

เอกสารอ้างอิง

- กนกกร ศรีอนันต์, อรพิน เกิดชูชื่น, ณัฏฐา เล่าหกุลจิตต์ และ ศิริวรรณ ตั้งแสงประทีป. 2550. อิทธิพลของกรดอะซีติก ซิตริก แลคติก และมาลิกต่อคุณสมบัติทางกลของฟิล์มที่ผลิตจากแป้งข้าวเจ้าผสมไคโตแซน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. ปีที่ 38 ฉบับที่ 6 พฤศจิกายน-ธันวาคม. 83-86.
- เกวลิน หนูฤทธิ์ .2552. “รายงานสถานการณ์สินค้าปลานิลและผลิตภัณฑ์ ไตรมาส 2 ปี 2552”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://fishco.fisheries.go.th/fisheconomic/magazine/2_52/nin.pdf. (01 กันยายน 2552).
- เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ. 2551. การพัฒนาฟิล์มไคโตซาน/เมทิลเซลลูโลสสำหรับผลไม้สดหั่นชิ้น. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ฉลองขวัญ พิพัฒน์เจริญวงศ์, วรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษกร และวรรณิ จิรภาคย์กุล. 2551. การสกัดคอลลาเจนจากเกล็ดปลากระพงแดง (*Lutjanus argentimaculatus*). ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- ปีพมา กาญจนศิริธารง. 2553. ผลของการหมักถั่วเหลืองโดยใช้เทคโนโลยีหัวเชื้อบริสุทธิ์เริ่มต้นต่อปริมาณไอโซฟลาโวน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วนิดา จันทร์วิกุล และ บุญล้อม ถาวรยุคการต์. 2547. "กรรมวิธีการผลิตวัสดุตกแต่งผลจากอนุพันธ์ไคติน/ไคโตซาน", สิทธิบัตร เลขที่ 17473 13 สิงหาคม

วราวุธ สะโจนแสง. 2544. การศึกษาน้ำหนักโมเลกุลเฉลี่ยวิสกอสซิตีของไคโตซานทางการค้าและไคโตซานที่เตรียมได้จากกระดองปูนาและคราบจักจั่น. วิทยานิพนธ์ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิริกุล จันทร์สว่าง และ วราพร ฉัตรไพศาลสกุล. 2548. การผลิตไคโตซานเพื่อใช้ผลิตแคปซูล. การประชุมวิชาการวิศวกรรมเคมีและเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทยครั้งที่ 15. โรงแรมจอมเทียนปาล์ม บีช รีสอร์ท. พัทยา. จ.ชลบุรี.

สถาบันวิจัยโลหะและวัสดุจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2553 “บทที่ 2 วัตถุดิบสำหรับการผลิตไคตินและไคโตซาน” . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.material.chula.ac.th/CCB/document/rawMaterial.pdf>, (25 ตุลาคม 2553).

สันต์ นาตะสุวรรณ. 2548. “ปลานิล”. ใน *คู่มือปลาน้ำจืด*. หน้า 187-190. กรุงเทพฯ : เพ็ท-แพลันพับลิชชิง.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2550. “ไคติน.” มอก. 2349-2550.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2550. “ไคโตซาน.” มอก. 2351-2550.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2548. “กอละแม.” มพช. 837/2548.

สิริรัตน์ จงฤทธิพร, พรรณทิพย์ สุวรรณสาครกุล, รัตดาวัลย์ บุญแต่ง, และสุคนธ์ หองอ่อน. 2548. การยับยั้งการเจริญของเชื้อราโดยใช้แผ่นฟิล์มไคโตซาน. การประชุมวิชาการประมงประจำปี. โรงแรมเอเชียแอร์พอร์ต. กรุงเทพมหานคร. หน้า 770-775.

สุธิดา คงทอง. 2552. ไคติน-ไคโตซาน. *วารสารวิชาการอุตสาหกรรมศึกษา* ปีที่ 3 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน. หน้า 1-7

สุรัตน์วดี จิระจินดา. 2553. “ตะไคร้...สมุนไพรมีอันตรายหากใช้ผิด” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.horapa.com/content.php?Category=Herb&No=1005>. (09 กันยายน 2553).

- สุวรรณญ จิระชาญชัย. 2544. การผลิตไคติน-ไคโตซาน. เอกสารประกอบการประชุมเชิงปฏิบัติการไคติน และไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้. 30 สิงหาคม. ศูนย์วิจัยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อัจฉรา เหมทานนท์, สุมาลี เหลืองสกุล, และ ชารรัตน์ สุขศิริ. 2532. ฤทธิ์ของสารสกัดจากตะไคร้ในการต้านเชื้อราที่เป็นสาเหตุของโรคผิวหนังบางชนิด. *วารสารวิทยาศาสตร์ มศว.* 5. 115-123.
- Adegoke, G.O. and Odesola B.A. 1996. Storage of microbial powder maize and cowpea and inhibition of agents of biodeterioration using the and essential oil of lemon grass (*Cymbopogon citratus*). *Biodeterioration & Biodegradation* . 81-84.
- Annachhatre, A.P., Win, N.N. and Chandkrachang, S. 1996. Adsorption of copper on chitosan. *Proceedings of 2nd Asia Pacific Chitin Symposium, Bangkok.* 169-173.
- AOAC. 1999. *Official Method of Analysis, 16th ed.* The Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C.
- Arab-Bahmani, S., East, G.C., and Holme, I. 2000. Application of chitosan in textile printing. *Advances in Chitin Science.* 4. 136-142.
- Aranaz, I., Mengibar, M., Harris, R., Paños, I., Miralles, B., Acosta, N., Galed, G., and Heras, A. 2009. Functional Characterization of Chitin and Chitosan. *Current Chemical Biology.* 3. 203-230.
- ASTM. 2002. Standard Test Methods for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting (D 882-01). pp. 162-170. In *Annual book of ASTM Standard.* Philadelphia, PA: American Society for Testing and Materials.

- Aye, K.N., Ng, C.H., and Stevens, W.F. 2002. Pilot scale production of chitin and chitosan from shrimp shells. *Advances in Chitin Science*. 5. 12-14.
- Bangyekan, C., Duangdao, A.O., and Kawee S. 2006. Preparation and properties evaluation of chitosan-coated cassava starch films. *Carbohydrate Polymers*. 63. 61-71.
- Broussiguac, P. 1986. Haut Polymer Naturel Conn dans l'Industrie: Le Chitosane. *Chimie Industrielle*, 9. 1241-1247.
- Butler, B.L., Vergano, P.J., Testin, R.F., Bunn, J.M., and Wiles, J.L. 1996. Mechanical and barrier properties of edible chitosan films as affected by composition and storage. *Journal of Food Science* 61: 953-61.
- Carlini, E.A., Contar, J.D.D.R., Silva-Filho, A.R., Silveira-Filho, N.G.D., Frochtengast, M.L., and Bueno, O.F.A. 1986. Pharmacology of lemon grass (*Cymbopogon Citratus*): I Effect of teas prepared from the leaves of laboratory animals. *Pharmacol.* 17(1). 37-64.
- Dien, L.D., and Binh, T.Q. 1996. Research on using chitosan for storage of oranges in vietnam. Proceedings of 2nd Asia Pacific Chitin Symposium, Bangkok. 200-203.
- Domard, A. and Chaussard, G. 2002. New approach in the study of the production of chitosan from squid pens: kinetics, thermodynamic and structural aspects. *Advances in Chitin Science*. 5. 1-5.
- Dubey, N.K., and Mishra, A.K. 1990. Evaluation of some essential oils against dermatophytes. *Indian Drugs*. 27. 29-31.
- Dzung, N.A., and Thang, N.T. 2002. Effects of oligoglucosamine prepared by enzyme degradation on the growth of soy bean. *Advances in Chitin Science*. 5. 463-467.

- Gagné, N. and Simpson, B. K. 1993. Use of proteolytic enzymes to facilitate the recovery of chitin from shrimp wastes. *Food Biotechnology*. 7. 253-263.
- Hall, G.M. 2002. Developments in the biotechnological treatment of chitin and chitosan. *Advances in Chitin Science*. 5. 25-29.
- Hargono, H. and Djaeni, M. 2003. Utilization of chitosan prepared from shrimp shell as fat diluent. *Journal of Coastal Development*. 7. 31- 37.
- Hayes, E. R., Davies, D.H., and Munroe, V.G. 1977. Organic solvent systems for chitosan. Proceedings of 1st International Conference on Chitin and Chitosan. MIT Sea Grant Program. Massachusetts. 103.
- Ikoma, T., Kobayashi, H., Tanaka, J., Walsh, D., and Mann, S. 2003. Microstructure, mechanical, and biomimetic properties of fish scales from *Pagrus major*. *Journal of Structural Biology*. 142. 327-333.
- Iqbal, J., Tirmizi, S.A., and Mirza, M.L., 2005. Adsorption status of some transition metal ions on pretreated fish scales. *Journal of Chemistry*. 27. 77 – 81.
- Jo, C., Kang, H., Lee, N. Y., Kwon, J.H. and Byun, M.W. 2004. Pectin and gelatin based film : effect of gamma irradiation on the mechanical properties and biodegradation. *Journal of Radiation Physics and Chemistry*. 1-6.
- Kolodziejska, I., and Piotrowska, B. 2007 . The water vapour permeability, mechanical properties and solubility of fish gelatin–chitosan films modified with transglutaminase or 1-ethyl-3-(3-dimethylaminopropyl) carbodiimide (EDC) and plasticized with glycerol. *Journal of Food Chemistry*. 103. 295-300.

- Leite, J.R., Seabra, M.D., and Maluf, E. 1986. Pharmacology of lemongrass (*Cymbopogon citratus* Stapf). III. Assessment of eventual toxic, hypnotic and anxiolytic effects on humans. *Journal of Ethnopharmacol.* 17. 75-83.
- Lertsutthiwong, P., Ng, C.H., Chandkrachang, S., and Stevens, W.F. 2002. Effect of chemical treatment on the characteristics of shrimp chitosan. *Journal of Metals. Materials and Minerals.* 12. 11-18.
- Lin, K.W., and Chao, J.Y. 2001. Quality characteristics of reduced-fat Chinese-style sausage as related to chitosan's molecular weight. *Journal of Meat Science.* 59. 343-351.
- Lorenzetti, B.B., Souza, G.E.P., Sarti, S.J., Filho, D.S., and Ferreira, S.H. 1991. Myrcene mimics the peripheral analgesic activity of lemongrass tea. *Journal of Ethnopharmacol.* 34. 43-48.
- Mali, S., Grossmann, M.V.E., Garca, M.A., Martino, M.N., and Zaritzky, N.D. 2006. Effects of controlled storage on thermal, mechanical and barrier properties of plasticized films from different starch sources. *Journal of Food Engineer.* 75. 453-460.
- Muzzarelli, R.A.A. 1977. *Chitin*. Pergamon Press. Oxford.
- Myint, K.T., Ng, C.H., Chandkrachang, S., and Stevens, W.F. 2002. Optimal demineralization of crab shell waste for chitin production. *Advances in Chitin Science.* 5. 15-18.
- Ngah, W.S.W., Endud, C.S., and Mayanar, R. 2002. Removal of copper(II) ions from aqueous solution onto chitosan and cross-linked chitosan beads. *Reactive&Functional Polymers.* 50. 181-190.
- No, H.K. and Meyers, S.P. 1997. Preparation of chitin and chitosan. *Chitin Handbook.* 475-489.

Okamoto, H., and Okada, F. 2005. Sterilizing/antimicrobial agents containing 1,2-octanediol and lemon grass extract, and their uses. Patent : Jpn Kokai Tokkyo Koho. JP 2005232013. 9pp.

Onawunmi, G.O. 1989. Evaluation of the antifungal activity of lemon grass oil, *Journal of Crude Drug Research*. 27(2). 121-126.

Pereda, M., Marcovich, N.E., and Aranguren, M.I. 2007. Water vapor absorption and permeability of films based on chitosan and sodium caseinate. Congreso SAM/CONAMET 2007 San Nicolás. 7 Septiembre. 1105-1110.

Qiu, P.Z. and Wen, S.X. 2008. Physicochemical properties of edible and preservative films from chitosan/cassava starch/gelatin blend plasticized with glycerol. *Journal of Food Technology Biotechnology*. 46. 262-269.

Rao, M.S., Munoz, J., and Stevens, W.F. 2000. Critical factors in chitin production by fermentation of shrimp biowaste. *Journal of Microbiol Biotechnol*. 54. 808-813.

Rauber, C.S., Henriques, A., Teresinha, G., Silvia, S., and Schapoval, E.E.S. 2004. Pharmaceuticals for treatment of skin infections caused by Candida and dermatophytic fungi employing essential oil of *Cymbopogon citrtus*. Patent: Braz Pedido PI BR 2002003521, 2004:38pp.

Roberts, G.A.F. 1992. *Chitin Chemistry*. London:Maemillan, 350 p.

Shahidi, F., Kamil, J., Arahchi, V., and Jeon, Y. 1999. Food applications of chitin and chitosans. *Trends in Food Science & Technology*. 10. 37-51.

- Spagna, G., Pifferi, P.G., Rangoni, C., Mattivi, F., Nicolini, G., and Palmonari, R. 1996. The stabilization of white wines by adsorption of phenolic compounds on chitin and chitosan. *Food Research International*. 29. 241-248.
- Tao, W. and Svetlana, Z. 2008. Determination of degree of acetylation (DA) of chitin and chitosan by an improved first derivative UV method. *Journal of Carbohydrate Polymers*. 73. 248-253.
- Viana, G.S.B., Vale, T.G., Pinho, R.S.N., and Matos, F.J.A. 2000. Antinociceptive effect of the essential oil from *Cymbopogon citratus* in mice. *Journal of Ethnopharmacol*. 70. 323-327.
- Zhong, Q.P., and Xia, W.S. 2008. Physicochemical Properties of Chitosan-Based Films, *Journal of Food Technol Biotechnol* 46. 262-269.