

เอกสารอ้างอิง

- จรัสพงศ์ เจียรตระกูล “การศึกษาการอบแห้งกล้วยน้ำว้าโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบถาด” วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2542.
- ดวงแก้ว ศรีลักษณ์. “มหัศจรรย์พันธุ์กล้วยในไทย”. ใน *กล้วยที่รู้จักกัน และความเป็นมาของกล้วย*.
หน้า 41-55 และ 86-90. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดดเพื่อนเด็ก, 2544.
- ฝ่ายเทคนิคเกษตร. “คู่มือส่งเสริมการเกษตรที่ 34 : การกวน”, กองพัฒนาการบริหารงานเกษตร
กรมส่งเสริมการเกษตร, 2530.
- เบญจมาศ ศิลาย้อย. “กล้วย”. ใน *ประวัติ และคุณค่าอาหารและประโยชน์ของกล้วย*. หน้า 19-27
และ 237-277. กรุงเทพฯ : บริษัท ประชาชน จำกัด, 2534.
- นิธิยา รัตนานนท์. “เคมีอาหาร”. ใน *คาร์โบไฮเดรต*. หน้า 183. กรุงเทพฯ:
สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 2545.
- มนัส แซ่ด่าน. “รีโอโลยีเบื้องต้น”. ใน *บทนำ และสมบัติเชิงวิสโคอีลาสติคของวัสดุ*. หน้า 1-27.
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โพธิ์เพชร, 2538.
- อภิสิทธิ์ วิริยานนท์. “กล้วย”. ใน *ความเป็นมาของกล้วย, ชนิดกล้วย และ กล้วย: ผลไม้แห่ง
นักปราชญ์*. หน้า 9-10, 16-18 และ 19. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์น้ำฝน, 2542.
- Alvarez, M.D., Canet, W., Cuesta, F. and Lamua, M., (1998) “Viscoelastic Characterization of
Solid Foods from Creep Compliance Data: Application to Potato Tissue”, *Z Lebensm
Unters Forsch A*, 207, 356-362.
- AOAC. ASSOCIATION of Official Chemists, 16th. AOAC. Inc. Virina, USA, 2000.
- Apel, Silke Mueller, (1997) “Viscoelastic Behavior of Aqueous Polyethylene Oxide and Xanthan
Gum Solutions”, *Masters Abstract International*, 36(2), 74.
- Chronakis, Ioannis S., (1996) “Network Formation and Viscoelastic Properties of Commercial
Soy Protein Dispersions: Effect of Heat Treatment, pH and Calcium Ion”, *Food
Research International*, 29(2), 123-134.
- Demans, J.M., Voisey, P.W., Rasper, V.F. and Stanley, D.W. : “Rheology and Texture in Food
Quality .” in *Mechanical Properties of Foods* . The AVI Publishing Com., Inc. ,
Connecticut , pp. 8-27 , 1976.

- Dumitriu, Severian : “Polysaccharides : Structural Diversity and Functional Versatility”. in *Pectin*. Marcel Dekker, Inc., New York, pp.377-419, 1998.
- Jackman, R. L. and Stanley, D.W., (1995) “Creep Behavior of Tomato Pericarp Tissue as Influenced by Ambient Temperature Ripening and Chilled Storage”, *Journal of Texture Studies*, 26(5), 537-552.
- Linden, G. : “Analytical Techniques for Foods and Agricultural Products.” in *Rheological Techniques* . VCH Publisher, Inc ., New York, pp. 195-196, 1996.
- Macosko, Christopher W. : “Rheology : Principle, Measurements and Application.” in *Part I : Constitutive Relations*. VCH Publisher, Inc ., New York, pp. 1-2, 1994.
- Morrow and Mohsenin (1966). *Mechanical Properties of Foods: Rheology and Texture in Food Quality*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc., 1970.
- Nosedá, Corrado . 2002. “Creep of nanocrystalline materials” , Rensselaer Polytechnic Institute , New York.
- Oakenfull, D.G. : “The Chemistry and Technology of Pectin.” in *The Chemistry of High Methoxyl Pectins*. Academic Press, Inc., New York, 1991.
- Pomeranz, Yeshjahu and Meloan, Clifton E. : “Food analysis.” in *rheology* , 3rd ed. Chapman & Hall . , London , pp. 449-455 , 1994 .
- Rao, M. A. and Steffe, J. F. : “Viscoelastic Properties of Foods.” in *Viscoelastic Properties of Solid Foods*. Elsevier Publisher Ltd., London, pp. 12, 14, 33 and 220-223, 1992.
- Steffe, James F. : “Rheological Methods in Food Process Engineering .” in *Introduction to Rheology and Viscoelasticity*. Freeman Press ., U.S.A., pp. 1-93, 304-310, 343-348, 1996.
- Turner, D.W. : “Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits.” in *Bananas and Plantain*. CAB International Co., Australia, pp. 47-67, 1997.
- University of Edinburgh. 2002. “Polysaccharides.” [online]. Available <http://helios.bto.ed.ac.uk> (6 January 2002).
- University of Nottingham . 2002 . “Polymer Engineering : Viscoelasticity.” [online] . Available <http://www.nottingham.ac.uk> (20 August 2002).
- Western, Arthur B. and Crummett, William P. : “University Physics.” Wm. C. Brown Publishers., New York, pp. 416-421, 1994.

Ward, I.M. and Hadley, D.W. : “An Introduction to The Mechanical Properties of Solid Polymers.” John Wiley & Sons, Inc., 1995.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved