

ii

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
บทความวารสาร	A1-A21
บทความวิจัย	B1-B9
กฤตภาค / ข่าว	C1-C12
ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต	D1
มาตรฐาน / กฎระเบียบ	E1

รายชื่อสิ่งพิมพ์

บทความวารสาร

	หน้า
กองบรรณาธิการ. “ชนมจีนอบแห้ง เอกลักษณะไทยเพื่อการส่งออก” <i>ส่งเสริมเทคโนโลยี</i> 29, 162 (เม.ย.-พ.ค. 2545) 159-160	A1
กองบรรณาธิการ. “เครื่องทำขนมจีนไฮเทค ภูมิปัญญาชาวบ้านผสมผสานเทคโนโลยี” <i>วารสารสถาบันอาหาร</i> 2, 12 (ก.ค.-ส.ค. 2543) 34-36	A2
“การศึกษาคุณภาพขนมจีนทางจุลชีววิทยา” <i>รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ</i> ฉ. 42 (2527) 124-129	A3
“การศึกษาคุณภาพทางจุลชีววิทยาของขนมจีนและการทำลายจุลินทรีย์ในขนมจีน” <i>รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ</i> ฉ. 55 (2540) 57	A4
“ขนมจีนกรอบซอสเขียวหวาน ของว่างจากเศษขนมจีน” <i>มติชุมชน</i> 3, 31 (Dec. 2007) 104-105	A5
“ขนมจีนแป้งหมักสูตรโบราณที่สระแก้ว” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 5, 76 (1 ส.ค. 2536) 36	A6
“ขนมจีนแป้งหมักแหลมฉบัง” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 4, 37 (ต.ค. 2534) 16-17	A7
“ขนมจีนสดและขนมจีนอบแห้ง” <i>ข่าวงานวิจัยและเทคโนโลยี</i> 11, 11 (ส.ค. 2535) 6	A8
“เครื่องตำแป้งขนมจีนแบบครกคู่” <i>เกษตรกรรมธรรมชาติ</i> ฉ. 4 (2548) 46	A9
“โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก” <i>วารสารข่าวสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</i> 6, 12 (ธ.ค. 2545) 6-7	A10
จารุวรรณ บางแวก. “ขนมจีนแห้งจากข้าวขึ้นน้ำ” <i>กลสิกร</i> 71, 5 (ก.ย.-ต.ค. 2541) 492-494	A11
จารุวรรณ บางแวก. “แป้งขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป” <i>กลสิกร</i> 77, 4 (ก.ค.-ส.ค. 2547) 94-95	A12
จู่ไร เกิดควน. “ม. เกษตรฯ พัฒนาขนมจีนอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูปโกลอินเตอร์” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 20, 418 (1 พ.ย. 2550) 24	A13

	หน้า
ชาช่าง, นามแฝง. “เครื่องผลิตขนมจีนโฮตผลลงานเพื่อชาวบ้าน” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 12, 247 (15 ก.ย. 2543) 12	A14
“เชื้อโรคอาหารเป็นพิษในขนมจีน” <i>อาหาร</i> 17, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2530) 118-119	A15
ณรงค์ นิยมวิทย์. “ขนมจีน” <i>อาหาร</i> 15, 3 (ก.ค.-ก.ย. 2528) 123-129	A16
ลาวัณย์ ไกรเดช. “ขนมจีน : อาหารไทย-ภูมิปัญญาพื้นบ้านกับเศรษฐกิจและอุตสาหกรรมไทย” <i>ภูมิปัญญาพื้นบ้าน สืบสานพัฒนาไทย : ทัศนะงานส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมทบวงมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 5</i> วันที่ 24-26 มกราคม 2546 ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์. หน้า 84-86	A17
ศิริพร ฉันทนา และ จุฑามาศ เอกะวิภาต. “การใช้แป้งลูกเต๋อยในการทำขนมจีน” <i>อาหาร</i> 17, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2530) 121-122	A18
“เส้นขนมจีนอบแห้งของ มก.” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 15, 297 (15 ต.ค. 2545) 19	A19
อำพล ศิริคำ. “มมส.เจ๋งคิด...ขนมจีนข้าวกล้องงอกอบแห้ง” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 26, 578 (ก.ค. 2557) 102-103	A20
อุทัย, นามแฝง. “ขนมจีนมหัศจรรย์ปรุงสำเร็จด้วยหม้อหุงข้าวออร์อย สะดวก ประหยัด” <i>เส้นทางเศรษฐกิจ</i> 12, 153 (มี.ค. 2549) 14, 16	A21

บทความวิจัย

ลาวัณย์ ไกรเดช และคนอื่น ๆ. “การศึกษาแบคทีเรียจากกระบวนการผลิตขนมจีนที่สร้างสารยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียชนิดอื่น” <i>อาหาร</i> 21, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2534) 151	B1
พัชรี โสธนาสมบุรณ์ และคนอื่น ๆ. “คุณลักษณะทางเคมีและกายภาพของข้าวหักที่ใช้ในการทำขนมจีน” <i>อาหาร</i> 21, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2534) 150	B2
ประทีป ทิพย์ประชา และ อเนก ไทยกุล. ใน: <i>รายงานการวิจัย ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัย ประเภทอุดหนุนทั่วไปประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2551 เรื่อง เครื่องผลิตเส้นขนมจีนในขั้นตอนเดียว. สาขาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. 2551. หน้า 1-49</i>	B3
ปราโมทย์ ศิริโรจน์ และคนอื่น ๆ. “การเปลี่ยนแปลงของปริมาณจุลินทรีย์ และความสัมพันธ์ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลและกรดในกระบวนการหมักขนมจีน” <i>อาหาร</i> 21, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2534) 152	B4

ปิ่นทนต์ วชิรศิริ และ กิตติพงษ์ ท่วงรักษ์. “การทดแทนข้าวขาวด้วยข้าวกล้องและข้าวกล้องงอกในขนมจีนแปงหมัก” <i>วารสารเกษตรพระจอมเกล้า</i> 29, 3-1 (ก.ย. - ธ.ค. 2554) 11-20	B5
วิไลวรรณ หงอกพิลัย. “ความพร้อมของสถานที่ผลิตขนมจีนในการปฏิบัติตามมาตรฐานสุขลักษณะทั่วไป” ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. <i>วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสุขาภิบาลอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง</i> , 2554.	B6
ศิวาพร ศิวเวช. “ศึกษาการผลิตขนมจีนจากข้าวฟ่าง” <i>วิทยาสารเกษตรศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์</i> 26, 3 (ก.ค-ก.ย. 2535) 291-295	B7
สุรศักดิ์ จันทรานิมิต. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนทอด” ของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. <i>วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสุขาภิบาลอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง</i> , 2558.	B8
อรอนงค์ นัยวิกุล และคนอื่น ๆ. “ผลิตภัณฑ์ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป” <i>วิทยาสารเกษตรศาสตร์</i> 26, 1 (ม.ค.-มี.ค. 35) 39-43	B9
กฤตภาค / ข้าว	
กวินทรา ใจชื่อ. “ขนมจีนอบแห้ง 'ข้าวหอมนิล' ผลิตภัณฑ์เพิ่มค่าข้าวไทย” <i>คมชัดลึก</i> 15, 5114 (21 ต.ค. 2558) 11 ก16233	C1
“ขนมจีนแห้ง 7 สี สูดยอตภูมิปัญญาไทย” <i>สยามรัฐ</i> 64, 22313 (30 พ.ค. 2557) 12 ก14984	C2
“ขนมจีนแห้ง 'น้ำข้าวหอมนิล' เพิ่มมูลค่าข้าวขาว 'โคกสว่าง’” <i>คมชัดลึก</i> 13, 4617 (11 มิ.ย. 2557) 12 ก15011	C3
“ขนมจีนแห้ง 'วิจัยส่งออก’” <i>กรุงเทพธุรกิจ</i> 28, 9710 (24 เม.ย. 2558) 9 ก15858	C4
“เครื่องโรยเส้นขนมจีนฝีมือนักศึกษาช่างสุขุขทัย” <i>กรุงเทพธุรกิจ</i> 15, 5110 (19 ก.ย. 2545) 1-2 ก4591	C5
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ. “ขนมจีนแปงหมัก” <i>เดลินิวส์</i> ฉ. 21,826 (16 ก.ค. 2552) 22 ก10021	C6

	หน้า
“ต่อ ยอดงานวิจัย 'ขนมจีนแห้ง-น้ำยาผง' นวัตกรรมเด่นผลงานม.เกษตรศาสตร์” <i>คมชัดลึก</i> 14, 4885 (6 มี.ค. 2558) 10 ก15779	C7
“ผลตรวจวิเคราะห์ขนมจีน” <i>เดลินิวส์ออนไลน์</i> (12 ก.ค. 2551) 1 ก8564	C8
เพ็ญพิชญา เตียว. “น้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูปความสำเร็จอีกขั้นของนักวิจัยไทย” <i>ไทยรัฐ</i> (24 มิ.ย. 2545) 1-2 ก4661	C9
เพ็ญพิชญา เตียว. “เส้นขนมจีนสมุนไพรเมนูใหม่อาหารเพื่อสุขภาพ” <i>ไทยรัฐ</i> (4 ก.ค. 2546) 7 ก5243	C10
“สถานเทคโนโลยีก๊าซชีวภาพขยายขอบเขตสร้างระบบบำบัดน้ำเสียโรงงานขนมจีนแพร์” <i>มติชน</i> 29, 10195 (7 ก.พ. 2549) 32 ก6690	C11
“หนูนปลุกสาหร่ายบำบัดน้ำเสียแก่น้ำเน่าได้ผล-รักษสิ่งแวดล้อม” <i>คมชัดลึก</i> 9, 3027 (2 ก.พ. 2553) 14 ก10497	C12

ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

“อันตราย!! พบ “ขนมจีน” ใส่สารกันบูดเกินมาตรฐาน ชง อย.บังคับออกกลาง” [ออนไลน์] [อ้างถึง วันที่ 26 เมษายน 2560] เข้าถึงจาก : http://www.manager.co.th/qol/viewnews.aspx?NewsID=9590000024505	D1
--	----

มาตรฐาน / กฎระเบียบ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.500/2547, <i>มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขนมจีน</i> . กรุงเทพฯ : สมอ, 2547	E1
--	----