

เอกสารอ้างอิง

- กนกอร โปธินันท์. (2551). การลดขนาด (Size reduction). แบบการเรียนการสอนในวิชา วิศวกรรมกระบวนการอาหาร. ภาควิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กัลยา วานิชย์บัญชา. (2548). “การจำแนกกลุ่มตัวแปรด้วยเทคนิค Factor Analysis” ใน*การวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วย SPSS for Windows*. หน้า 4-19. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กฤษฎี ฤทธิ์ชุมพล พรรณทิกา ตระกูลสถิตย์มัน และมนัสนันท์ อินทจันทร์. (2548). ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อปริมาณวานิลลินหลงเหลือของวานิลลินที่ถูกห่อหุ้มด้วยกัมมอคาเซียและมัลโตเดกซ์ตริน, คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีนาคม 2548, หน้า 16-17.
- จันทนา บุรณะโอสถ. (2543). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแก๊สโครมาโทกราฟี*. พิมพ์ครั้งที่ 2. นครปฐม: ภาควิชาเกษตรเคมี มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ฉันทรา พูนศิริ. (2549). เทคนิคไมโครเอแคล์ซูลชัน. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. 21(4): 57-60.
- ณัฐชนัน ธารเพชรพราย. (2550). “ประวัติขนมไทย.” [*ระบบออนไลน์*]. แหล่งที่มา: <http://www.thaigoodview.com/node/6619> (9 มกราคม 2552).
- นิธิยา รัตนานนท์. (2545). “คาร์โบไฮเดรต” ใน*เคมีอาหาร*. หน้า 137-188. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

ปนัดดา จันทร์เนย. (2547). “การเก็บกักกลิ่นรสของແໜ່ນที่ทຳจากเนื้อหมูและวัตถุดิบอื่นๆ”.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีชีวภาพ), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เชียงใหม่.

ปราณี อ่านเปรื่อง. (2547). “การคัดเลือก และการฝึกหัดของผู้ทดสอบ” ในหลักการวิเคราะห์อาหาร
ด้วยประสาทสัมผัส. หน้า 209-234. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พรศักดิ์ มนต์ศิริเพ็ญ. (2534). ไซโคลน. *วารสารอาหาร*, 21: 3.

พรศักดิ์ มนต์ศิริเพ็ญ และสมยศ จรรยาวิลาส. (2533). การทำแห้งแบบพ่นฝอย. *วารสารอาหาร*,
20: 4.

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. (2550). “วิธีการประเมินความแตกต่างของผลิตภัณฑ์” ในการประเมินคุณภาพ
ทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค. หน้า 73-103. กรุงเทพฯ :
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เทียนอบ (มผช. 988/2548)

วรรณมา ตูลย์บุญ. (2549). *เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิไล รังสาดทอง. (2543). “ การอบแห้งแบบระเหิด” ในเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. หน้า 400-
409. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

สุจินดา ศรีวัฒนะ. (2548). แบบหุ้่นจำลองและสูตรอาหารที่เหมาะสม. *วารสารอาหาร*. 35(3): 168-
176.

Al-Kahtani, H.A. and Hassan, B.H. (1990). Spray drying of roselle (*Hibiscus sabdariffa*.) extract.
Journal of Food Science, 55: 1073-1076.

- Apintanapong, M. and Noomhorm, A. (2003). The use of spray drying to microcapsulate 2-acetyl-1-pyrroline, a major flavour component of aromatic rice. *International of Food Science and Technology*, 38: 95-102.
- Babe, A.M., Bartley, J.P., Jacobs, A.L. and Johnson, R.A. (2001). Retention of volatile organic flavor/fragrance components in concentration of lipid foods by osmotic distillation. *Journal of Membrane Science*, 145: 67-75.
- Baines, D. and Knights, J. (2005). Application I: Flavors. in D.J. Rowe (Ed.), *Chemistry and Technology of Flavors and Fragrances* (pp. 274-303), Blackwell Publishing, CRC Press.
- Boelens, M.H. (1991). Spices and Condiment II. in Henk Maarse (Ed.), *Volatile Compounds in Foods and Beverages* (pp. 459-460), Marcel Dekker, Inc., New York.
- Cai, Y.Z. and Corke, H. (2000). Production and properties of spray dried Amanrathus betacyanins pigment. *Journal of Food Science*, 65: 1248-1250.
- Charumaneer, S. (2004). Amorphization and dissolution studies of acetaminophen- β - cyclodextrin inclusion complex. *CMU Journal*, 3(1): 13-23.
- Civille, G.V. and Lyon, B.G. (2001). Aroma and flavor lexicon for sensory evaluation: terms, definitions, references, and examples. Ontario, American Society for Testing and Materials (ASTM).
- Drush, S. and Berg, S. (2008). Extractable oil in microcapsule prepared by spray-drying: Localisation, determination and impact on oxidative stability. *Food Chemistry*, 109: 17-24.

Dziezak, J.D. (1988). Microencapsulation and encapsulated ingredients. *Food Technology*, 42(4): 136-151.

Gouin, S. (2004). Microencapsulation: Industrial appraisal of existing technologies and trend. *Trend in Food Science Technology*, 15: 330-347.

Goula, A.M., Adamopoula, K.G. and Kazakis, N.A. (2004). Influence of spray drying conditions on tomato powder properties. *Drying Technology*, 22: 1129-1151.

Heath, H.B. (1978). "Flavor Material." in *Flavor Technology: Profiles, Products, Applications*. The AVI publishing Co., Connecticut.

Heath, H.B and Reineccius, G. (1986). *Flavor Chemistry and Technology*, Van Nostrand Reinhold, New York.

Jeon, Y.J., Vasanthan, T., Temelli, F. and Song, B.K. (2002). The suitability of barley and corn starches in their native and chemically modified forms for volatile meat encapsulation. *Food Research International*, 36: 349-398.

Keogh, M.K. (2005). Spray-dried microencapsulated fat powders. in C. Onwulata (Ed.), *Encapsulated and Powdered Food* (pp.477-483), Florida : CRC Press.

Konstance, R.P., Onwulata, C.I. and Holsinger, V.H. (1995). Flow properties of spray-dried encapsulated butteroil. *Journal of Food Science*, 60(4): 841-844.

Krishnan, S., Bhosale, R. and Singhal, R.S. (2005). Micoencapsulation of cardamom oleoresin: Evaluation of blends of gum arabic, maltodextrin and a modified starch as wall materials. *Carbohydrate Polymer*, 61: 95-102.

- Labuza, T.P. (1982). "Scientific evaluation of shelf-life." in *Shelf-life Dating of Foods* (pp. 41-50), Food and Nutrition, Westport, Conn., USA.
- Li, H.C and Reineccius, G.A. (1995). Protection of artificial blueberry flavor in microwave frozen pancakes by spray drying and secondary fat coating processes. in S.J. Risch and G.A. Reineccius (Eds.), *Encapsulation and Controlled Release of Food Ingredients* (pp.180-186), Washington, DC, American Chemical Society.
- Maleeny, R.T. (1961). A method of analysis of nonvolatile encapsulated substances. *Journal of American Chemical Society*, 5: 448-450.
- Matheis, G. (1998a). Application: Introduction. in E.Ziegler and H.Ziegler (Eds.), *Flavorings :Production, Composition, Applications, Regulation* (pp. 395-396), Weinheim, New York.
- Matheis, G. (1998b). Flavor modifiers. in E.Ziegler and H.Ziegler (Eds.), *Flavorings :Production, Composition, Applications, Regulation* (pp. 324-325), Weinheim, New York.
- Meilgaard, M., Civille, G.A. and Carr, B.T. (2007). *Sensory Evaluation Techniques*, 4th Ed., Boca Raton, FL.
- Moon, S.Y. and Li-Chan, E.C.Y. (2007). Changes in aroma characteristics of simulated beef flavour by soy protein isolate assessed by descriptive sensory analysis and gas chromatography. *Food Research International*, 40: 1239-1248.
- O'Boyle, A.R., Rubin, L.J., Diosady, L.L., Aldin-Kassam, N., Comer, F. and Brightwell, W. (1999). The development of a nitrite-free meat-curing system and its application to the production of wieners. *Food Technology*, 44(5): 88.

Office of Technology Assessment. (1979). Appendix A: Application of open dating to specific foods. in *Open Shelf-life Dating of Food* (pp. 60-76), U.S Government Printing Office Washington, D.C.

Ohloff, G., Pickenhagen, W. and Lawrence, B.M. (1994). *Scents and Fragrances: The Fascination of Odors and their Chemical Perspectives* (pp. 92-95), Springer-Verlag.

Papadakis, S.E., Gardeli, C. and Tzia, C. (1998). Raisin extract powder: production, physical and sensory properties. Proceeding of the 11th International Drying Symposium. August 19-22, 1998. Halkidiki, Greece.

Plemmons, L.E and Resurreccion, A.V.A. (1997). A warm-up sample improves reliability of responses in descriptive analysis. *Journal of Sensory Studies*, 13: 359-376.

Reineccius, G.A. (2006). "Artificial Flavoring Materials." in *Flavor Chemistry and Technology - 2nd ed* (pp. 299-315), Taylor & Francis Group, CRC Press.

Reineccius, G.A. (1994). Flavor encapsulation. in J.M. Krochta, E.A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo (Eds.), *Edible Coating and Films to Improve Food Quality* (pp.105-120), Pennsylvania: Technomic Publishing Co., Inc.

Shaikh, J., Bhosale, R. and Singhal, R. (2006). Microencapsulation of black pepper oleoresin. *Food Chemistry*, 94: 105-110.

Shefer, A. and Shefer, S. (2003). Novel encapsulation system provides controlled release of ingredients. *Food Technology*, 57(11): 40-42.

Soottitawat, A., Bigeard, F., Yoshii, H., Furuta, T. and Ohkawara, M. (2005a). Influence of emulsion and powder size on the stability of encapsulated D- limonene by spray drying. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 6: 107-114.

Soottitantawat, A., Takayama, K., Okamura, K., Muranaka, D., Yoshii, H., Furuta, T., Ohkawara, M. and Linko, P. (2005b). Microencapsulation of *l*-mentol by spray drying and its release characteristics. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 6: 163-170.

Stone, H. (1992). Quantitative descriptive analysis. in R.C. Hootman (Ed.), *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation* (pp.15-21), Baltimore, American Society for Testing and Materials (ASTM).

Tan, C.T. (1995). Physical chemistry in flavor products preparation. in C.H. Ho, C.H. Tan and C.H. Tong (Eds.), *Flavor Technology: Physical Chemistry, Modification, and Process* (pp. 1-17), Washington, DC, American Chemical Society.

Tanon, R.V., Brabet, C. and Hubinger, M.D. (2008). Influence of process conditions on the physicochemical properties of açai (*Euterpe oleraceae* Mart.) powder produced by spray drying. *Journal of Food Engineering*, 88: 411-488.

Voilley, A. and Le Meste, M. (1985). Aroma Diffusion : The influence of water activity and molecular weight of the other solutes. in D. Simatos and J.L. Multon (Eds.), *Properties of Water in Foods* (pp.357-373), Dordrecht, Martinus Nijhoff Publishers.

Werkhoff, P., Brennecke, S., Bretschneider, W. and Bertram, H.J. (2002). Modern methods for isolating and quantifying volatile flavor and fragrance compound. in R. Marsili (Ed), *Flavor, Fragrance and Odor Analysis* (pp. 139-204), Marcel Dekker, New York.

Whorton, C. (1995). Factors influencing volatile release from encapsulation matrices. in S.J. Risch and G.A. Reineccius (Eds.), *Encapsulation and Controlled Release of Food Ingredients* (pp.8-23), Washington, DC, American Chemical Society.

Zeller, B.L., Saleeb, F.Z. and Ludescher, R.D. (1999). Trend in development of porous carbohydrate food ingredients for use in flavor encapsulation. *Trend in Food Science Technology*, 9: 389-394.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved