

## บรรณานุกรม

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กล้า วานิชย์บัญชา. 2548. การใช้ SPSS for Windows ในการวิเคราะห์ข้อมูล. พิมพ์ครั้งที่ 7. ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ชัยณรงค์ กันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. ไทยวัฒนาพานิช กรุงเทพฯ.
- นิรมล อุดมอ่าง. 2543. วิธีการประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปารเมศ ชูติมา. 2545. การออกแบบการทดลองทางวิศวกรรม. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยารีย์. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยารีย์. 2545. หลักการทางเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์, พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชา เทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุษย์ ไกยวรรณ. 2536. สถิติเพื่อการวิจัย. ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ.
- ศิรินทิพย์ พงษ์สว่าง และ อิศรา วีระวัฒน์สกุล. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้เทคนิคการ ออกแบบการทดลองผสม. การประชุมวิชาการวิศวกรรมล้านนา ครั้งที่ 1, ศูนย์วิชาการ นานาชาติ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 8 – 9 สิงหาคม 2550.
- สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2548. แบบหุ่นจำลองและสูตรอาหารที่เหมาะสม. วารสารอาหาร 35: 168 – 176.
- สุจินดา ศรีวัฒนะ และอิสราพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2548. การรับรู้และการยอมรับของผู้บริโภคต่อ ผลิตภัณฑ์โครงการหลวง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.pdfactory.com>
- ตัณชัย จตุรสีทธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อัจฉริยา ปราบอริพ่าย. 2547. เทคนิคการวิเคราะห์สถิติโดยใช้โปรแกรม SPSS ทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรม  
**เกษตร.** ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เอกสารประกอบการฝึกอบรม. 2547. **อาหารไทย – มุสลิม.** ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์  
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Breyfogle, W.F., 1992. **Statistical Methods for Testing Development, and Manufacturing.**  
 John Wiley & Sons, INC. New York United States of America .
- Chatpong, U., et al. 2007. Effects of hydrocolloid addition and high pressure processing on the  
 rheological properties and microstructure of a commercial ostrich meat product “Yor”  
 (Thai sausage). **J. Meat Science 76:** 548–554.
- Cornell, J.A. 2002. **Experiments with Mixtures: Designs, Models, and Analysis of Mixture  
 Data,** 3<sup>rd</sup> ed. John Wiley and Son., New York: 305.
- Curt, C., et al. 2004. Optimisation of the meat emulsification process using at-line human  
 evaluations and the Simplex method. **J. Food Engineering 64:** 33–41.
- Gacula, C. Maximo, Jr., 1993. **Design and Analysis of Sensory Optimization.** Food & Nutrition  
 Press Trumbull, Connecticut 06611 USA.
- Hayes, J.E., et al. 2005. The effect of whey protein-enriched fractions on the physical and sensory  
 properties of frankfurters. **J. Meat Science 71:** 238–243.
- Homco-Ryan, C.L., et al. 2004. Effects of modified corn gluten meal on quality characteristics of  
 a model emulsified meat product. **J. Meat Science 67:** 335–341.
- Hoshmand, A.R., 1994. **Experimental Research Design and Analysis: A Practical Approach  
 for Agriculture and Natural Sciences.** CRC Press, United States of America.
- Karpinska, M., et al. 2001. The use of natural antioxidants in ready-to-serve food. **J. Food  
 Chemistry 72:** 5 – 9.
- Keppel, G., and Wickens, D.T., 2004. **Design and Analysis a Researcher’s Handbook,** 4<sup>th</sup> ed .  
 Pearson Education, Inc., Upper Saddle River, New Jersey .
- Kerry, J., et al. 2002. **Meat Processing Improving Quality .** CRC Press, Woodhead Publishing  
 Limited Cambridge England .
- Meligaard, G., et al. 1999. **Sensory Evaluation techniques.** 3<sup>rd</sup> ed. CRC Press, Inc. Boca Raton.

Montgomery D.C., 2001. **Design and Analysis of Experiments**, 5<sup>th</sup> ed. Arizona State University, United States of America.

Resurreccion, A.V.A. 2003. Sensory aspects of consumer choices for meat and meat products. **J. Meat Science 66**: 11–20.

Staff of Product Development Technology. 2005. **Sensory Evaluation**. [Online]. Available: <http://www.agro.cmu.ac.th/ebook>.

Ulu, H. 2004. Effect of wheat flour, whey protein concentrate and soya protein isolate on oxidative processes and textural properties of cooked meatballs . **J. Food Chemistry 95**: 600–605.

Ulu, H. 2006. Effects of carrageenan and guar gum on the cooking and textural properties of low fat meatballs. **J. Food Chemistry 87**: 523–529.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved