

## เอกสารอ้างอิง

กระทรวงอุตสาหกรรม. 2530. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 'ข้าวเหนียว' มอก. 701-2530.*

กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

นิธิยา รัตนานนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น.* พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ:

โอ.เอส. พรินติ้งเฮ้าส์.

นิธิยา รัตนานนท์. 2548. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน.* พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ:

โอ.เอส. พรินติ้งเฮ้าส์.

นิธิยา รัตนานนท์. 2549. *เคมีอาหาร.* พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรินติ้งเฮ้าส์.

เนือทอง วนานวัชร. 2546. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.* พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิชญชนา ภาณุสันห์ และ อรสา ช่วยหวัง. 2544. *ผลของอุณหภูมิที่มีต่อความหนาแน่นและความ*

*หนืดของน้ำมันและกะทิ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิศวกรรม*

*กระบวนการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร.*

ไพจิตร จันทรวงศ์. 2530. *คู่มือการใช้ประโยชน์และตรวจสอบคุณภาพของพืชน้ำมันและน้ำมันพืช*

*52 ชนิด. สายงานเคมีพืชน้ำมันและสารธรรมชาติ กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร.*

ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล, ไพโรจน์ วิริยจารี, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล, รัตนา ม่วงรัตน์ และ รัตติกร

*เดชะพันธุ์. 2549. การใช้เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ในกระบวนการผลิตข้าว*

*เหนียว. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*

วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร.* พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัท เท็กซ์

*แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด.*

ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล. 2547. *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. บรรณาธิการ นิธิยา*

*รัตนานนท์ และ ไพโรจน์ วิริยจารี. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: TRIO Advertising &*

*Media Co., Ltd.*

อภิชาติ ศรีปาน. 2550. *เอกสารประกอบการสัมมนา: การใช้เครื่องอบและการคัดขนาดอนุภาค การ*

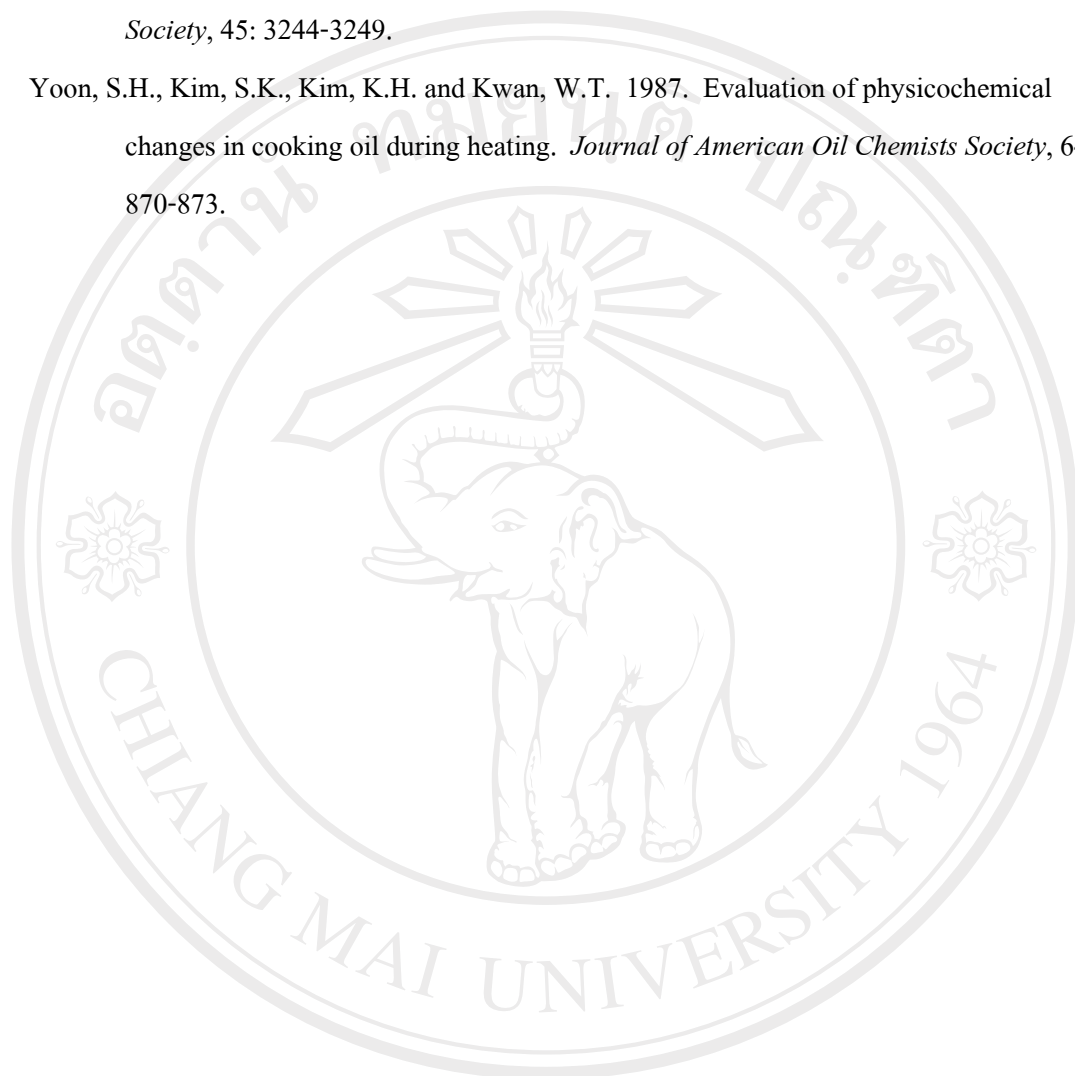
*วัดความหนืด การใช้งานและการดูแลตู้ควบคุมอุณหภูมิ และเครื่องชั่งความละเอียดสูง*

*สำหรับห้องปฏิบัติการ. บริษัท ไชแอนติฟิค โพรโมชัน จำกัด.*

- อรุณี อภิชาติสรานกูร. 2548. *การวิเคราะห์อาหารชั้นสูง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Baik, O.D. and Mittal, G.S. 2003. Kinetics of tofu color changes during deep-fat frying. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*, 36: 43-48.
- Baixauli, R. Salvador, A., Fiszman, S.M. and Calvo, C. 2002. Effect of degradation during frying on color of fried, battered squid rings. *Journal of American Oil Chemists Society*, 79: 1127-1131.
- Che Man, Y.B., Suhardiyano, A.B., Asbi, A.B., Azudin, M.N. and Wei, L.S. 1996. Aqueous enzymatic extraction of coconut oil. *Journal of American Oil Chemists Society*, 73: 683-686.
- Dana, D. and Saguy, I. S. 2006. Review : Mechanism of oil uptake during deep-fat frying and the surface effect-theory and myth. *Advances in Colloid and Interface Science*, 128-130: 267-272.
- Dow Chemical. 2002. *METHOCEL Cellulose Ethers Technical Handbook*. Midland, MI: Dowchemical Co.
- Fan, J., Singh, R.P. and Pinthus, E.J. 1997. Physicochemical changes in starch during deep-fat frying of a molded corn starch patty. *Journal of Food Processing*, 21: 443-460.
- Fellows, P.J. 1990. *Food Processing Technology: Principle and Practice*. London, UK: Ellis Horwood.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. 2<sup>ed</sup>. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Garayo, J. and Moreira, R. 2002. Vacuum frying of potato chips. *Journal of Food Engineering*, 55: 181-191.
- Kita, A., Lisin'ska, G. and Golubowska, G. 2007. The effects of oils and frying temperatures on the texture and fat content of potato crisps. *Food Chemistry*, 102: 1-5.
- Krokida, M.K., Oreopoulou, V. and Maroulis, Z.B. 2000. Water loss and oil uptake as a function of frying time. *Journal of Food Engineering*, 44: 39-46.
- Krokida, M.K., Oreopoulou, V., Maroulis, Z.B. and Marrinos-Kouris, D. 2001. Colour changes during deep fat frying. *Journal of Food Engineering*, 48: 219-225.

- Krokida, M.K., Oreopoulou, V., Maroulis, Z.B. and Marrinos-Kouris, D. 2001. Effect of osmotic dehydration pretreatment on quality of French fries. *Journal of Food Engineering*, 49: 339-345.
- Lewis, M.J. 1996. *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Manral, M., Pandey, M.C., Jayathilakan, K., Radhakrishna, K. and Bawa, A.S. 2008. Effect of fish (*Catla catla*) frying on the quality characteristics of sunflower oil. *Food Chemistry*, 106: 634-639
- Math, R.G., Velu, V., Nagender, A. and Rao, D.G. 2004. Effect of frying conditions on moisture, fat, and density of *papad*. *Journal of Food Engineering*, 64: 429-434.
- Mohamed, S., Hamid, N.A. and Hamid, M.A. 1998. Food components affecting the oil absorption and crispness of fried batter. *Journal of Science and Food Agriculture*, 78(1): 39-45.
- Moreira, R. G., Sun, X. and Chen, Y. 1997. Factors Affecting Oil Uptake in Tortilla Chips in Deep-fat Frying. *Journal of Food Engineering*, 31: 485-498.
- Moreira, R.G., Castell-Perez, M.E. and Barrufet, M.A. 1999. *Deep-fat Frying: Fundamentals and Applications*. Maryland: Aspen Publishers.
- Nasirullah. 2001. Development of deep frying edible vegetable oil. *Journal of Food Lipids*, 8: 295-304.
- Pedreschi, F., Moyano, P., Kaack, K. and Granby, K. 2005. Color changes and acrylamide formation in fried potato slices. *Food Research International*, 38: 1-9.
- Pedreschi, F., Morano, P., Santis, N. and Pedreschi, R. 2007. Physical properties of pre-treated potato chips. *Journal of Food Engineering*, 79: 1474-1482.
- Pinthus, E.J., Weinberg, P. and Saguy, I.S. 1992. Gel-strength in restructured potato product affects oil uptake during deep-fat frying. *Journal of Food Science*, 57: 1359-1360.
- Pinthus, E.J., Weinberg, P. and Saguy, I.S. 1995. Oil uptake in deep-fat frying as affected by porosity. *Journal of Food Science*, 60(4): 767-769.
- Santos, J.C.O., Santos, I.M.G. and Souza, A.G. 2005. Effect of heating and cooling on rheological parameters of edible vegetable oils. *Journal of Food Engineering*, 67: 401-405.

- Takekoka, G.R., Gerhard, H.F. and Das, L.T. 1997. Effect of heating on the characteristics and chemical composition of select frying oils and fats. *Journal of American Oil Chemists Society*, 45: 3244-3249.
- Yoon, S.H., Kim, S.K., Kim, K.H. and Kwan, W.T. 1987. Evaluation of physicochemical changes in cooking oil during heating. *Journal of American Oil Chemists Society*, 64: 870-873.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved