

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
บทความวารสาร	A1-A15
บทความวิจัย	B1-B8
กฤตภาค / ข่าว	C1-C9
ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต	D1-D8
มาตรฐาน / กฎระเบียบ	E1

## รายชื่อสิ่งพิมพ์

### บทความวารสาร

	หน้า
กลุ่มเพาะเห็ดฟางบ้านดงบัง. “ข้าวเหนียวเห็ดฟาง” <i>เกษตรกรรมธรรมชาติ</i> ฉ. 11 (2547) 56	A1
กฤษณาทิ เทพจิตรา. “ข้าวเหนียวฟักทอง ทำง่าย ขายได้” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 27, 607 (ก.ย. 2558) 80	A2
“ข้าวเหนียวอ่อนเบญจรงค์ ไอเดีย น.ศ. ธัญบุรี” <i>อาหาร</i> 39, 1 (ม.ค.-มี.ค. 2552) 55-56	A3
ชูขวัญ ทรัพย์มณี. “ข้าวเหนียวข้าวโพดฝักอ่อนอินทรีย์” <i>เกษตรกรรมธรรมชาติ</i> ฉ. 4 (2548) 60-61	A4
ชำนาญ ทองเกียรติกุล. “ข้าวเหนียวทอดทราย ร.ร.บ้านกู่ ไร่น้ำมัน-ภูมิปัญญาท้องถิ่นเมืองนรา” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 22, 481 (มิ.ย. 2553) 97	A5
ธนภัทร อินไชยวงศ์. “ข้าวเหนียวสมุนไพร ฝีมือแม่บ้านเกาะช้าง” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 14, 281 (15 ก.พ. 2545) 24	A6
นิภา ศักดิ์ศรี. “ข้าวเหนียวกึ่งป่าจ๋านงค์ ธรรมดาที่ไม่ธรรมดา” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 20, 439 (15 ก.ย. 2551) 52-53	A7
บุญยงค์ เกศเทศ. “ไปกินข้าวโป่ง (ข้าวเหนียว) ที่บ้านคาไฟ่ ดงมะไฟ” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 22, 466 (พ.ย. 2552) 110-111	A8
ปริญญา จิยพงศ์ และ ศษศักดิ์ วงษ์สง่า. “การผลิตข้าวเหนียวฝักโดยเครื่องเอ็กซ์ทราเตอร์” <i>FOOD FOCUS THAILAND</i> 8, 87 (Jun. 2013) 74-75	A9
“แปรรูปการเกษตรให้เป็นเงินวันนี้ ข้าวเหนียวเผือกอ้อย ข้าวเหนียวมันเทศ ข้าวเหนียวฟักทอง” <i>เพื่อนเกษตรกร</i> 7, 74 (ส.ค. 2547) 45-47	A10
เพลินใจ ตังคณะกุล. “การทำข้าวเหนียวเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพ” <i>อาหาร</i> 33, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2546) 90-93	A11
เพลินใจ ตังคณะกุล. “สารพัดสารพันข้าวเหนียว” <i>อาหาร</i> 33, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2546) 162-167	A12
วัลยา โมราสุข. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากถั่วแดงหลวง” <i>อาหาร</i> 37, 4 (ต.ค.-ธ.ค. 2550) 309-311	A13

	หน้า
สมยศ ศรีสุโร. “ข้าวเหนียวหน่อไม้รสชาติไม่เหมือนใครจากการอาชีพคนไทย” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 23, 505 (มี.ย. 2554) 104	A14
โอภาส มั่นคง. “ข้าวเหนียวพื้กทองและถั่วคั่วทรายที่เมืองน้ำดำ” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 18, 388 (1 ส.ค. 2549) 20	A15
<b>บทความวิจัย</b>	
จันทร์เพ็ญ ไชยน้อย. <i>ผลของสมบัติทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งผสม (แป้งมันสำปะหลังและแป้งสาคุ) ต่อคุณภาพของข้าวเหนียว</i> . ใน: <i>วิทยานิพนธ์ของนักศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. 2550 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ 2550, หน้า 1-17</i>	B1
ชมพู ยิ้มโต อภิญญา พุกสุขสกุล และ อรวรรณ พึ่งคำ. ใน: <i>รายงานโครงการวิจัยงบประมาณผลประโยชน์ปี 2555 เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวธัญพืช</i> . ปทุมธานี. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2555.	B2
ผาณิต รุจิรพิสิฐ. <i>การผลิตอาหารขบเคี้ยว (ข้าวเหนียว) จากของเหลือทิ้งที่ได้จากกระบวนการผลิตทุเรียนทอดกรอบแบบสุญญากาศ วารสารสถาบันอาหาร. 7 (42) ก.ค.-ส.ค. 2548, : 24-29</i>	B3
เพลินใจ ตังคณะกุล สมจิต อ่อนเหม และ ดวงจันทร์ เฮงสวัสดิ์. “การปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเหนียวโดยการเติมแป้งเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษ” <i>วารสารเกษตรศาสตร์</i> 28 (2537), : 587-589	B4
วนิดา ไอลิพันธ์ และ ชีพสมน ชิตมณี. “ปัจจัยบางประเภทที่มีผลต่อคุณภาพของข้าวเหนียวปลาดุก” <i>วารสารจารย์พา</i> 9 (67) ก.ค.-ส.ค. 2545, : 35-40	B5
สุภางค์ เรืองฉาย. <i>การยอมรับและลักษณะทางคุณภาพของอาหารว่างมังสวิรัตเสริมสมุนไพรร (ข้าวเหนียว) Acceptability and Quality Characteristics of Vegetarian Snack (KhaoKrieb) Enhance with Herbs วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 24 (2) พ.ค.-ส.ค. 2547, : 107-122</i>	B6
อรนุช สีหามาลา ศุภชัย ภูลายดอก และ พะนอจิต ซองศิริ. <i>การศึกษาสูตรที่เหมาะสมของข้าวเหนียวใบหม่อน กาฬสินธุ์ คณะวิชาเทคโนโลยีการอาหาร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตกาฬสินธุ์, 2546.</i>	B7
อัจฉรา ดลวิทยาคณ. <i>การพัฒนาคุณภาพข้าวเหนียวงาดำเสริมสมุนไพรร อาหาร. 37 (1) ม.ค.-มี.ค. 2550, : 83-92</i>	B8

## กฤตภาค

	หน้า
“ข้าวเหนียวหนอนใหม่ลดคอเลสเตรอล” <i>กรุงเทพธุรกิจออนไลน์</i> (11 มิ.ย. 2551) 1 ก8349	C1
“ข้าวเหนียวสมุนไพร 'จันทร์ฉาย' ขนมากคุณค่าโภชนาการ” <i>สยามรัฐ</i> 64, 22117 (15 พ.ย. 2556) 16 ก14597	C2
“ข้าวเหนียวสมุนไพรชุมชนบ้านท่าแดง” <i>สยามรัฐ</i> 64, 22275 (22 เม.ย. 2557) 12 ก14869	C3
“ข้าวเหนียวอ่อนเบญจรงค์ ไอเดีย น.ศ. ธัญบุรี” <i>มติชนออนไลน์</i> (6 ส.ค. 2551) 1 ก8603	C4
ดลมนัส กาเจ. “เลี้ยงจิ้งหรีดแปรรูปทำ 'ข้าวเหนียว' หนึ่งเดียวที่เทศบาล 'ปลายพระยา'” <i>คมชัดลึก</i> 12, 4177 (28 มี.ค. 2556) 12 ก13607	C5
ทอม แม็โจ้. “ข้าวเหนียวขนุนหนึ่งผลิตภัณฑ์ของนิคมพัฒนา” <i>เดลินิวส์</i> ฉ. 19,198 (6 พ.ค. 2545) 1 ก4364	C6
เพ็ญพิชญา เตียว. “อร่อย...ข้าวเหนียวใหม่ฟ้า แปรรูปอาหารดักแด่หนอนใหม่” <i>ไทยรัฐออนไลน์</i> (19 ก.ย. 2551) 1 ก8822	C7
ภัทรพงษ์ ปานปิ่นทอง และ ประดิษฐ์ เหลืองอร่าม. “ข้าวเหนียวชะอมบ้านโพธิ์ทอง ลิ้มลองรสชาติแปลกใหม่ไม่เหมือนใคร” <i>เดลินิวส์</i> ฉ. 19,334 (19 ก.ย. 2545) 1 ก4589	C8
อภิญา สุขแสงศรี. “ต่อยอดภูมิปัญญาจากอดีต ข้าวเหนียวสาหร่ายน้ำจืด "บ้านนาคูหา"” <i>มติชนออนไลน์</i> (13 มิ.ย. 2552) 1-2 ก9879	C9

## ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

<i>การทำข้าวเหนียว</i> [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 13 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก <a href="http://www.legendnews.net/index.php?lay=show&amp;ac=article&amp;id=539352928">http://www.legendnews.net/index.php?lay=show&amp;ac=article&amp;id=539352928</a>	D1
<i>ข้าวเหนียวมันเทศ</i> [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 17 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก <a href="http://siweb.dss.go.th/otop/show_subhead.asp?tableaid=158&amp;aid=740">http://siweb.dss.go.th/otop/show_subhead.asp?tableaid=158&amp;aid=740</a>	D2
<i>ข้าวเหนียวปลา, กุ้ง</i> [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 27 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก <a href="http://www.fisheries.go.th/if-ubon/web2/images/download/khowkreab.pdf">http://www.fisheries.go.th/if-ubon/web2/images/download/khowkreab.pdf</a>	D3

- ข้าวเกรียบสมุนไพร [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 13 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก  
<https://www.l3nr.org/posts/414279> D4
- ข้าวเกรียบสีรุ้ง คุณค่าหลากหลาย ภูมิปัญญาสร้างอาชีพ [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 17 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก  
[http://www.matichon.co.th/news\\_detail.php?newsid=1340782726](http://www.matichon.co.th/news_detail.php?newsid=1340782726) D5
- วิธีการแพ็คข้าวเกรียบ ทำอย่างไร กรอบนาน! [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 27 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก  
[http://thantup7.blogspot.com/2015/02/blog-post\\_21.html](http://thantup7.blogspot.com/2015/02/blog-post_21.html) D6
- เสาวนีย์ เลิศวรรณสิริกุล. การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 27 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก  
[http://rdi.ku.ac.th/Techno\\_ku60/res-baac-03/res-baac-03.html](http://rdi.ku.ac.th/Techno_ku60/res-baac-03/res-baac-03.html) D7
- อดิศรา ตันตสุทธิกุล. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาปรุงรส [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 13 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก: <http://agri.skru.ac.th/kv5/data/filekm/kmre8.pdf> D8

## มาตรฐาน / กฎ ระเบียบ

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.107/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวเกรียบ.  
กรุงเทพฯ : สมอ, 2546 E1