



เอกสารและสิ่งอ้างอิง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2553). พฤษศยสารเฉลิมพระเกียรติ
พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 83 พรรษา
5 ธันวาคม 2553. กรุงเทพฯ : กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช.
- กระทรวงพาณิชย์. (2549). กำหนดให้แป้งมันสำปะหลังเป็นสินค้ามาตรฐานและมาตรฐานสินค้า
แป้งมันสำปะหลัง. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.dft.go.th/th-th/Detail-Law/ArticleId/2360/-29-2549-1-2>. 6 พฤศจิกายน 2562.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2542). เทคโนโลยีของแป้ง. กรุงเทพฯ :
ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กษมา ชารีโคตร. (2559). หลักการวิเคราะห์อาหาร. (เอกสารประกอบการสอน). อุตรธานี :
คณะเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี.
- กองวิจัยทางการแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2519). “สารสกัดจากหัวมัน,”
วารสารของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 18 (2) : 141 - 142.
- เกสรินทร์ มณีสุน. (2556). “สมุนไพรจากพืชสกุลกลอยในดาร์บียาแผนไทย,”
วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 41 (4) : 797 - 807.
- จรรยา พลเวียง. (2543). เคล็ดลับการทำขนมไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้านจำกัด.
- จันทร์นิคณาย สังเกตกิจ และคณะ. (2558). สมบัติทางเคมี กายภาพ ของแป้งทำย่ายม่อม และสมบัติ
ทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจาก
พระราชดำริ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://ird.rmuti.ac.th>. 5 ตุลาคม 2562.
- จันทร์นิคณาย สังเกตกิจ. (2558). รายงานโครงการ การศึกษาการใช้ประโยชน์จากพืชท้องถิ่น
“ทำย่ายม่อม”. สุรินทร์ : คณะเกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์.
- ชนิดา หันสวาสดี. (2551). เคมีของแป้งและแป้งดัดแปร. พิษณุโลก : สำนักพิมพ์
คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- เชิดศักดิ์ ทัพไพฑู. (2547). พืชวงศ์กลอยถิ่นเดียวและหายากของประเทศไทย. พิษณุโลก :
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- เต็ม สมิตินันท์. (2557). ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย เต็ม สมิตินันท์ ฉบับแก้ไข พ.ศ. 2557.
กรุงเทพฯ : สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.

- ทิพย์พรรณ สดากกร. (2536). “กลอย,” *กสิกร*. 66 (5) : 491 - 492.
- ธาริน นาคศรีอาภรณ์. (2547). **สมบัติทางเคมีและทางกายภาพของสตาร์ชจากกลอย *Dioscorea Hispida* Dennst และสตาร์ชจากกลอยที่ผ่านการตัดแปรด้วยความร้อนขึ้น**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นงลักษณ์ ห้วยหงษ์ทอง. (2559). **การทดลองฤทธิ์พฤษเคมี และฤทธิ์ทางชีวภาพของสมุนไพรไทย บางชนิดที่ใช้รักษาโรคเบาหวาน**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (ชีวเคมีศึกษา). ชลบุรี : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยบูรพา.
- นพมาศ สุนทรเจริญนนท์. (2544). **ยาและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ปิติพร ฤทธิเรืองเดช. (2546). **คุณสมบัติทางกายภาพ และทางเคมีของแป้งท้าวยายม่อม และการนำไปใช้ประโยชน์ในขนมชั้น**. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนานนท์. (2557). **สตาร์ช**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0501/starch>. 25 ธันวาคม 2562.
- วิษณะ บุญชัย และคณะ. (2558). **การขยายพันธุ์มันเทียนเพื่อการอนุรักษ์**. ระยอง : สวนพฤกษศาสตร์ระยอง.
- ศิริลักษณ์ สีนวลชัย. (2552). **นิเวศวิทยา การขยายพันธุ์และการใช้ประโยชน์ท้าวยายม่อม**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://riss.rmuts.ac.th/upload/doc/201903/MeYAjABYr5NkbB5nOHZ7/MeYAjABYr5NkbB5nOHZ7.pdf>. 15 ธันวาคม 2562.
- สมพร สุริยันธ์. (2543). “กลอย พืชพื้นบ้าน,” *กสิกร*. 73 (6) : 628 - 630.
- สันติชัย ปัญจอนนท์, วิทวัส จิรนนท์กุล, และดุยฎี อุดภาพ. (2557). “สมบัติทางเคมีกายภาพและโครงสร้างโมเลกุลของแป้งกลอย (*Dioscorea hispida* Dennst.) และแป้งมันมือเสือ (*Dioscorea esculenta* (Lour.) Burkill),” *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*. 37 (2) : 185 - 197.
- สำนักงานปลัด กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและการพลังงาน. (2533). **ผลิตภัณฑ์กลอย**. รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ. กรุงเทพฯ : กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และการพลังงาน.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2521). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแป้งสาลีชนิดอเนกประสงค์ มอก.** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : https://www.tisi.go.th/data/standard/pdf_files/tis/a375-25xx.pdf. 2 พฤศจิกายน 2562.
- สำนักพิมพ์แสงแดด. (2554). **ขนมนี้**. กรุงเทพฯ : พิมพ์ดี จำกัด.

- สุพรรณษา จำพวง และปรีชา วันเพ็ญ. (2545). **ปัญหาพิเศษเรื่องการผลิตแป้งกลอย**. เพชรบุรี : สำนักวิทยบริการ สถาบันราชภัฏเพชรบุรี.
- สุพัตรา เจริญเวชธรรม และคณะ. (2562). รายงานโครงการศึกษาวิจัย เรื่อง **อนุรักษ์และฟื้นฟูประชากร ในระบบนิเวศของพรรณไม้ที่เสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ - มั่นเทียน (*Dioscorea brevipetiolata* Prain & Burkill)**. ระยอง : สวนพฤกษศาสตร์ระยอง.
- สุพินญา บุญมานพ. (2556). “กลอย...พืชพื้นบ้านให้แป้ง,” *กสิกร*. 86 (6) : 70 - 74.
- สุภาภรณ์ ปิติกรณ์. (2559). “กลอย พญามันป่า,” *หมอชาวบ้าน*. 38 (449) : 30 - 33.
- สุภาภรณ์ ภัทรสุทธิ. (2543). “เท้ายายม่อมพืชหัวที่น่าสนใจ”. *ข่าวพฤกษศาสตร์และวัชพืช*
- Abass, A.B., Olorunda, A.O., Asiedu, R. and Bokanga, M. (2003). **Effect of Age of Yam Tuber at Harvest on the Qualities of Yam Foods. In Root Crops: The Small Processor and Development of Local Food Industries for Market Economy. Proceedings of the 8th Triennial Symposium of the International Society for Tropical Root Crops-Africa Branch (ISTR-C-AB), Ibadan, Akoroda, M.O. (Ed), 131 - 138.**
- AOAC. (2000). **Official Methods of Analysis (17th ed.). Association of Official Analytical Chemists.** Virginia.
- Baah, F.D. (2009). **Characterization of Water Yam (*Dioscorea Alata*) for Existing and Potential Food Products.** PhD Thesis, Kwame Nkrumah University of Science and Technology, Ghana.
- Bhandari, M. R. and Kawabata, J. (2005). Bitterness and Toxicity in Wild Yam (*Dioscorea* spp.) Tubers of Nepal. **Plant Foods for Human Nutrition**. 60 (3) : 129 - 135.
- Bourne, M.C. (1982). **Food Texture and Viscosity. Concept and Measurement.** New York : Academic Press. 33 - 47.
- Bradbury, J.H. and Halloway, W.D. (1988). **Chemistry of Tropical Root Crops: Significance for Nutrition and Agriculture in the Pacific.** 6th ed. Canberra : ACIAR Monograph.
- Chanida Palanuvej and et al. (2014). Dioscorine Content in *Dioscorea Hispida* Dried Tubers in Thailand by TLC-densitometry and TLC image Analysis. **Journal of Chemical and Pharmaceutical**. 6(4) : 803 - 806.
- Concon, J. M. (1988). “Food Toxicology - Principle and Concepts,” **Research**. 6(4) : 803 - 806
- Fassett, D.W. (1973). “Oxalates. In Toxicants Occurring Naturally in Foods,” **National Academic of Science**. 2 (1) : 43 - 59.

- Flanch M. and F. Rumawas. (1996). **Plant Resource of South-East-Asia No.9 Plant Yielding Non-Seed Carbohydrates**. Leiden : Backhuys Publishers.
- Hodgkinson, A. (1977). **Oxalic Acid in Biology and Medicine**. New York : Academic Press.
- Holloway, W. D., Argall, M. E., Jealous, W. T., Lee, J. A., and Bradbury, J. H. (1989). "Organic Acids and Calcium Oxalate in Tropical Root Crop," **Journal of Agricultural Food Chemistry**. 37(2) : 337 - 341.
- Jiru, K. and Urga, K. (1995). "Form and Content of Oxalate and Calcium in Some Vegetable in Ethiopia," **Journal of Health**. 9 (1) : 13 - 18.
- Judy Webster, Wendy Beck, and Bela Ternai. (1984). "Toxicity and Bitterness in Australian *Dioscorea bulbifera* L. and *Dioscorea hispida* Dennst. from Thailand," **Journal of Agric. Food Chem.** 32 (5) : 1087 - 1090.
- Juliano, B.O. (1971). "A Simplified Assay for Milled-Rice Amylose", **Cereal Science Today, Minnesota, United state of America**. 16 (11) : 333 - 340.
- King, S.R. (1988). **Economic Botany of the Andean Tuber Crop Complex: *Lepidium meyenii*, *Oxalis tuberosa*, *Tropaeolum tuberosum*, and *Ullucus tuberosus***. Ph.D. Thesis. New York : The City University of New York.
- Kulasinghea W.M.A.A. and K.K.T.N. Ranaweera. (2019). "Physical, Chemical and Biological Aspects of *Dioscorea* Yams and Potential Value Additions," **Journal of Agriculture and Value Addition**. 2 (1) : 43 - 59.
- Oscarsson, K.V. and Savage, G.P. (2007). "Composition and Availability of Soluble and Insoluble Oxalates in Raw and Cooked Taro (*Colocasia esculenta* var. Schott) Leaves," **Food Chemistry**. 101 (2) : 559 - 562
- Libert B. and Franceschi V.R. Franceschi. (1987). "Oxalate in Crop Plants," **Journal of Agricultural Food Chemistry**. 35(2) : 926 - 938.
- Maneenoon, K., Sirirugsa, P. and Sridith, K. (2008). "Ethnobotany of *Dioscorea* L. (Dioscoreaceae), a Major Food Plant of the Sakai Tribe at Banthad Range, Peninsular Thailand," **Ethnobotanical Research and Applications**. 6(1) : 385 - 394.
- Maria de Lourdes Contreras-Pacheco and et al. (2013). "Diosgenin Quantification, Characterisation and Chemical Composition in a Tuber Collection of *Dioscorea* spp. in the State of Jalisco, Mexico. International," **Journal of Food Science and Technology**. 48(10) : 2111 - 2118.

- Rosenthal, A.J. (1999). **Food Texture Measurement and Perception**. Gaithersburg :
Aspen Publishing, Inc. USA.
- Sangketkit, C., Savage, G.P., Martin, R.J. and Mason, S.L. (2001). "Oxalate Content of Raw and Cooked oca (*Oxalis tuberosa*)," **Journal of Food Composition and Analysis**. 14(4) : 389 - 397.
- Savage, L. G.P, Vanhanen, S. M. Mason, and Ross A. B. (2000). "Effect of Cooking on the Soluble and Insoluble Oxalate Content of Some New Zealand Foods," **Journal of Food Composition and Analysis**. 13 : 201 - 206.
- Shajeela P.S., Mohan V. R., Louis Jesudas L., and Tresina Soris P. (2011). "Nutritional and Antinutritional Evaluation of Wild Yam (*Dioscorea* spp.)," **Tropical and Subtropical Agroecosystems**. 14(2) : 723 - 730.
- Wilkin, P. and Thapyai, C. (2009). **Dioscoreaceae. 10(1) Flora Of Thailand** (22-24). Bangkok : Printed Thailand At Prachachon. Co. Ltd.