

## เอกสารอ้างอิง

- กระยาทิพย์ เรือนใจ. (2537). *ผลไม้คุณค่านานาเพื่อสุขภาพ*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ต้นธรรม.
- จุฑามาศ อ่อนวิมล. (2547). *สวนส้ม*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เกษตรสาส์น.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2545). *ใยอาหารเพื่อสุขภาพ*. *อาหาร*, 3, 157-159.
- ทวีศักดิ์ ค้างทอง. (2534). *ไม้ผลพันธุ์เศรษฐกิจ เอกสารวิชาการที่ 47*. กรุงเทพฯ : กรมส่งเสริมการเกษตร.
- ชวีชัย รัตน์ขเลศ และศิwapร ธรรมดี. (2542). *พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย : คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ริ้วเขียว.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. (2547). *เอ็นไซม์ทางอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : 1 สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปาริชาติ สักกะทำนุ. (2540). *คุณค่าอาหารเส้นใยป้องกันบำบัดสารพัดโรค*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์รวมธรรม.
- เปรมปรี ฌ สงขลา. (2544). *คู่มือการทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ*. กรุงเทพฯ : หจก.มิตรเกษตรการตลาดและโฆษณา.
- เพ็ญใจ ตั้งคณะกุล, พัชรี ตั้งตระกูล, เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, พยอม อัดถวิบูลย์กุล, และบุญมานิยมวิทย์. (2538). *คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของขนมปังและคุกกี้ที่มีใยอาหารสูง*. *อาหาร*, 2, 94-107.
- ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์ และเบญจวรรณ ธรรมชนารักษ์. (2539). *เส้นใยอาหารกับคุณภาพชีวิต. อุตสาหกรรมเกษตร*, 2, 22-31.
- ศูนย์สารสนเทศ กรมส่งเสริมการเกษตร. 2546. “สถิติการปลูกส้ม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th> (13 กุมภาพันธ์ 2547).
- สถาบันวิจัยพืชสวน. (2540). *เอกสารวิชาการมาตรฐานพันธุ์พืชสวน*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สมใจ วิชัยดิษฐ์. (2540). *กินเพื่อชีวิต*. กรุงเทพฯ : บริษัทประยูรวงศ์พรินต์ติ้ง จำกัด.
- สันทนา วรรณกะลัศ. (2537). *ใยอาหาร*. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ*, 42(135), 27-33.
- สิทธิรินทร์ ก้อนในเมือง และปราณี อ่านเปรื่อง. (2546). *เส้นใยอาหารจากหัวกระเทียม*. *อาหาร*, 4, 283-291.

- สุรัตน์ โคมินทร์. (2534). *อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ : แนวทางในการบริโภคน้ำตาลและใยอาหารมีความสำคัญหรือไม่*. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. (2548). *รายงานสถานการณ์ส้มเขียวหวานจังหวัดเชียงใหม่ ปี 2547/48*. หน้า 1-4.
- Aleson-Carbonell, L., Fernández - López, J., Sayas - Barberá, E., Sendra, E., and Pérez-Alvarez, J.A. (2003). Utilization of lemon albedo in dry-cured sausages. *Journal of Food Science*, 68(5), 1826-1830.
- Ang, J.F. (1991a). *Solka-Floc Powdered cellulose – the creative food ingredient*. New Hampshire : James River Corporation.
- Ang, J.F. (1991b). Water retention capacity and viscosity effect of powdered cellulose. *Journal of Food Science*, 56(6), 4-1682.
- AOAC. (2000). Official Method of Analysis of AOAC International. (17 th ed.). Washington D.C. : Association of Analytical Chemists.
- Baghurst, P.A., Baghurst, K.J., and Record, S.J. (1996). Dietary fibre, non-starch polysaccharides and resistant starch-A review supplement. *Journal Food Australia*, 48(3), 530-535.
- Bates, R.P., Morris, J.R., and Crandall, P.G. (2001). *Principles of Small- and Medium-Scale Fruit Juice Processing*. Rome : FAO.
- Belitz, H.D. (1987). *Food Chemistry*. Berlin : Springer-Verlag.
- Braddock, R.J., and Crandall, P.G. (1981). Carbohydrate fiber from orange albedo. *Journal of Food Science*, 46, 650-654.
- Braverman, J.B.S. (1949). *Citrus Products : Chemical Composition and Chemical Technology*. London : Interscience Publishers, Inc.
- Cadden, A.M. (1987). Comparative effects of particle size reduction on physical structure and water binding properties of several plant fibers. *Journal of Food Science*, 52(6), 1595-1599.
- Coulter, T.P. (1984). *Food : The Chemistry of Its Components*. Cambridge : The Royal Society of Chemistry.
- Dziedzic, J.D. (1991). A Focus on Gums. *Food Technol*, 45(3), 32-166.
- Eastwood. (1997). *Principles of Human Nutrition*. London : Chapman&Hall Inc.
- Espach-Barroso, A., Soliva-Fortuny, R.C, and Martin-Belloso, O. (2005). A natural clouding agent from orange peels obtained using polygalacturonase and cellulase. *Food Chemistry*, 92, 55-61.
- Fernández-Ginés, J.M., Fernández - López, J., Sayas - Barberá, E., Sendra, E., and Pérez Alvarez, J. A. (2004). Lemon albedo as a new source of dietary fiber : Application to bologna sausages. *Meat Science*, 67, 7-13.
- Garcia, M.L., Dominguez, R., Galvez, M.D., Casas, C., and Selgas, M.D. (2002). Utilization of cereal and fruit fibres in low fat dry fermented sausages. *Meat Science*, 60, 227-236.
- Gorinstein, S., Martín-Belloso, O., Park, Y.S., Haruenkit, R., Lojek, A., Cíz, M., Caspi, A., Libman, I., and Trakhtenberg, S. (2001). Comparison of some biochemical characteristics of different citrus fruits. *Food Chemistry*, 74, 309-315.

- Grigelmo-Miguel, N., and Martin-Belloso, O. (1999a). Characterization of dietary fiber from orange juice extraction. *Food Research International*, 31(5), 355-361.
- Grigelmo-Miguel, N., and Martin-Belloso, O. (1999b). Comparison of dietary fibre from by-products of processing fruits and greens and from cereals. *Lebensm. Wiss. Technol*, 32, 503-508.
- Grigelmo-Miguel, N., Gorinstein, S., and Martin-Belloso, O. (1999). Characterisation of peach dietary fibre concentrate as a food ingredient. *Food Chemistry*, 65, 175-181.
- Hui, Y.H. (1992). *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York : John Wiley & Sons Inc.
- Irving, L.E., and Walton, B.S. (1980). Cellulose-hemicellulose fractions in the alcohol-insoluble solids of valencia orange peel. *Journal of Food Science*, 45, 985-988.
- Kamel, B.S., and Stanffer, C.E. (1993). *Advances in baking technology*. (1 st ed.). New York : VCH Publisher.
- Kuntz, L.A. (1994). Fiber from frustation to functionality. *Food Product Design*, 2, 91-108.
- Lario, Y., Sendra, E., Garcia- Pérez, J., Fuentes, C., Sayas-Barberá, E., Fernández-López, J., and Pérez-Alvarez, J.A. (2004). Preparation of high dietary fiber powder from lemon juice by-products. *Innovative Food Science and Emerging Technologie*, 5, 113-117.
- Larrauri, J.A. (1997). Preparation of new types of dietary fibres from tropical fruit byproducts : properties and uses in dietetic foods. Ph.D. thesis, Universidad Politecnica de Madrid, Spain
- Larrauri, J.A. (1999). New approaches in the preparation of high dietary fibre powders from fruit by-products. *Trends in Food Science and Technology*, 10, 3-8.
- Larrauri, J.A., Rupérez, P., Borroto, B., and Saura Calixto, F. (1996). Mango peels as a new tropical fiber : preparation and characterization. *Lebensm. Wiss. Technol*, 29, 729-733.
- Lin, K.W., and Hang, H.Y. (2003). Konjac/gellan gum mixed gels improve the quality of reduced-fat frankfurters. *Meat Science*, 65, 749-755.
- Lowe, E.D., and Buckmaster, D.R. (1995). Dewatering makes big difference in compost strategies. *Biocycle*, 36, 78-82.
- Marin, F.R., Garcia-Rosado, A., Frutos, M.J., Perez-Alvarez, J.A., Benavente-Garcia, O., and Castillo, J. (2003). Industrial citrus by-products. A source of functional dietary fibre-flavonoids. *New functional ingredients and foods abstract book (2-A03)*, Copenhagen, 9-11 April 2003.
- Marin, F.R., Soler-Rivas, C., Benavente-Garcia, O., Castillo, J., and Perez-Alvarez, J.A. (2005). By-products from different citrus processes as a source of customized functional fibres. *Food Chemistry*, Article in press.
- McCleary, B.V., and Prosky, L. (2001). *Advanced Dietary Fibre Technology*. Oxford : Blackwell Science Ltd.
- Meyer, L.H. (1960). *Food Chemistry*. New York : Reinhold Book Corporation.
- Miller, G.A. (1959). Use of dinitrosalicylic acid reagent for determinaion of reducing sugar. *Analytical Chemistry*, 31(3), 426-428.

- Morin, L.A., Temelli, F., and McMullen, L. (2002). Physical and sensory characteristics of reduced-fat breakfast sausages formulated with barley  $\beta$ -glucan. *Journal of Food Science*, 67(6), 2391-2396.
- Nagy, S., Chen, C.S., and Shaw, P.E. (1993). *Fruit Juice Processing Technology*. Florida : Agscience, Inc.
- Nawirska, A., and Kwasniewska, M. (2005). Dietary fibre fractions from fruit and vegetable processing waste. *Food Chemistry*, 91, 221-225.
- Parrott, M.E., and Thrall, B.E. (1978). Functional properties of various fibers : physical properties. . *Journal of Food Science*, 43, 759-763.
- Pomeranz, Y. (1991). *New and Novel Foods in Functional Properties of Food Components*. New York : Academic Press.
- Prakongpan, T., Nitithamyong, A., and Luangpituksa, P. (2002). Extraction and application of dietary fiber and cellulose from pineapple cores. *Journal of Food Science*, 67, 1308-1313.
- Prosky, L., and Devries, J.W. (1992). *Controlling Dietary Fiber in Food Products*. (1 st ed.) New York : AVI Books.
- Raghavendra, S.N., Ramachandra S., S.R., Rastogi, N.K., Raghavarao, K.S.M.S., Kumar, S., and Tharanathan, R.N. (2006). Grinding characteristics and hydration properties of coconut residue : A source of dietary fiber. *Journal of Food Engineering*, 72, 281-286.
- Rahman, S. (1995). *Food Properties Handbook*. Florida : CRC Press LLC.
- Reuthen, W., Batchelor, L.D., and Webber, H.J. (1968). *The Citrus Industry Volume II : Anatomy, Physiology, Genetics, and Reproduction*. California : A Centennial Publication of the University of California.
- Riaz Khan. (1993). *Low-Calorie Food Ingredients*. London : Blackie Academic & Professional.
- Richard, E.W. (1983). *Executive Nutrition and Diet*. New York : McGraw-Hill, Inc.
- Sangnark, A., and Noomhorm, A. (2003). Effect of particle sizes on functional properties of dietary fibre prepared from sugarcane bagasse. *Food Chemistry*, 80, 221-229.
- Schieber, A., Stintzing, F.C., and Carle, R. (2001). By products of plant food processing as a source of functional compounds-recent developments. *Trends in Food Science and Technology*, 12, 401-413.
- Sehneeman, B.O. (1987). Soluble and insoluble fiber : different physiological responses. *Food Technology*, 41(2), 81-82.
- Sosulski, F.W., and Cadden, A.M. (1982). Composition and physiological properties of several sources of dietary fiber. *Journal of Food Science*, 47, 1472-1477.
- Southgate, D.A.T., and Englyst, H. (1976). *Dietary Fibre : Chemistry, Physical Properties and Analysis*. New York : Plenum Press.
- Southgate, D.A.T., Waldron, K., Johnson, I.T. and Fenwick, G.R. (1990). *Dietary Fibre : Chemical and Biological Aspects*. Cambridge : The Royal Society of Chemistry.
- Spiller, A.G. (2001). *CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*. (3 rd ed.). New York : CRC Press LLC.

- Thebaudin, J.Y., Lefebvre, A.C., Harringtonand, M., and Bourgeois, C.M. (1997). Dietary fibres : Nutritional and technological interest. *Trends in Food Science and Technology*, 8(2), 41-48.
- Ting, S.V., and Rouseff, R.L. (1983). *Dietary Fiber from Citrus Wastes : Characterization*. Chpt. 15 in “Unconventional Sources of Dietary Fiber”. Washington D.C. : American Chemical Society.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved