- พอฤทัย ชางบุญมี. 2556. **อิทธิพลของกระบวนการงอกและการอบแห้งด้วยเทคนิคฟลูอิดเซชันต่อคุณภาพของถั่วเหลืองเริ่มงอก**. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ยุวดี ขุนภักดี, วรินทร์ กาวี, รสสุคนธ์ วุทธิกุล, นพดล โปษกาเหน็ด และ ณรงค์ สุนทรอภีรักษ์. 2555. เยลลี่คาราจีแนนผสมเนื้อลูกจากเพื่อชุมชน. **วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ**. 15(3)(พิเศษ) : น. 227-235.
- โรงพยาบาลบำรุงราษฎร์. **โภชนาการผู้สูงอายุ**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.bumrungrad.com/th/medical-clinics-bangkok-thailand/geriatric/services/nutrition>. (20 ธันวาคม 2561).

- สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร. 2555. **การปลูกถั่วเหลือง**. พิมพ์ครั้งที่ 2. ฝ่ายโรงพิมพ์ สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร. กรุงเทพฯ.
- สุทธิวัฒน์ แซ่ฮ้อ, ญัฐพัฒน์ วัฒนกฤษฎา, ผาณิต ไทยยันโต และ เบญจวรรณ ธรรมธนาภิรักษ์. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่คาราจีแนนสูตรน้ำผัก. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**. 42(2) (พิเศษ): น. 509-512.
- สุนัน ปานสาคร และ จตุรงค์ ลังกาพิณธุ์. 2556. **ข้าวกล้องงอกทำง่ายได้ประโยชน์สูง**. พิมพ์ครั้งที่ 1, บริษัท ทริปเฟลกรู๊ป จำกัด, สถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ปทุมธานี.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเยลลี่เหลว (มพช. 518/2547)**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps518\\_47.pdf](http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps518_47.pdf). (10 มกราคม 2561).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเยลลี่อ่อน (มพช. 519/2547)**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps519\\_47.pdf](http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps519_47.pdf). (10 มกราคม 2561).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเยลลี่แข็ง (มพช. 520/2547)**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps520\\_47.pdf](http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps520_47.pdf). (10 มกราคม 2561).
- อภิพรรณ พุกภักดี. 2546. **ถั่วเหลือง พืชทองของไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- AOAC, 2000, **Official Methods of Analysis**, 18<sup>th</sup> ed. Association of Official Analytical Chemists International. Gaithersburg, Maryland.
- Bacteriological Analytical Manual Online. 2001. **Chapter 3: Aerobic Plate Count**. USFDA.
- Bacteriological Analytical Manual Online. 2001. **Chapter 12: Staphylococcus aureus**. USFDA.
- Bacteriological Analytical Manual Online. 2001. **Chapter 18: Yeast, Molds and Mycotoxins**. USFDA.
- Bacteriological Analytical Manual Online. 2002. **Chapter 4A: Diarrheagenic Escherichia coli**. USFDA.
- Cho, D.H. and Lim, S.T. 2016. Germinated brown rice and its bio-functional compounds. **Food Chemistry**, 196: pp. 259-271.
- Du, G., Li, M., Ma, F. and Liang, D. 2009. Antioxidant capacity and the relationship with polyphenol and vitamin C in *Actinidia* fruits. **Food Chemistry**, 113(2): pp. 557-562.
- Evelyn, P.P. and B.O. Juliano. 1972. Biochemical changes in the grain during germination. **Plant Physiol.** 49: pp. 751-756.

- Kayemb, N.C. and Jansen van Rensburg C. 2013. Germination as a processing technique for soybeans in small-scale farming. **South African Journal of Animal Science**, 43 (2): pp. 167-173.
- Kim, D-O. and Lee, C.Y. 2002. Extraction and isolation of polyphenolics. **Current Protocols in Food Analytical Chemistry**. R.E. Wrolstad. New York, Wiley: 11.2.1-11.2.12.
- Khouryieh, H.A., Aramouuni, F.M. and Herald, T.J. 2005. Physical, chemical and sensory properties of sugar-free jelly. **Journal of Food Quality**, 28(2): pp. 179-190.
- Paucar-Menacho, L.M., Berhow, M.A., Mandarino, J.M.G., Gonzalez de Mejia, E. and Chang, Y.K. 2010. Optimization of germination time and temperature on the concentration of bioactive compounds in Brazilian soybean cultivar BRS 133 using response surface methodology. **Food Chemistry**, 119: pp. 636–642.
- Rodriguez-Saona, L.E. and Wrolstad, R.E. 2005. Extraction, isolation and purification of anthocyanin. pp. 7-17. *In* R.E. Wrolstad, T.E. Acree, E.A. Decker, M.H. Penner, D.S. Reid, S.J. Schwartz, C.F. Shoemaker, D. Smith and P. Sporns, eds. **Handbook of Food Analytical Chemistry**. Wiley-Interscience, Hoboken, New Jersey.