

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงสาธารณสุข. 2544. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 222. ไอศกรีม. ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป, เล่ม 118 ตอนพิเศษ 70ง.

กึ่งนาง ตะมะระว. 2552. ผลของโปรตีนและไขมันที่มีต่อโครงสร้างและลักษณะทางกายภาพของ เซอร์เบทแครอต. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

จุฑาทิพย์ โกวิทยา. 2549. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของไอศกรีมวานิลลาลดไขมันที่ใช้อินูลินเป็นสารทดแทนไขมัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ชูเกียรติ มณีธร. 2526. หลักโภชนวิทยา. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

ชไมพร ชื่นจิต, พรณธิภา อินเสาร์ และสาวิตรี ต๊ะกาพโพธิ์. 2550. ผลของสารทดแทนไขมันประเภทเส้นใยที่มีต่อคุณภาพของไอศกรีมนมลดไขมัน. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

ณัฐภา เลาทกุลจิตต์, ปราณิ อ่านเป็ร้อง และสุหรัย สายสร. 2540. การลดความขมและรสเปรี้ยวในน้ำส้มเขียวหวานโดยใช้เปลือกไข่. อาหาร, 27(3): 175-190.

ดวงจันทร์ เสงสวัสดิ์. 2545. ใยอาหารเพื่อสุขภาพ. อาหาร, 3: 157-159.

เวียร์ยันโตโร ตริ อินดราริณี และอภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. 2549. เทคโนโลยีการผลิตไอศกรีมนมจากน้ำนมสด. เอกสารประกอบการบรรยายการผลิตไอศกรีมนมสดในระดับคร่ำเรือน. ฝ่ายพันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ.

ทศพร นามโสง. 2552. ศาสตร์ของไอศกรีม. อาหาร, 39: 35-40

ทิพยา ชีระชาติเพทย์. 2542. การใช้ประโยชน์กล้วยหอมผงในไอศกรีมและเครื่องดื่มที่มีเวย์เป็นส่วนผสม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

ธนิกันต์ สันต์สวัสดิ์. 2549. การผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

นันทินา เทียงธรรม. 2544. การใช้สารทดแทนไขมันแบบผสมในไอศกรีมกะทิลดไขมันต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

นิธิมา อรรถวานิช. 2546. ใยอาหารผงจากเปลือกส้มเขียวหวานและการประยุกต์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

นพพรรัตน์ ราชจินดา และสุทธิณีย์ อรินไพพลูย์. 2551. ผลของชนิดและปริมาณของเส้นใยอาหารผงที่มีต่อคุณภาพของไอศกรีมนมสดเสริมเส้นใยอาหารผง. ปัญหาพิเศษ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

บุญช่วย มะลิหอม. 2547. การผลิตไอศกรีมลูกข่อย. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. กรุงเทพฯ. 76: 50-53.

ปาริชาติ สักกะทำนุ. 2540. คุณค่าอาหารเส้นใยป้องกันบำบัดสารพัดโรค. สำนักพิมพ์ร่วมทรรศน์. กรุงเทพฯ.

ปิ่นมณี ขวัญเมือง. 2547. คุณสมบัติของเส้นใยอาหารในการเป็น functional foods. *จารย์พา*, 76: 50-54.

ปิยะรัชต์ กุลเมธี, อภิญญา จันทรวัดน, หทัยชนก ศรีประไพ และ ภัทรพร เศรษฐโชติก. 2553. การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปัง. *วิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*. 20: 97-105.

พัชรารัตน์ วชิรศิริ. 2550. *การสกัดใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

พิลาสินี ไพบูรณ์, นันทพร พุทธเจริญ, อนันต์ อังคนากุลชัย และ ผศ. เบ็ญจรัก วายุภาพ. 2548. ใยอาหารสำคัญกว่าที่คิด. *อาหารเสริมสุขภาพ*, 84: 48-52.

เพลินใจ ตั้งคณะกุล, พัชร ตั้งตระกูล, เนตรนภิส วัฒนสุชาติ, พยอม อัดถวิบูลย์กุล และ บุญมา นิยมวิทย์. 2538. คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของขนมปังและคุกกี้ที่มีใยอาหารสูง. *อาหาร*, 2: 22-31.

ไพโรจน์ หลวงพิทักษ์ และเบญจวรรณ ธรรมชนารักษ์. 2539. เส้นใยอาหารกับคุณภาพชีวิต. *อุตสาหกรรมเกษตร*, 2: 22-31.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การวางแผนและวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาคัดค้านท์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

ลัดดา วัฒนศิริธรรม, กาญจนารัตน์ ทวีสุข และเบญจมาศ รัตนชินกร. 2548. ลิโมนินและนารินจินในส้มโอพันธุ์ต่างๆ. สถาบันวิจัยอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

วรรณงค์ ทองสมบัติ. 2549. *การผลิตใยอาหารและน้ำผึ้งพร้อมดื่มเติมใยอาหารจากผลฝรั่ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

สมคิด เทียมรัมย์. 2548. การปลูกส้มโอ. สำนักพิมพ์อักษรสยามการพิมพ์. กรุงเทพฯ.

สิขรินทร์ ก้อนในเมือง และปราณี อานเปื้อง. 2546. เส้นใยอาหารจากหัวกระเทียม. อาหาร, 4: 283-29

สุกัญญา โกมล. 2542. การผลิตน้ำส้มเขียวหวานเติมใยอาหาร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ. 2543. คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารโดยการตรวจสอบในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์. 2546. ผลของอิมัลซิไฟเออร์และสารให้ความคงตัวที่มีต่อคุณภาพของไอศกรีมถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

สุพัตรา รักษาพรต. 2547. การลดความขมในน้ำส้มโดยใช้โคโคซาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาเคมีเทคนิค. คณะวิทยาศาสตร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

สุรัตน์ โคมินทร์. 2534. อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ: แนวทางในการบริโภคน้ำตาลและใยอาหารมีความสำคัญหรือไม่. สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.

สุวรรณนา พิษัยยงแก้วศักดิ์. สมยศ ตันติยงแก้วศักดิ์ และกัณทวุฒิ บุญมี. 2547. ผลของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ต่อระดับความขมนารินจินในน้ำมะนาว. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2553. ข้อมูลพื้นฐานเศรษฐกิจการเกษตรปี 2552. [ระบบออนไลน์]
แหล่งที่มา http://www.oae.go.th/download/download_journal/fundamation-2552.pdf
(7 สิงหาคม 2553).

หทัยทิพย์ รื่องคำ. 2552. ผลของสารทดแทนไขมันแบบผสม และสารให้ความหวานต่อคุณภาพของ
ไอศกรีมวานิลลาสดไขมันและลดพลังงาน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
เชียงใหม่.

อัจฉรา ปิติปัญญากุล, ปราณี อ่านเปรื่อง และชัยยุทธ รัชฎพิทยากุล. 2532. การลดความขมจาก
ลิโมนินในน้ำมะนาวไทยโดยเซลล์จุลินทรีย์ *Corynebacterium fascians*. วิจัยวิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 14(1): 53-57.

อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. 2549. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิต
เส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน กากส้มสายน้ำผึ้ง กากส้มสีทอง และเปลือกใน
ส้มโอ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

อรพิน ชัยประสพ. 2534. การกำจัดครสมในน้ำผลไม้พืชตระกูลส้ม. อาหาร, 21(2): 87-92.

อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรม
เกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

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

Albach, R.F., Redman, G.H. and Lime, B.J. 1981. Limonin content of juice from Marrs and
Hamlin orange. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 29: 313-315.

- Ang, J.F. 1991. Water retention capacity and viscosity effect of powdered cellulose. *Journal of Food Science*, 56(6): 1682-1684.
- AOAC. 2000. *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. 4th ed. AVI Publishing Co., Inc. Westport, Connecticut.
- Baghurst, P.A., Baghurst, K.J., and Record, S.J. 1996. Dietary fiber, non-starch polysaccharides and resistant starch: A review supplement. *Journal Food Australia*, 48(3): 530-535.
- Bodyfelt, F.W., Tobias, J., and Trout, G.M. 1998. *The sensory evaluation of ice cream and related product*. Van Nostrand Reinhold. New York, USA.
- Borderías, A.J., Sánchez-Alonso, I., and Pérez-Mateos. 2005. New applications of fibres in food: Addition to fishery products. *Trends in Food Science and Technology*, 16: 458-465.
- Borroto, B., Larrauri, J.A., and Cribeiro, A. 1995. Particle size influence on water-holding capacity of citrus and pineapple dietary fiber. *Alimentaria*. 268: 89-90.
- Braddock, R. J. 1999. *Handbook of citrus by-products and processing technology*. Wiley. New York, USA.
- Cadden, A.M. 1987. Comparative effect of particle size reduction on physical structure and water binding properties of several plant fibers. *Journal of Food Science*, 52(6): 1595-1599.
- Chantaro, P., Devahastin, S., and Chiewchan, N. 2008. Production of antioxidant high dietary fiber powder from carrot peels. *Lebensmittel-Wissenschaft Food Science and Technology*, 41: 1987-1994.

- Chau, C.F., Wang, Y.T., and Wen, Y.L. 2007. Different micronization method significantly improve the functionality of carrot insoluble fibre. *Food Chemistry*, 100: 1402-1408.
- Chien, P.J., Sheu, F., and Shyu, Y.T. 2001. Monitoring enzymatic debittering in grapefruit juice by high performance liquid chromatography. *Journal of Food Drug Analysis*, 9: 115-120.
- Cho, S.M., Gu, Y.S., and Kim, S.B. 2005. Extracting optimization and physical properties of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatin compared to mammalian gelatins. *Food Hydrocolloids*, 19: 221-229.
- Clarke, C. 2004. *The sciences of ice cream*. The Royal Society of Chemistry. London.
- Coulter, T.P. 1984. *Food: The chemistry of its components*. The Royal Society of Chemistry. London.
- Davis, W.B. 1947. Determination of flavanones in citrus fruit. *Analytical Chemistry*. 19: 476-478.
- Dervisoglu, M. 2006. 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: 576-661.
- Dervisoglu, M., and Yazici, F. 2006. The effect of citrus fibre on the physical, chemical and sensory properties of ice cream. *Food Science and Technology International*, 12: 159-164.
- Dziezak, J.D. 1991. A Focus on Gums. *Food Technology*, 45(3): 32-166.
- Eastwood. 1997. *Principles of Human Nutrition*. Chapman and Hall Inc. London.

- Elleuch, M., Bedigian, D., Roiseux, O., Besbes, S., Blecker, C., and Attia, H. 2011. Dietary fibre and fibre-rich by-product of food processing: Characterisation, technological functionality and commercial application: A review. *Food Chemistry*, 124(2): 411-421.
- El-nagar, G., Clowes, G., Tudorica, C.M., Kuri, V., and Brennan, C.S. 2002. Rheological quality and stability of yog-ice cream with added inulin. *International Journal of Dairy Technology*, 55(2): 89-93.
- Espachs-Barroso, A., Soliva-Fortuny, R.C., and Martin-Belloso, O. 2005. A natural clouding agent from orange peels obtained using polygalacturonase and cellulose. *Food Chemistry*, 92: 55-61
- Fernandez-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.
- Figuerola, F., Hurtado, M.L., Estevez, A.M., Chiffelle, I., and Asenjo, F. 2005. Fibre concentrates from apple pomace and citrus peel as potential fibre sources for food enrichment. *Food Chemistry*, 91: 395-401.
- Garcia, R.S., Marshall, R.T. and Heyman. 1995. Low fat ice cream from freeze concentrated nonfat milk solid. *Journal of Dairy Science*, 78: 2345-2351.
- 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.
- Goff, H.D. 2010. *Ice cream manufacture*. Dairy science and technology. [online]. Available on: <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icmanu.html>.
(4 September 2010)

- Gorinstein, S., Martin-Belloso, O., Park, Y.S., Haruenkit, R., Lojek, A., Ciz, M., Caspi, A., Libman, I., and Trakhtenberg, S. 2001. Comparison of some biochemical characteristics of different citrus fruits. *Food Chemistry*, 74: 309-315.
- Granger, C.L., Barey, A., Langendorff, P.V., and Cansell, M. 2005. Influence of formulation on the structural networks in ice cream. *International Dairy Journal*, 15: 255-262.
- Grigelmo-Miguel, N., and Martin-Belloso, O. 1999a. Characteristics 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 fiber from by-products of processing fruit and greens and from cereals. *Lebensmittel-Wissenschaft Food Science and Technology*, 32: 503-508.
- Grigelmo-Miguel, N., and Martin-Belloso, O. 2000. The quality of peach jams stabilized with peach dietary fiber. *European Food Research and Technological*, 211: 336-341.
- Hernandez, E., Couture, R., Rouseff, R., Chen, C.S., and Barros, S. 1992. Evaluation of ultrafiltration and adsorption to debitter grapefruit juice and grapefruit pulp wash. *Journal of Food Science*, 57: 664-670.
- Isabel, A.R., and Maria, H.L.R. 2008. Naringin and naringenin determination and control in grapefruit juice by a validated HPLC method. *Food Control*, 19: 432-438.
- 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.
- Kim, W.C., Lee, D.Y., Lee C.H., and Kim, C.W. 2004. Optimization of narirutin extraction during washing step of the pectin production from citrus peels. *Journal of Food Engineering*, 63: 191-197.

- Kimball, D. 1991. *Citrus processing quality control and technology*. An AVI Book. New York, USA.
- Kuljarachanan, T., Devahastin, S., and Chiewchan, C. 2009. Evolution of antioxidant compounds in lime residues during drying. *Food Chemistry*, 113: 944-949.
- 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-product. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 5: 113-117.
- Larrauri, J.A., Rupérez, P., Borroto, B., and Saura Calixto, F. 1996. Mango peels as a new tropical fiber: Preparation and characterization. *Lebensmittel-Wissenschaft Food Science and Technology*, 29: 729-733.
- Larrauri, J.A. 1997. *Preparation of new types of dietary fibres from tropical fruit by-products: 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 powder from fruit by-products. *Trends in Food Science and Technology*, 10: 3-8.
- Laufenberg, G., Kunz, K., and Nystroem, M. 2003. Transformation of vegetable waste into value added products: (A) the upgrading concept; (B) practical implementations. *Bioresource Technology*, 87: 167-198.
- Lin, K.W., and Huang, H.Y. 2003. Konjac/gellan gum mixed gels improve the quality of reduced-fat frankfurters. *Meat Science*, 65: 749-755.

- Majo, D.D., Giammanco, M., Guardia, L.M., Tripoli, E., Giammanco, S., and Finotti, E. 2005. Flavanones in citrus fruit: Structure-antioxidant activity relationships. *Food Research International*, 38: 1161-1166.
- Maria H.L., Ribeiro D.S., and Suzana F.D. 2002. Selective adsorption of limonin and naringin from orange juice to natural and synthetic adsorbents. *Food Research Technology*, 215: 462-471.
- Marin, F.R., Soler-Rivas, A., Frutos, M.J., Perez-Alvarez, J.A., Benavente-Garcia, O., and Castillo, J. 2005. By-product from different citrus processes as a source of customized functional fibres. *Food Chemistry*, 100(2): 736-741.
- Marshall, R.T., and Arbuckle, W.S. 1996. *Ice cream*. 5th ed. Chapman & Hall. New York, USA.
- Marshall, R.T., Goff, H.D., and Hartel, R.W. 2003. *Ice cream*. 6th ed. Kluwer Academic Plenum Publisher. New York, USA.
- Martin-Cabrejas A., and Rosa, M.E. 1994. Cocoa hull: A potential source of dietary fiber. *Journal of science Food Agriculture*, 66: 307-311.
- McCleary, B.V., and Prosky, L. 2001. *Advanced dietary fibre technology*. Blackwell Science Ltd. Oxford, London.
- Meyer, L.H. 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Book Corporation. New York, USA.
- Meyer, P.D. 2004. Nondigestible oligosaccharides as dietary fiber. *Journal of the Association of Official Analytical Chemists International*, 87(3): 718-726.
- Montgomery, R. 2004. Development of biobased products. *Bioresource Technology*, 91:1-29.

- Muhammet, D. 2006. 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.
- Nassar, A.G., AbdEl-Hamied, A.A., and El-Naggar, E.A. 2008. Effect of citrus by-products flour incorporation on chemical, rheological and organoleptic characteristics of biscuits. *World Journal of Agricultural Sciences*, 4(5): 612-616.
- Nelson, A.L. 2001. Properties of high-fibre ingredients. *Cereal Foods World*, 46: 93-97.
- Pichaiyongvongdee, S., and Haruenkit, R. 2009. Comparative studies of limonin and naringin distribution in different parts of pummel (*Citrus grandis* (L.) Osbeck) cultivars grown in Thailand. *Kasetsart Journal (Natural Science)*, 43: 28-36.
- Pomeranz, Y. 1991. *New and novel foods in functional properties of food components*. Academic Press. New York, USA.
- 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*. 1st ed. AVI Books. New York, USA.
- Raghavendra, S.N., Ramachandra Swamy, S.N., 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.
- Riaz, K. 1993. *Low-calorie food ingredients*. Blackie Academic & Professional. London.

- Rosell, C.M., Santos, E., and Collar, C. 2009. Physico-chemical properties of commercial fibres from different source: A comparative approach. *Food Research International*, 42: 176-184.
- Rouseff, R.L. 1982. Nomilin, a new bitter component in grapefruit juice. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 30: 504-507.
- Roy, A., and Saraf, S. 2006. Limonoids: Overview of significant bioactive triterpenes distributed in plants kingdom. *Biological and Pharmaceutical Bulletin*, 29(2): 191-201.
- Sangnark, A., and Noomhorm, A. 2003. Effect of particle sizes on functional properties of dietary fiber prepared from sugar cane bagasse. *Food Chemistry*, 80: 221-229.
- Sartpravit, K. and Limroongreungrat, K. 2009. Utilization of mangosteen rind as a source of dietary fiber in cake-type doughnut. *Journal of Agricultural Science*, 40(3): 97-100.
- Schieber, A., Stintzing, F.C., and Carle, R. 2002. By-products of plant food processing as a source of functional compound-recent developments. *Trends in Food Science and Technology*, 12: 401-413.
- Schmidt, K.A. and Smith, D.E. 1998. Effects of homogenization on sensory characteristics of vanilla ice cream. *Journal of Dairy Science*, 71(1): 46-51.
- Sehneeman, B.O. 1986. Dietary fiber: Physical and chemical properties, method of analysis and physiological effects. *Food Technology*, 40(2): 104-110.
- Sehneeman, B.O. 1987. Soluble and insoluble fiber: Different physiological responses. *Food Technology*, 41(2): 81-82.

- Segall, K.I. and Goff, H.D. 2002. A modified ice cream processing routine that promotes fat destabilization in the absence of added emulsifier. *International Dairy Journal*, 12: 1013-1018.
- Shane, N.D., Charmian, L., O'Connor, J. and Eyres, L. 2006. Application of emulsifier/stabilizers in dairy product of high rheology. *Advances in Colloid and Interface Science*, 123: 433-437.
- Slavin, J.L. 1987. Dietary fiber: Classification, chemical, analysis and food sources. *Journal of American Dietetic Association*, 87: 1163-1171.
- Sofjan, R.P., and Hartel, R.W. 2004. Effect of overrun on structural and physical characteristics of ice cream. *International Dairy Journal*, 14: 255-262.
- 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.
- Soukoulis, C., Lebesi, D., and Tzia, C. 2009. Enrichment of ice cream with dietary fibre: Effects on rheological properties, ice crystallization and glass transition phenomena. *Food Chemistry*, 115: 665-671.
- Southgate, D.A.T., Waldron, K., Johnson, I.T. and Fenwick, G.R. 1990. *Dietary fibre: Chemical and biological aspects*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge, London.
- Sowbhagya, H.B., Florence Suma, P., Mahadevamma, S., and Tharanathan, R.N. 2007. Spent residue from cumin-a potential source of dietary fiber. *Food Chemistry*, 104(3): 1220-1225.
- Spiller, A.G. 2001. *CRC Handbook of dietary fiber in human nutrition*. 3rd ed. CRC Press LLC. New York, USA.

- Sudha, M.L., Baskaran, V., and Leelavathi, K. 2007. Apple pomace as a source of dietary fiber and polyphenols and its effect on the rheological characteristics and cake making. *Food Chemistry*, 104: 686-692.
- 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.
- Vergara-Valencia, N., Granados-Pereza, E., Agama-Acevedo, E., Tovar, J., Ruales, J., and Bello-Pereza, L.A. 2007. Fibre concentrate from mango fruit: Characterization, associated antioxidant capacity and application as a bakery product ingredient. *Lebensmittel-Wissenschaft Food Science and Technology*, 40: 722-729.
- Wang, Y.C., Chuang, Y.C., and Hsu, H.W. 2008. The flavonoid, carotenoid and pectin content in peels of citrus cultivated in Taiwan. *Food Chemistry*, 106: 277-284.
- Wilson, K.W., and Crutchfield, C.A. 1968. Spectrophotometric determination of limonin in orange juice. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 16: 118-124.
- Yoon, S.Y., Choi, W.J., and Park, J.M. 1997. Selective adsorption of flavonoids compounds from the leaf of *Ginkgo biloba L.* *Biotechnology Technique*, 11: 553-556.
- Yu, J., Dandekar, D.V., Toledo, R.T., Singh, R.K., and Patil, B.S. 2007. Supercritical fluid extraction of limonoids and naringin from grapefruit (*Citrus paradisi Macf.*) seeds. *Food Chemistry*, 10: 1026-1031.