

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
บทความวารสาร	A1-A8
บทความวิจัย	B1-B9
กฤตภาค / ข่าว	C1-C6
ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต	D1-D2

รายการสิ่งพิมพ์

หน้า

บทความวารสาร

- กองบรรณาธิการ. “น้ำตาลโปรตีนจากแป้งข้าวเจ้า...แก้ทารกแพ้นม” *หมอชาวบ้าน* 31, 368 (ธ.ค. 2552) 12-13 A1
- กองบรรณาธิการ. “รางวัลผลงานประดิษฐ์คิดค้น 2553 : ดินเฆนาโนและแผ่นข้าวเจ้ากรดห้ามเลือด” *UPDATE* 25, 269 (ก.พ. 2553) 20-21 A2
- กองบรรณาธิการกลีกร. “แป้งจากพืชอื่น ทดแทนแป้งสาลี” *กลีกร* 87, 1 (ม.ค.-ก.พ. 2557) 38-41 A3
- “การใช้แป้งข้าวเจ้าทดแทนแป้งสาลีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์” *ข่าวสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ* 41, 432 (เม.ย.-มิ.ย. 2543) 12-13 A4
- “การศึกษาทดลองเพื่อตรวจสอบและหาปริมาณการปนปลอมของแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียว” *รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ* ฉ. 42 (2527) 137-140 A5
- วรทัศน์ วงศ์สุรไกร. “สารเพิ่มปริมาณในการทำเมื่อยาจากแป้งข้าวเจ้าดัดแปร” *FOOD NEWS* ฉ. 4 (2549) 2-4 A6
- “ศิริราชผลิตน้ำตาลโปรตีนต่ำจากแป้งข้าวเจ้ารักษาทารกแพ้โปรตีนจากนมทุกชนิด” *UPDATE* 24, 266 (พ.ย. 2552) 118-119 A7
- อาธร สิทธิสาร. “เคยู โอวการ์ด : สารเคลือบไข่สดจากสตาร์ชข้าวเจ้า” *เทคโนโลยีชาวบ้าน* 23, 492 (ธ.ค. 2553) 28 A8

บทความวิจัย

- “การศึกษาทดลองหาการปนปลอมของแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวโดยการวัดสีของแป้งผสม” *รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ* ฉ. 48 (2533) 146-155 B1
- จิราภรณ์ สอดจิตร์, อีรพร กงบังเกิด และ กนกกานต์ วีระกุล. “การพัฒนาสูตรแป้งข้าวเจ้าสำเร็จรูปเพื่อผลิตขนมปังโดยใช้กัวร์กัมเป็นสารยึดเกาะ” *อาหาร* 33, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2546) 222-232 B2
- สวณิต อิชยาวิชย์, มณฑิรา นพรัตน์ และ พรณจิรา วงศ์สวัสดิ์. “คุณสมบัติทางเคมี กายภาพ และรีโอโลยีของแป้งข้าวเจ้าที่ผลิตโดยกระบวนการไม่เปียกและไม่แห้งในระดับอุตสาหกรรม” *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร.* 27, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2547) 357-374 B3

	หน้า
สิงหนาท พวงจันทร์แดง และคนอื่นๆ. “การหาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการเอ็กซ์ทูรชันสำหรับ แป้งข้าวเจ้า : อุณหภูมิ ความชื้นและสัดส่วนผสมเบื้องต้นสำหรับผลิตภัณฑ์พองตัว” <i>อาหาร</i> 36, 3(ก.ค.-ก.ย. 2549) 248-261	B4
อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. “การลดการอมน้ำมันของแป้งชุบทอดด้วยการใช้แป้งข้าวเจ้าแทนแป้งสาลี” <i>วารสาร มกค.</i> 20, 2 (พ.ค.-ส.ค. 2543) 87-93	B5
อภิญญา ยาคัลลาย และคนอื่นๆ. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กแป้งข้าวเจ้าได้รับความร้อนด้วยไมโครเวฟ” <i>วารสารเกษตรนเรศวร</i> 10, 1 (ต.ค. 2549-มี.ค. 2550) 97-105	B6
อรพิน ภูมิภมร และ ประเสริฐ อธิวิกุล. “การผลิตมัลโตเด็กซ์ทรินจากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลัง ด้วยเอนไซม์” <i>วิทยาศาสตร์เกษตร</i> 26, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2535) 164-172	B7
อังคณา น้อยสุวรรณ และ ปราณี อำนเปื่อง. “สารเสริมการผลิตสุราจากแป้งข้าวเจ้า” <i>อาหาร</i> 28, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2541) 277-288	B8
อุมาภรณ์ อภิชาชาญ และ สุตารัตน์ เจียมยังยืน. “การผลิตและการใช้ประโยชน์แป้งข้าวเจ้าฟรีเจลาติ นซ์เพื่อผลิตโดนัทเค้กไขมันต่ำ” <i>วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย</i> 26, 3 (ก.ย.-ธ.ค. 2549) 32-45	B9
กฤตภาค / ข้าว	
“เจลข้าวห้ามเลือด แชมป์นวัตกรรม” <i>เดลินิวส์</i> ฉ. 23,364 (1 ต.ค. 2556) 1, 16 ก14449	C1
ชญาณิชฐ คงเดชศักดิ์. “‘ฟองน้ำห้ามเลือด’ จากข้าวไทย โชว์ศักยภาพทรัพย์สินทางปัญญา” <i>เดลินิวส์</i> ฉ. 23,875 (24 ก.พ. 2558) 4 ก15661	C2
“มช. คิดแผ่นข้าวห้ามเลือด ลดนำเข้า ต่อยอดเชิงพาณิชย์” <i>มติชน</i> 34, 12120 (17 พ.ค. 2554) 9 ก11737	C3
“มช. ทำแผ่นห้ามเลือดจากแป้งลงมือทดสอบคนไข้ห้องผ่าตัด” <i>กรุงเทพธุรกิจ</i> 20, 6907 (21 ส.ค. 2550) 7 ก7805	C4
“หมอสกัดแป้งข้าวเจ้าทำแผ่นห้ามเลือด” <i>กรุงเทพธุรกิจ</i> 21, 7006 (28 พ.ย. 2550) 9 ก8005	C5
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์. “การผลิต แป้งข้าวเจ้า” <i>เดลินิวส์</i> ฉ. 22,081 (28 มี.ค. 2553) 15 ก10660	C6

ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

หน้า

“ประเภทของแป้งข้าวเจ้า” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 21 เมษายน 2559] เข้าถึงจาก :
<http://knowledgeofhealthy.blogspot.com/2013/03/rice-flour.html>

D1

“แป้งทำขนมและอาหาร **รู้ไว้จะได้ตัดแปลงการใช้อย่างถูกต้อง**” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 21 เมษายน 2559] เข้าถึงจาก : <http://rueanthai2.lefora.com/topic/2030031/#.VxhB1dSLTIU>

D2