

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. สารให้ความหวาน: คุณสมบัติและการใช้ประโยชน์. กรุงเทพฯ:
จาร์พา เทคโนโลยีเซ็นเตอร์.
- จิราภรณ์ สุขุมาวาสี ศักดิ์คำ นำชัยสีวัฒนาและอำพล เอื้ออารี. 2529. อุตสาหกรรมหมักกับ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีที่ 1 (ฉบับที่ 1).
- นวลศรี รังกริยะธรรม และอัญชญา เจนวิถีสุข. 2545. แอนติออกซิแดนท์ สารต้านมะเร็งในผัก-
สมุนไพรไทย. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- ดวงศิริ เจตนาธรรมจิต. 2542. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มายองเนสลดพลังงานโดยใช้แป้งดัดแปรจาก
แป้งมันสำปะหลังเพื่อทดแทนไขมัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขา
พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นรินทร์ ทองศิริ. เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการ. ปีที่ 10 (ฉบับที่ 1). สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- นิรมล ศักดิ์สกุลชาญ. 2548. การดัดแปรแป้งข้าวที่มีปริมาณแอมิโลสต่างกันด้วยกรดเพื่อทดแทน
ไขมันในน้ำสลัด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ณรงค์ นิยมวิทย์ และอัญชณีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2528. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 (พ.ศ. 2541). เรื่อง ฉลากโภชนาการ. (11 มิถุนายน
2541).
- ปิยมาศ เสาวภาคย์. 2547. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสตั๊ดครีมฟักทองในระหว่างการเก็บรักษา.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาสาขาโภชนาการ บัณฑิตวิทยาลัย
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation). พิมพ์ครั้งที่ 1.
ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มลศิริ วีโรทัย. 2545. เทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์พัฒนาคุณภาพ
วิชาการ.

- รัตติกร ธเนศราภา. 2544. การพัฒนาการผลิตลูกกวาดสมุนไพรชนิดแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตติยา ตำราญสกุล. 2544. ปริมาณสารโพลีฟีนอลและฤทธิ์การต้านออกซิเดชันโดยรวมของใบหม่อนและชาใบหม่อนจากบางแหล่งในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์เภสัชศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาหารเคมีและโภชนศาสตร์ทางการแพทย์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รุ่งอรุณ หอมดอก. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนกต์้ามะม่วงผสมสมุนไพร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุจิรา ปรีชา สุนันทา วงศ์ปิยชน และละม้ายมาศ ยังสุข. 2550. การใช้แป้งข้าวทดแทนไขมันในน้ำสลัด. ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://pikul.lib.ku.ac.th/FullText_Rice3/RIC020193c.pdf (30 พฤศจิกายน 2551)
- รวราวุฒิ ครุส่ง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 209.
- วรรณคล เข้มมงคล. 2551. สารให้ความหวาน: การใช้และความปลอดภัย. ไทยเภสัชศาสตร์และวิทยาการสุขภาพ. ปีที่ 3 (ฉบับที่ 1), 161. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- รวราวุฒิ เจริญศิริ. 2551. กรดไขมันในอาหารมีผลต่อระดับคอเลสเตอรอลในเลือด. ศูนย์ข้อมูลสุขภาพกรุงเทพ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.bangkokhealth.com/heart_htdoc/heart_health_detail.asp?number=9494 (11 พฤศจิกายน 2551)
- วสาวิ พิชัย. 2550. กระบวนการผลิตและอายุการเก็บรักษาน้ำสลัดไข่โอเมก้า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- วัลลภ บรรจง. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดชั้นคอเลสเตอรอลต่ำ. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศยามล งามละมัย. 2550. ผลของวัตถุดิบและกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของน้ำมันข้าวโพด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ศิริลักษณ์ สินธุวาลัย. 2552. ทฤษฎีอาหาร I, II, III. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สมภพ ประภาวัต. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สัลดครีมลดคอเลสเตอรอลกลิ่นรสผลไม้. วิทยานิพนธ์ □ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุขุมาลัย หมั่นเจริญ. 2543. การจัดการธุรกิจสมุนไพรไทย: มิติหนึ่งของการส่งเสริมอาชีพท้องถิ่น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาอาชีวศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์. 2546. ผลของอิมัลซิไฟเออร์และสารให้ความคงตัวที่มีต่อคุณภาพของไอศกรีมถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุรชาติ สุวรรณ. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลสันปูเลย อำเภอค้อสะแก จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาอาชีวศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเด้าหัวหลอด . 2533 ฉบับที่ 1678. มาตรฐานเลขที่ มอก. 1004. (1 พฤศจิกายน 2533).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมมายองเนสและสัลดครีม. 2540. ฉบับที่ 2243. มาตรฐานเลขที่ มอก.1402-2540. (1 กรกฎาคม 2540).
- ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุประสงค์ปนในผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- อ้อมบุญ ล้วนรัตน์. 2546. สมุนไพรที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระในผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร: การประชุมวิชาการเภสัชศาสตร์ วันที่ 4-5 กันยายน พ.ศ. 2546 ณ มหาวิทยาลัยรังสิต. 85-97.
- อรุณี ศรีศิริโรจน์. 2541. การใช้เปลือกมะนาวเป็นสารทดแทนไขมันในน้ำสัลดครีม. รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.utcc.ac.th/public_content/files/001/P359_1.pdf (1 ธันวาคม 2551)
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC. 17th ed. Association of Official Analytical Chemists.

- Allen, R.R., M.W. Formo, R.G. Krishnamuthy, G.N. McCormick, F.A. Norris and N.O.V. Sontag. 1982. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*. Vol 2. New York : John Wiley & Sons. Inc.
- Arunratsmee, P. 1999. A production of corn milk and soy milk. Product development report. Department of Agro-Industry. Faculty of Food Science and Technology. Chiang Mai University. Thailand. 4-20.
- Aruoma, O.I., Halliwell, B. and Williamson, G. 1997. In vitro methods for characterizing potential prooxidant and antioxidant actions of nonnutritive substance in plant foods. In Aruoma, O.I. and Cuppett, S. L. (eds). *Antioxidant Methodology*. AOCS press, 173-204.
- Bacteriological Analytical Manual. 2002. U.S. Food and Drug Administration. Center for Food Safety and Applied Nutrition.
- Brown, A. 2011. *Understanding Food: Principles and Preparation*. 4th ed. Belmont: Thompson Wadsworth.
- Brown, J. E. 2008. *Nutrition Now*. 5th ed. Belmont : Thompson Wadsworth.
- Chun, J., Lim, S., Takeda, Y. and Shoki, M. 1997. Properties of high-crystalline rice amylopectins prepared in acid-alcohol media as fat replacers. *Cereal Food World*. 42, 813-819.
- Cock, P. and Vanhemelrijck, J. 1995. Predictive rheology for texture desing of starch-based emulsified sauces. A report submitted to Cerestar, Application Centre Food, and Belgium.
- Demetriades, K. and McClements, D. J. 1998. Influence of pH and heating on physicochemical properties of whey protein-stabilized emulsions containing a nonionic surfactant. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46: 3936-3942.
- Dimakou, C. P., Kiokias, S. N., Tsaprouni, I. V., and Oreopoulou, V. 2007. Effect of processing and storage parameters on the oxidative deterioration of oil-in-water emulsions. *Food Biophysics*. 2, 38-45.
- Food and Drug Administration. 1992. *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 7th ed. Arlington: AOAC Internationnal.

- Food Standards Agency. 2001. Sucralose – Technological Justification. [online] available <http://www.d-et.com/articlePool/sucraloseTechnologicalJustification.pdf> (accessed 23 November 2011)
- Grey, D.M. 1972. Oil fat Industril. p. 332. *In* R.R. Allen (ed.). Bailey's Industril Oil and Fat Production. Vol 2. New York :John Wiley & Son. Inc.
- Hammerschmidt, A. P. and Dan, E. P. 1978. Phenolic antixidant of dried soybeans. *Journal of Food Science*. 43(2): 556-559.
- Lawless, H. T. and H. Heymann. 1998. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. New York : International Thomson Publishing.
- McClements, D.T., Dungan, S.R., German, J.B., Simononeau, C.and Kinsella, E.J. 1999. Droplet size and emulsifier type affect crystallization and melting of hydrocarbon-in-water emulsion. *Journal of Food Science*. 58:1148-1151.
- Pegg, R. B. 2001. Spectrophotometric measurement of secondary lipid oxidation products. *In* Wrolstad, R. E. (ed.) Current Protocols in Food Analytical Chemistry. New York : John Wiley & Sons. Inc.
- Pratt, D. E. and Birac, P. M. 1979. Source of antioxidant activity of soybeans and soy products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 44 (6): 1720-1722.
- Tucker, G. S. 2008. Food Biodeterioration and Preservation. Blackwell Publishing. Oxford.
- Weiss, T.J. 1983. Food Oil and Their Uses. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Zoecklein, B. W., Fugelsang, K. C., Gump, B. H. and Nury, F. S. 1995. Wine Analysis and Production. New York: Chapman & Hall.