เอกสารอ้างอิง

กัลยาณี โสมนัส. 2540. การผลิตกล้วยหอมผงโดยการทำแห้งแบบโฟมและแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2543. *เทคโนโลยีแป้ง*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กฤต บุญยะวรรธนะ. 2548. เครื่องดื่มผงจากผลยอผสมผลไม้โดยการทำแห้งแบบโฟมแมท. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ และ คณะ 2549. การวิจัยและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและมีศักยภาพเชิงการตลาดของลำไยอบแห้ง. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

เจียมจิต คู่เทียม. 2527. การทำกระเทียมผงโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบถาด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. กรุงเทพฯ : ฟอร์แมทพริ้นติ้ง.

ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโฟม-แมท. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

ทัตดาว ภายีผล. 2545. ผลของการเติมไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของเนยแข็งจากนมถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. พิมพ์ครั้งที่ 1. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. พิมพ์ครั้งที่ 2. *เคมีอาหาร*. โอ เอส พริ้นติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ

นวลจิรา อนุสสรนิติสาร และ คณะ 2522. ยาเตรียมจากกระเทียม. *วารสารเภสัชศาสตร์* มหาวิทยาลัยมหิดล เม.ย-มิ.ย : 31-38.

นันทนา แก้วอุบล. 2526. กระเทียมและผลิตภัณฑ์จากกระเทียม. *วารสารวิทยาศาสตร์* เม.ย : 246-265.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. ผงปรุงรสอาหาร (มผช 494/2547). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.tisi.go.th/otop/standard/standards.html (10 ธันวาคม 2551)

ลัดดาวัลย์ บุญรัตนกรกิจ. 2524. สมุนไพรกระเทียม. *วารสารวิทยาศาสตร์* พ.ย : 803-805.

ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. พิมพ์ครั้งที่ 1. *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. แพคเมทส์ จำกัด, กรุงเทพฯ

รัตนา อัตตปัญโญ. 2547. *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร*. เชียงใหม่ : TRIO Advertising & Media.

วัชรี มหัทธนพรรค และ รัตนา อัตตปัญโญ. 2543. การพัฒนาวิธีการทำน้ำลำไยผงด้วยวิธี Foam – mat Drying ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สมบัติ ประภาวัต. 2524. ผลิตภัณฑ์อาหารถั่วเหลืองที่เหมาะสม. *วารสารอาหาร*, 13(3) : 157-170.

สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. การพัฒนาวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรทัย บุญทะวงศ์. 2547. กรรมวิธีและลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะเกี๋ยง (Cleistocalyx nervosum var.paniala) ผงชงละลายที่ผลิตโดยวิธีเคลือบผิวน้ำตาลและวิธีอบแห้งแบบโฟมแมท. การค้นคว้าแบบอิสระ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

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

Akintoye , O.A and Oguntunde, A.O. 1991. Preliminary investigation on effect of foam stabilizer on the physical characteristics and reconstitution properties of foam-mat dried soymilk. *Drying Technology*, 9(1) : 245-262.

AOAC. 2000. *Official Method of Analysis. 17th ed*. The association of Official Analytical Chemists, Washington D.C. USA.

AOAC. 2000. Method 390.15 (4.1.06). *Official Method of Analysis. 17th ed*. The association of Official Analytical Chemists, Washington D.C. USA.

Bates, R.P. 1964. Factors affecting foam production and stabilization of tropical fruit products . *Food Technology,* 18 : 93-96

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Berry, R.E., Bissett, O.W. ; Wagner, C.J., Jr., and eldhuis, M.K. 1965b. Foam-mat-dried grapefruit juice. Time –temperature drying studies. *Food Technology*, 19(3) : 126-128.

Beristain C.I., Garcia, H.S., Varquez, A. 1993. Foam-mat dehydration of jamica *(Hibiscus sabdariffa L.)*. *Dryig Technology*, 11(1) : 221-228.

Bikerman, J.J. 1973. *Foams*. Springer-Verlag, New York.

Bissett, O.W. ; Tatum, J.H. ; Wagner, C.J., Jr. ; Veldhuis, M.K. ; Graham, R.P. and Morgan, A.I., JR. 1963. Foam-mat dried orange juice. I. Time –temperature drying studies. *Food Technology*, 17(2) : 92-95.

Bockain, A.H., Stewart, G.F and Tappel, A.L. 1957. Factor Effecting the Dispersibility of Instantly Dissolving Dry Milks. *Journal of Food*. 22 : 69-73.

Brown, A.H., Van Ardel, W.B., and Morgan, A.I., Jr. 1973. *Air drying and drum drying In Food Dehydration*. 2nd ed. Van Arsdel, Wallace B., Copley, Micsael J., Morgan, Arthur I.., Jr., Volume 1 : Drying Methods and Phenomena, 145-150. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.

Brygidyr, A.M., Rzepecka, M. A. and McConnel, M.B. 1977. Characterization and drying of tomato paste foam by hot air and microwave energy. *Canadian Institute of Food Science and Technology Journal* 10(4) : 313-319.

Chichester, C.O. 1976. *Advances in Food Research*, V.22, Academic Press, New York, pp. 78-124.

Chronakis, I.S. 1988. On the molecular characteristics, composition property, and structural functional mechanisms of maltodextrins : a review. Critical reviews in food science, 38 (7) : 599-637.

Deep, N., Kaur, Charanjit., Singh, Balraj., Kapoor, H.C. 2006. Antioxidant activity in some red sweet pepper cultivars. *Jounal of Food Science*.

Dickinson, E. 1992. *An Introduction to Food Colloids*. New York : Biddle.

Dickinson, E. and McClements, D.J. 1995. *Advances in Food Colloids*. London : Hartnolls.

Dow Chemical Company. 1962. Methocel Premium, Food Gums in Baked Gooda. Dow Chemical Company Midland, Michigan.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Dow Chemical Company. 2002. Methocel Cellulose ethers technical handbook. Dow Chemical Company, USA.

Edris, A.E. and Fadel, H.M. 2002. Investigation of the volatile aroma components of garlic leaves essential oil. *Euro Food Res Technology*. 214 : 105-107.

Fennema, R.O. 1996. *Food Chemistry 3rd*. New York : Marcel Dekker.

Furia, T.E. 1972 . CRC. *Handbook of Food Additive*. 2nd ed., vol.1. New York : AVI publishing.

Grain Processing Corporation. 1994. *The Functional Edge : Maltodextrins and Corn syrup Solids*. Muscatine, Iowa.

Hart, M.R., Graham , R.P., Ginnette, I.F., and Morgan, A.I., Jr. 1963. Foams for Foam-mat drying. *Food Technology*, 17(10) : 90-92.

Hertzendorf, M.S. and Moshy, R.J. 1970. Foam drying in the food industry .*CRC Critical Review in Food Technol*ogy, 1(1) : 25-70.

Iberl, B et al 1990. Quantitative Determination of Allicin and Alliin from Garlic by HPLC. Planta Med. 56 : 320–326.

Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. Academic Press, Inc., Californai. 423 p.

Karim and Wai. 1999. *Foam-mat drying of starfruit (Averrhoa carambola L.) puree*. Stability and air drying characteristics. Food Chemistry 64(3) : 337-343.

Kirk, S. and Sawyer R. 1991. *Pearson's composition and analysis of food.9th ed*. New York : John Wiley & Sons, Inc.

Labelle, R. L. 1996. *Characterization of foams for foam-mat drying*. Food Technology 20(8) : 1065-1070.

Lawson L. D., Hughes B. G. 1992. *Characterization of the formation of allicin and other thiosulfinates from garlic*. Planta Med. 58 : 345-350.

Macrae, R., Robinson, R.K., and Sadler, M. J. 1993. *Encyclopaedia of Food Science : Food Technology and Nutrition.* Vol. 2 Academic Press, London.

Morgan, A.I. 1961. Foam-mat-drying. Dechema Monograph. 46 : 155 -159. Deutsche Gesellschaft fur chemisches Apparatewesen. Frankfurt a. M., Germany.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Morgan, A.I., Jr., Ginnette, L.F., Randall, J. M., and Graham, R. P. 1959. *Technique for improving instant powder*. Food Engineering. 31(9) : 86-87.

Ponting, J. D., Stanley, W. L., and Copley, M.J. 1973. *Fruit and vegetable juices*. *In Food Dehydration, 2nd ed*. Van Arsdel, Wallace B., Copley, Michael J., Morgan, Aethur I., Je., Volume 2 : Parctices and Application, 215-218. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.

Prin, A . 1988. *Principles of foam stability*. In Advances in Food Emulsions and Foam , ed. E. Dickinson and G. Stainsby, pp. 91-122. Elsevier Applied Science, London.

Robert, D., Hooper, W., and Greenwood, M. 1995. *Practical Food Microbiology*. pp. 99-100. Public Health Laboratory Service. Butler and Tanner, London.

Sankat, C.K. and Castaigne, F. 2004. Foaming and drying behavior of ripe bananas. Lebensmittel Wissenshaft and Technology (37) : 517-525.

Sauter, E.A. and Montoure, J.E. 1972. The relationship of lysozone content of egg white to volume and stability of foams. *Journal of Food science.* 37(6) : 918-920.

Shui, Guanghou., Leong Peng Lai. 2005. Residue from star fruit as valuable source for Functional food ingredients and antioxidant nutraceuticals. *Journal of Food Science.*

Snyder, H.E., and Kwon, T.W. 1987. *Soy bean Utilisation*. New York : AVI publishing.

Tuley, L. 1996. *Healthy outlook for soya proteins*. IFT, No5, 24-28.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved