

เอกสารอ้างอิง

ชนิษฐา ว่องการ และนวดี กระจายวงศ์. 2544. การผลิตผลิตภัณฑ์คล้ายโยเกิร์ตจากน้ำนมก้าวใหม่ๆ มาก.

โครงการนักศึกษา. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

เข็มทอง นิมิจนา. 2532. ทฤษฎีอาหาร. ภาคพัฒนาตำราและเอกสารวิชาการ. หน่วยศึกษานิเทศก์.

สำนักงานสถาบันราชภัฏ. กรุงเทพฯ.

คัณนาวงศ์ ทองสุก. 2542. การผลิตโยเกิร์ต. อาหาร. 29, 4 : 296-298.

ชุมพนุช แก้วรายภูร์ และสมคิด นวลขาว. 2541. ไอศกรีมน้ำถั่วเหลือง. โครงการนักศึกษา. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

เบญจวรรณ สุริยะ และมณฑา พรมภูล. 2545. ปัญหาพิเศษ. “ส้มแขกผงลักษณะแกรนูล” โปรแกรมวิชาชีววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏสงขลา.

ปนัดดา ปะยะเบต์ และสุกาวี เหมยยา. 2545 ปัญหาพิเศษ. “ไอศกรีมส้มแขก” โปรแกรมวิชาชีววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏสงขลา.

ประกาย จิตรกร. 2526. นมและผลิตภัณฑ์นม. สมาคมสัตวบาลแห่งประเทศไทย. กรุงเทพมหานคร.

ไฟโรจน์ ชุకดี. 2539. ปัญหาพิเศษ. ผลงานสารให้ความคงตัวต่อลักษณะทางประสาทสัมผัสของ ไอศกรีมโยเกิร์ต. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วรรณा ตั้งเจริญชัย และวิบูลย์สักดิ์ กาวิละ. 2531. นมและผลิตภัณฑ์ ไอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ.

วรรณा ตั้งเจริญชัย. 2538. ปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพนมและผลิตภัณฑ์นม. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ.

วิจิตร วงศ์. 2529. มะม่วง. ภาควิชาพืชสวน คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2525. ทฤษฎีอาหารเล่ม 2 การอนอมอาหารและคุณภาพอาหาร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

AOAC. 1990. Official Method of Analysis 14th ed. Association of official Analytical Chemists.

Arlington, Verginia.

<http://www.fda.moph.go.th/fda-net/htm/product/food/ntfnoph>, February 19th, 2004.

<http://www.gocities.com.tokyo/tower/5027/somkag.ktm>, November 23th, 2003.

<http://www.surattani.com/thai/herb>, November 23th, 2003.

<http://www.tungsong.com/Modify – Lifetscity/samunpai/Drink/mango/:html> , April 2nd, 2004.

