

บรรณานุกรม

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. *ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย*. 2535.

จรินทร์ทิพย์ คำดวง. “อิทธิพลของตัวแปรในกระบวนการผลิต ต่อสมบัติทางรีโอโลยี จุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัสของโพรเซสชีสผสมสมุนไพรชนิดสเปรด”. การค้นคว้าอิสระ ปรินซ์ตันมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2551.

จิรวรรณ ก้นอบ. “การผลิตเชอร์เบทมะตูมจากน้ำเวย์”. ปัญหาพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2547.

ทัตดาว ภาษีผล. “ผลของการเติมไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของเนยแข็งจากนมถั่วเหลือง”. วิทยานิพนธ์ปรินซ์ตันมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.

นภาศรี ไวศยะนันท์. *ผลิตภัณฑ์นม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526.

นรินทร์ ทองศิริ. *เทคโนโลยีอาหารนม*. นำอักษรการพิมพ์ : กรุงเทพฯ, 2528.

นวลศรี รักอริยะธรรม และอัญชญา เจนวิถีสุข. *แอนติออกซิแดนซ์ : สารต้านมะเร็งในผัก-สมุนไพร*. นพบุรีการพิมพ์ : กรุงเทพฯ, 2546.

นิธิยา รัตนาปนนท์. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. โอเดียนสโตร์ : กรุงเทพฯ, 2549.

นิธิยา รัตนาปนนท์. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. โอเดียนสโตร์ : กรุงเทพฯ, 2548.

เนาวรัตน์ คำนิล. “การผลิตไอศกรีมชงขุ่นไขมันต่ำ”. ปัญหาพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2548.

ฝ่ายวิชาการ สถาบันการแพทย์แผนไทย. 2550. “แคโรท : ลดมะเร็งปอด.” [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา http://ittm.dtam.moph.go.th/data_all/herbs/herbal07.htm (2 มีนาคม 2550).

พรพรรณ แก้วกิริยา. “การผลิตเชอร์เบทจิงจากน้ำเวย์”. ปัญหาพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏ
วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2547.

ไพโรจน์ วิริยจารี. *การวางแผนและวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.

ภัทรา กุลกิจจโรภาส. “การพัฒนาไอศกรีมลดพลังงานกลิ่นรสผลไม้ไทย”. วิทยานิพนธ์ปริญญา
มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540.

มณีรัตน์ บุญญะมาลี. “การพัฒนาไอศกรีมเชอร์เบท โดยใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล”.
ปัญหาพิเศษ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2548.

มนัส แซ่ด่าน. *รีโอ โอลิมป์เบื้องต้น*. แผนกวิชาฟิสิกส์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ปัตตานี), 2538.

มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทย. *มหัศจรรย์ผัก 108*. พิมพ์ครั้งที่ 8. มหาวิทยาลัยมหิดล : กรุงเทพฯ, 2545.

ศูนย์วิจัยและบริการจุลทรรศน์ศาสตร์อิเล็กทรอนิกส์. *จุลทรรศน์ศาสตร์อิเล็กทรอนิกส์*. สถาบันบริการ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2551

สมชาย ประภาวัต. *ผลิตภัณฑ์อาหารถั่วเหลืองที่เหมาะสม*. วารสารอาหาร, 13(3), 157-170, 2524.

สำนักงานการค้าภายในจังหวัดชุมพร. 2552. “ปาล์มน้ำมัน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.dit.go.th/chumpon/contentdet.asp?deptid=67&id=4908> (19 มีนาคม 2552).

สุดารัตน์ เกยุราพันธุ์. “ไอศกรีม”, ประกาศกระทรวงสาธารณสุข, ฉบับที่ 222, สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, 2544.

อรุณี อภิชาติสร่างกูร. *การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2548.

อัญชญา เจนวิถีสุข. 2550. “อนุมูลอิสระ (free radical).” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ist.cmu.ac.th/riseat/nl/2003/08/02.php> (2 มีนาคม 2550).

“องค์ความรู้ด้านปาล์มน้ำมัน.” 2552. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://203.151.46.10/anda/krabi/km-palm/index.asp> (26 มกราคม 2552).

อุไรวรรณ ธีรวัชรกิจ. “การปรับปรุงเนื้อสัมผัสเซอร์เบตกระเจียบจากน้ำเวย์”. ปัญหาพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์, 2548.

อุษา นาคจิรังกุล. “ผลของสารคงตัวต่อไอศกรีมเซอร์เบตมิกซ์รสผลไม้”. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2541.

Abd El-Rahman, A. M., Madkor, S. A., Ibrahim, F. S. and Kilara, A. *Physical characteristics of frozen desserts made with cream, anhydrous milk fat or milk fat fractions*. Journal of Dairy Science, 80, 1926-1935, 1997.

Abraham, G. and Hron, R. J. *Oilseeds and their oils*. In Encyclopedia of Food Science and Technology, (Hui, Y.H. ed.) John Wiley & Sons, Inc. : New York, 1901-1910, 1992.

Aime, D. B., Arntfield, S. D., Malcolmson, L. J. and Ryland, D. *Textural analysis of fat reduced vanilla ice cream products*. Food Research International, 34, 237-246, 2001.

Andreasen, T. G. *Sorbet and sherbet with fructose*. Journal North European Dairy, 51, 125-129, 1985.

AOAC. *Official methods of analysis of AOAC International*. 16th ed. AOAC International : Maryland, USA, 2000.

Arbuckle, W. S. *Ice Cream*. 4th ed. AVI Publishing Co. : Westport, Connecticut, 1986.

Arndt, E. A. and Wehling, R. L. *Development of hydrolyzed and hydrolyzed-isomerized syrups from cheese whey ultrafiltration permeate and their utilization in ice cream*. *Journal of Food Science*, 54, 880-884, 1989.

Bakshi, A. S. and Smith, D. E. *A computer-assisted method for evaluating ingredient substitution in ice cream formulations*. *Journal of Dairy Science*, 68, 1926-1930, 1985.

Caillet, A., Cogne, C., Andrieu, J., Laurent, P. and Rivoire, A. *Characterization of ice cream structure by direct optical microscopy - Influence of freezing parameters*. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*, 36, 743-749, 2003.

Chang, Y. and Hartel, R. W. *Development of air cells in a batch ice cream freezer*. *Journal of Food Engineering*, 55, 71-78, 2002.

Clarke, C. *The science of ice cream*. The Royal Society of Chemistry : UK, 2004.

Conforti, F. D. *Effect of fat content and corn sweeteners on selected sensory attributes and shelf stability of vanilla ice cream*. *Food Science Technology Abstract*, 26(8), 99, 1994.

DeMan, J. M. *Principles of Food Chemistry*. 2nd ed., Van Nostrand Reinhold : New York, 89-142, 1990.

Damodaran, S. *Food chemistry*. 3rd ed. (Fennema, O.R. ed.) Marcel Dekker, Inc. : New York, 321-429, 1996.

- Demott, B. J. and Sanders, O. G. *Use of direct-acid-set cottage cheese whey to manufacture sherbet*. Journal of Food Protection, 43, 433-434, 1980.
- Dervisoglu, M. *Influence of hazelnut flour and skin addition on the physical, chemical and sensory properties of vanilla ice cream*. International Journal of Food Science and Technology, 41, 657-661, 2006.
- Eisner, M. D., Wildmoser, H. and Windhab, E. J. *Air cell microstructuring in a high viscous ice cream matrix*. Colloids and Surfaces A : Physicochemical and Engineering, 263, 390-399, 2005.
- Figura, L. O. and Teixeira A. A. *Food physics : physical properties – measurement and application*. Springer : Berlin, 117-206, 2007.
- Flores, A. A., and Goff, H. D. *Recrystallization in ice cream after constant and cycling temperature storage conditions as affected by stabilizers*. Journal of Dairy Science, 82, 1408-1415, 1999.
- Geilman, W. G. and Schmidt, D. E. *Physical characteristics of frozen desserts made from ultrafiltered milk and various carbohydrates*. Journal of Dairy Science, 75, 2670-2675, 1992.
- Goff, H. D., McCurdy, R. D. and Gullett, E. A. *Replacement of carbon-refined corn syrups with ion-exchanged corn syrup in ice cream formulation*. Journal of Food Science, 55, 827-840, 1990.
- Guinard, J. X., Zoumas – Morse, C., Mori, L., Uatoni, B., Panyam, D. and Kilara, A. *Sugar and fat effects on sensory properties of ice cream*. Journal of Food Science, 62, 1087 – 1094, 1997.

- Hedrick, T. I. and Trout, G. M. *Tea flavored ice cream, sherbet and ice*. Dairy and Ice Cream Field, 156, 46-47, 1973.
- Huse, P. A., Towler, C. and Harper, W. J. *Substitution of non-fat milk solids in ice cream with whey protein concentrate and hydrolyzed lactose*. New Zealand Journal of Dairy Technology, 19, 255-261, 1984.
- Lal, S. N. D., Connor, C. J. O. and Eyres, L. *Application of emulsifiers/stabilizers in dairy products of high rheology*. Advances in Colloid and Interface Science, 123, 433-437, 2006.
- Macrae, R., Robinson, R. K. and Sadler, M. J. *Encyclopaedia of food science food technology and nutrition*. 4th ed. Academic Press : USA, 1993.
- Marshall, R. T. and Arbuckle, W. S. *Ice Cream*. 5th ed. Chapman & Hall : New York, 1996.
- McPherson, B. A., McGill, L. A. and Bodyfelt, F. W. *Effect of stabilizing agents and aspartame on the sensory properties of orange sherbet*. Journal of Food Science, 43, 935-939, 1978.
- Nakjirungkura, U. *Effect of stabilizer on fruit sherbet mix*. Kasetsart University, Bangkok : Thailand, 1998.
- Potter, N. N. and Hotchkiss, J. H. *Food science*. 5th ed. Chapman & Hall : London, 359-380, 1995.
- Prentice, J. H. *Dairy rheology a concise guide*. VCH Publishers, Inc. : New York, 5-113, 1992.
- Prindiville, E. A., Marshall, R. T. and Heymann, H. *Effect of milk fat on the sensory properties of chocolate ice cream*. Journal of Dairy Science, 82, 1425-1432, 1999.

Roland, A. M., Phillips, L. G. and Boor, K. J. *Effects of fat content on the sensory properties, melting, color, and hardness of ice cream.* Journal of Dairy Science, 82, 32–38, 1999.

Rosenthal, A. J. *Food texture measurement and perception.* Gaithersburg, Aspen Publishers, Inc. : Maryland, 65-98, 1999.

Segall, K. I. and Goff, H. D. *A modified ice cream processing routine that promotes fat destabilization in the absence of added emulsifier.* International Dairy Journal, 12, 1013-1018, 2002.

Snyder, H. E. and Kwon, T. W. *Soy bean utilisation.* AVI Publishing : New York, 1987.

Sofjan, R. P. and Hartel, R. W. *Effects of overrun on structural and physical characteristics of ice cream.* International Dairy Journal, 14, 255-262, 2004.

Steffe, J. F. *Rheology and viscoelasticity.* Freeman Press : U.S.A., 1992.

Swaisgood, H. E. *Characteristics of milk.* In Food Chemistry. 3rd ed. (Fennema, O.R. ed.) Marcel Dekker, Inc. : New York, 841-878, 1996.

Tuley, L. *Healthy outlook for soya proteins.* International Journal of Food Science and Technology, 5, 24-28, 1996.

Walstra, P., Geurts, T. J., Jellema, A. and Van Boekel, M. A. J. S. *Dairy Technology : Principles of Milk Properties and Processes.* Marcel Dekker : New York, 1999.

Wilbey, R. A., Cooke, T. and Dimos, G. *The effects of solute concentration, overrun and storage on the hardness of ice cream.* In Ice Cream. (Buchheim W. ed.) International Dairy Federation : Germany, 186-187, 1997.