

เอกสารอ้างอิง

- คมสัน หุตะแพทย์ และ วารี ยินดีชาติ. (2542). *ตัวเหลือง: พืชมหัศจรรย์สารพันประโยชน์*.
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เกษตรกรรมธรรมชาติ.
- ธารีรัตน์ กะลัมพะเทติ, ทวีรัตน์ วิจิตรสุนทรกุล, กาญจนา จันทองจีน, และสุชาดา จาติกวณิช.
(2525). การตรวจสอบความสะอาดของอาหาร เครื่องดื่ม ภาชนะจากโรงอาหาร
คณะต่างๆ. *วารสารอาหาร*, 14(1), 40-55.
- นรินทร์ ทองศิริ. (2531). *เทคโนโลยีอาหารนม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2539). *เคมีนัมและผลิตภัณฑ์นม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2541). *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2543). *เคมีอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บริษัทรวมเคมี 1986 จำกัด. (2543). 209-219 ถนนตะนาว แขวงบวรนิเวศน์ เขตพระนคร
กรุงเทพฯ. การติดต่อส่วนตัว.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. (2536). *การวางแผนและการวิเคราะห์ด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชา
เทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- เรณู ปิ่นทอง. (2535). *อุตสาหกรรมอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. (2537). *คู่มืออุตสาหกรรมอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วราวุฒิ ครุสง. (2538). *อุตสาหกรรมอาหารและการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- วราวุฒิ ครุสง, และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2532). *เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- สมชาย ประภาวัต. (2524). *ผลิตภัณฑ์อาหารถั่วเหลืองที่เหมาะสม*. *วารสารอาหาร*, 13(3), 157-170.
- Abbott, T.P., Nabetani, H., Sessa, D.J., and World, W.J. (1996). Effects of bound water on FTIR spectra of glycinin. *J. Agric. Food. Chem.*, 44, 2220-2224.
- Angeles, A.G., and Marth, E.H. (1971). Growth and activity of lactic-acid bacteria in soymilk: I. Growth and acid production. *J. of Milk and Food Tech.*, 34, 30-36.
- AOAC. (1995). *Association of Official Analytical Chemists*. 16 th ed. Virginia: AOAC, Inc.
- Badley, R.A., Atkinson, D., Hauser, H., Oldani, D., Green, J.P., and Stubbs, J.M. (1975). The structure physical and chemical properties of the soybean protein glycinin. *Biochem. Biophys. Acta.*, 412, 214-228.
- Beckett, S.T. (1995). *Physio-Chemical Aspects of Food Processing*. Great Britain: Chapman&Hall.

- Beddows, C. (1987). The old fashioned way with soya. *Food Sci. & Technol. Today*, 2(1), 12-15.
- Beleia, A., Thu Thao, L.T., and Ida, E.I. (1993). Lowering phytic phosphorus by hydration of soybeans. *J. of Food Sci.*, 58, 375-388.
- Brik, Y. (1969). Saponins, in *Toxic Constituents of Plant Foodstuffs*, 2 nd ed. Academic Press, New York.
- Bullen, C., Krawczyk, G., and Geithman, L. (1994). Reduced-fat cheese products using carrageenan and microcrystalline cellulose. *J. of Food Tech.*, 29, 79-81.
- Cabrera, M.C., Real del Sol, E., Ortega, O., and Castillo, A. (1998). Preservation of soy cream cheese in rigid and flexible containers. *Alimentaria*, No. 291, 95-97, 12 ref.
- Catsimpoolas, N., and Ekenstam, C. (1969). Isolation of α , β and τ conglycinins. *Arch. Biochem. Biophys.*, 129, 490.
- CEAMSA. (1999-2000). *Carrageenan: Technical information*[Online]. Available: http://www.carrageenan/technical/information/properties/protein_reactivity.html [2001, May 25].
- Chapman, H.R., and Sharpe, M.E. (1990). *Dairy microbiology Vol II: The microbiology of milk products*. New York: Elsevier Applied Science.
- Cheesemakers Association Wales. (2001). *Making cheese*[online]. Available: <http://www.cheesewales.com/en/milling.php> [2002, January 8].
- Chen, B.H-Y., and Morr, C.V. (1985). Solubility and forming properties of phytate-reduced soy protein isolate. *J. of Food Sci.*, 50, 1139-1142.

- Chen, S. (1989). Preparation of fluid soymilk, in *Proceedings of the World Congress on Vegetable Protein Utilization in Human Foods and Animal Feedstuffs*. Champaign: American Oil Chemists's Society.
- Cheng, Y.J., Thompson, L.D., and Brittn, H.C. (1990). Sogurt, a yoghurt-like soybean product: Development and properties. *J. of Food Sci.*, 55, 1178-1179.
- Chumchuere, S. (1998). *Production of a semi-hard cheese from soya milk*. Ph. D. Thesis. Reading, UK.
- Del Valle, F.R. (1981). Nutritional qualities of soya protein as affected by processing. *Jaocs*, 58, 419.
- Ebine, H. "Fermented soybean foods". INSOY Series No.10, Proceedings of a Conference for Asia and Oceania, Chiang Mai, Thailand, Feb.1976.
- El-Ella, W.M. (1980). Hard cheese substitute from soy milk. *J. of Food Sci.*, 45, 1177-1178.
- Fennema, O.R. (1996). Carbohydrates, in *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Fleury, Y., Welti, D.H., Phillipossian, G., and Magnolato, D. (1992). Soybean isoflavones characterization and antioxidant properties, in *Phenolic Compounds in Food and their Effects on Health*. USA: American Chemical Society.
- Foundation Baron Michael Fossizza. (No date). *Cheese*[online]. Available: <http://www.epcon.gr/metsovolcheese/cheese.html#salt> [2002, January 8].
- Fuke, Y., and Matsuoka, H. (1977). Formation of soybean milk curds by lactic fermentation and their ripening. *J. Jap. Soc. Food Sci. Technol.*, 24, 553.

- Fuke, Y., and Matsuoka, H. (1984). Preparation of fermented soybean curd using stem bromelain. *J. of Food Sci.*, 49, 312-313.
- Gaddi, A.L. (1970). *Growth and activity of lactic acid bacteria in soy milk*. Ph. D. Thesis. University of Wisconsin.
- Green, G.M., and Lyman, R.L. (1972). Feedback regulation of pancreatic enzyme secretion in rats. *Proc.Sci. Exp.Biol. Med.*, 140, 6-12.
- Hammes, W.P., and Vogel, R.F. (1995). The Genus *Lactobacillus*, in *The Genera of Lactic Acid Bacteria*. London: Blackie Academic&Professional.
- Hang, Y.D., and Jackson, H. (1967a). Preparation of soybean cheese using lactic starter organisms: I. Generation characteristics of the finished cheese. *Food Technol.*, 21, 95-96.
- Hang, Y.D., and Jackson, H. (1967b). Preparation of soybean cheese using lactic starter organisms: II. Effects of addition of extract and skim milk. *Food Technol.*, 21, 97-100.
- Hardie, J.M. (1986). Gram-Positive Cocci, in *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology Vol II*. Baltimore: Williams and Wilkins.
- Hoefer Scientific Instruments. (1994). *Protein Electrophoresis Applications Guide*. San Francisco, C.A.
- Hofmann, C.J., and Marshall, W.E. (1985). Lactic fermentation of ground soybean for use in imitation cream cheese product. *J. of Food Sci.*, 50, 325-329.

- Hui, Y.H. (1991). *Encyclopaedia of Food Science and Food Technology*. 2 vols. USA: John Wiley & Sons, Inc.
- HunterLab. (1997). *ColorQuest II Colorimeter*. Reston Virginia: Hunter Associates Laboratories, Inc.
- Igoe, R.S., and Hui, Y.H. (1996). *Dictionary of Food Ingredient*. USA: Chapman & Hall.
- Instron corporation. *Instron series 5565*. Load Frams and Instron Merin Software, 1993. Canton, Massachusetts.
- Kenkyusho, C.M. "Preparation of soy cheese" Japanese Pat 16737 July. 30, 1965.
- Kennedy, A.R. (1993). *Protease Inhibitors as Cancer Chemopreventive Agents*. New York: Plenum Publishing.
- Kikuchi, T.S., Ishill, S., Fukushima, D., and Yokotsuka, T. (1971). Food chemical studies on soybean polysaccharides. Part I. Chemical and physical properties of soybean cell wall polysaccharides and their change during cooking. *J. of Agric. Chem. Soc.*, 45, 228.
- Kim, J.S., Kim, M.N., and Kim, J.O. (1995). Approximate chemical composition and rheological properties of mozzarella manufactured from the mixture of cow's milk and soymilk by direct acidification. *Korean J. of Dairy Sci. Abstract*, 17, 12.
- Koide, T., Tsunasawa, S., and Ikenaka, T. (1973). Studies on soybean trypsin inhibitors and amino acid sequence around the reactive site of soybean trypsin inhibitor. *Eur. J. Biochem.*, 32, 408-416.
- Koshiyama, I. (1969). Isolation of a glycopeptide from a 7 S protein in soybean globulins. *Arch. Biochem. Biophys.*, 130, 370

- Koshiyama, I., and Fukushima, D. (1976b). Purification and some properties of gamma-conglycinin in soybean seeds. *Phytochemistry*, 15, 161.
- Kotari, S.L. (1973). *Indian J. Microbiol.*, 13, 109-17.
- Kotari, S.L. (1975). *Indian J. Microbiol.*, 15, 18-26.
- Kudou, S., Fleury, Y., Welti, D., Magnolato, D., Vchida, T., Kitamura, K. and Okubo, K. (1991). Malonyl isoflavone glucosides in soybean seeds. *Agric. Biol. Chem.*, 55, 227-2233.
- Kwok, K.C., Macdougall, D.B., and Niranjana, K. (1999). Reaction kinetics of heat-induced color changes in soymilk. *J. of Food Eng.*, 40(1/2), 15-20.
- Laemmli, U.K. (1970). Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4. *Nature*, 227, 680-685.
- Liener, I.E. (1994). Implications of antinutritional components in soybean foods. *CRC Crit. Rev. Food. Sci. Nutr.*, 34(1), 31-67.
- Liu, K. (1997). *Soybean: Chemistry Technology and Utilisation*. USA: Chapman & Hall.
- Lotan, R.H., Sieggelman, W., Lit, H., and Sharon, N. (1974). Subunit of structure of soybean hemagglutinin. *J. Biol. Chem.*, 249, 1219.
- Lu, J.Y., ELOISE Carter, and Chung, R.A.C. (1980). Use of calcium salts for soybean curd preparation. *J. of Food Sci.*, 45, 32-34.
- Lundstedt, E., and Lo, F.Y.Y. "Preparation of (blue) cheese from soybean milk" U.S. Pat 3743515 and 3743516 July. 3, 1973.

- Macrae, R., Robinson, R.K., and Sadler, M.J. (1993). *Encyclopaedia of Food Science Food Technology and Nutrition*. 4 vols. USA: Academic Press.
- Maga, J.A. (1982). Phytate: its chemistry, occurrence, food interactions, nutritional significance, and methods of analysis. *J. Agric Food Chem.*, 30, 1-9.
- Messina, M. (1995). Modern uses for an ancient bean: soy foods and disease. *Chemistry & Industry*, 5(June), 412-415.
- Mital, B.K., Steinkraus, K.H., and Naylor, H.B. (1974). Growth of lactic acid bacteria in soymilk. *J. of Food Sci.*, 46, 1196-1200.
- Nakai, S., and Modler, H.W. (1996). *Food Protein: Properties and Characterization*. USA: VCH Publishers, Inc.
- Nussinovitch, A. (1997). *Hydrocolloid Applications: Gum Technology in the Food and Other Industries*. London: Blackie Academic & Professional Publisher.
- Obara, T. 1968. "Basic investigations on the development of foods from enzymatically treated soybean protein concentrate". USDA Final Technical Report, P.L.480, Project UR-All-(40)-26.
- Odani, S., and Ikenaka, T. (1973). Studies on soybean trypsin inhibitors VIII. Disulfide bridges in soybean Bowman-Birk protease inhibitors. *J. of Biochem.(Tokyo)*, 74, 697.
- Patel, A.A., Waghmare, W.M., and Gupta, S.K. (1980). Lactic acid fermentation of soymilk- a review. *Pro. Biochem.*, Oct/Nov, 9-13.
- Pearson, D. (1976). *The Chemical Analysis of Foods*. London: Churchill Livingstone.

- Protein Technologies International. (No date). The Importance of Bioactive Components [online]. Available: [http:// www. protein.com/PTI web.nsf/pages/Bioactive](http://www.protein.com/PTI_web.nsf/pages/Bioactive). [2002, March 11].
- Reseland, J.E., Holm, H., Jacobson, M.B., Jensen, T.G., and Hanssen, L.E. (1996). Proteinase inhibitors induce selective stimulation of human trypsin and chymotrypsin secretion. *J. Nutr.*, 126, 634-642.
- Rybicki, E., and Purves, M. (No date). SDS Polyacrylamide Gel Electrophoresis[Online]. Available: [http:// www. uct.ac.za/microbiology/sdspage.html](http://www.uct.ac.za/microbiology/sdspage.html). [2001, June 20].
- Saio, K. (1979). Tofu-relationships between texture and fine structure. *Cereal foods world*, 24 (8), 343.
- SCIMAT. (2000). Cheese: Development of structure[Online]. Available: [http:// www. users.vr9.com/milos/cheese.html](http://www.users.vr9.com/milos/cheese.html). [2002, March 11].
- Schroder, D.J., and Jackson, H. (1971). Preparation of soybean cheese using lactic starter organisms: III. Effects of mold ripening and increasing concentration of skim milk solids. *J. of Food Sci.*, 36, 22.
- Scott, R. (1981). *Cheesemaking Practice on Cheesemaking*. England: Applied Science Publishers.
- Shi, Y.G., and Ren, L. (1993). *Soyfood Technology*. Beijing: China Light Industry Publisher.
- Shurtleff, W., and Aoyagi, A. (1979). *Tofu and Soymilk Production: The Book of Tofu, Volume II*. Lafayette: The Soyfoods Center.

- Smith, A.K., and Circle, S.J. (1978). Chemical composition of the seed, in *Soybeans: Chemistry and Technology Vol I*. Westport C.T. : AVI Publishing.
- Snyder, H.E., and Kwon, T.W. (1987). *Soybean Utilisation*. New York: AVI. Publishing.
- Sykes, G.E., and Gayler, K.R. (1981). Detection and characterization of a new β -conglycinin from soybean seeds. *Arch. Biochem. Biophys.*, 210, 525.
- Tamine, A.Y., and Robinson, R.K. (1985). *Yoghurt Science and Technology*. Oxford: Pergamon Press.
- Thanh, V.H., and Shibasaki, K. (1976b). Heterogeneity of β -conglycinin. *Biochem. Biophys. Acta.*, 439, 326.
- Tuley, L. (1996). Healthy outlook for soya proteins. *IIT*, No5, 24-28.
- Vanderzant, C., and Splittstoesser, D.F. (1992). *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food*. USA: American Public Health Association.
- Verdeal, K., Brown, R.R., Richardson, T., and Ryan, D.S. (1980). Affinity of phytoestrogens for estradiol binding proteins and effect of coumesterol on growth of 7,12-dimethylbenz-anthracene-induced rat mammary tumors. *J. Natl. Cancer Inst.*, 64, 285-290.
- Wang, H.J., and Murphy, P.A. (1996). Mass balance study of isoflavones during soybean processing. *J. Agric Food Chem.*, 42, 1666-1673.
- Watanabe, T. (1967). Tofu and its derived products, in *Proceedings of the International Symposium on Protein Foods and Concentrates*. Mysore: C.F.T.R.I.

- William, S., and Akiko, A. (1979). *Tofu and Soymilk Production*. California: The Soyfoods Center.
- Williams, P.A., and Langdon, M.J. (1996). The influence of locust bean gum and dextran on gelation of kappa-carrageenan. *Bio-polymer*. 38(5), 665-664.
- Wolf, W.J. (1970). Soybean proteins: Their functional, chemical and physical properties. *J. Agric Food Chem.*, 18, 969-976.
- Wolf, W.J. (1978). Purification and properties of the proteins, in *Soybeans: Chemistry and Technology Vol I: Proteins*. Westport C.T. : AVI Publisher, Co.
- Wong, E., and Flux, D.S. (1962). Estrogenic activity of red clover isoflavones and some of their degradation products. *J. of Endocrinol.*, 24, 341-348.