

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2523. *ถั่วเหลือง*. เอกสารกรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ.
- กรมโรงงานอุตสาหกรรม. 2549. *เอกสารอุตสาหกรรมการฆ่าสุกรในประเทศไทย*. (ระบบออนไลน์) ที่มา <http://www.diw.go.th>.
- กรรมธิการ ห้วยแสน. 2542. *ผลของแป้งถั่วเหลือง คาราจีแนน รำข้าวสาลี และรำข้าวเจ้าในแพตตี้หมูไขมันต่ำ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จรัส เห็นพิทักษ์. 2537. *กลูโคแมนแนน (Glucomanan) สารอาหารสำคัญในหัวบุกไข่ (Amorphophallus oncophyllus)*. วารสารสถาบันเกษตรในเขตวิฤต. 1(4): 7-12.
- จิตพัค แยมแพ. 2539. *แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Meatless Hamburger Patties*. รายงานสัมมนา. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2537. *โภชนศาสตร์เบื้องต้น*. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2541. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์ และวิบูลย์ รัตนานนท์. 2543. *สารพิษในอาหาร*. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. โอ.เอส. พรินติ้ง เฮาส์. กรุงเทพฯ.
- บุปผา เศษภัทรพร. 2535. *การสกัดผลบุญจากหัวบุกและการเตรียมผลิตภัณฑ์เจล*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประหยัด สายวิเชียร, สุรางค์ศรี บุญยฤทธิ์ และศักดา พริงล้ำภู. 2546. *การพัฒนาตำหรับไส้อั่วเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและลดปริมาณไขมัน โคลเลสเตอรอล*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประสงค์ คุณานูวัฒน์ชัยเดช. 2528. *อาหารมังสวิรัต*. โภชนาการสาร. 19(2) : 116-123.
- พัชรีย์ พัฒนากุล. 2545. *การใช้น้ำมันพืช อังคัก โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง และแป้งมันสำปะหลัง เพื่อพัฒนาคุณภาพ ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เพลินใจ ตั้งคณะกุล. 2537. *มังสวิรัต : ทางเลือกใหม่เพื่อสุขภาพ*. อาหาร. 324(4): 240-246.

- ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจนะไกรกานต์, วิวรรณ วรรณัจฉริยา และอิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล.
2540. การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเทียม. รายงานผลการวิจัย
หน่วยวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน. สถาบันวิจัยพัฒนาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2546. การออกแบบการทดลองขั้นสูง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์.
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณี พยอมยงค์. 2529. วัฒนธรรมล้านนาไทย. ไทยวัฒนาพานิช. กรุงเทพฯ.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์, อรัญ หันพงศ์กิตติกุล และไพโรจน์ วิริยจารี. 2532. การใช้สารเคมีและ
วัสดุหีบห่อเพื่อยืดอายุการเก็บไส้กรอกพื้นบ้าน (ไส้อั่ว). วารสารเกษตร. 5(3): 210.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์, ไพโรจน์ วิริยจารี และสุทัศน์ สุระวัง. 2541. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮมม้งสวิร์ติ. สถาบันวิจัยพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมคิด วันดี. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเทียม. รายงานโครงการงานวิจัย. คณะอุตสาหกรรมเกษตร.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สันทนา อมรไชย. 2537. ไยอาหาร. วารสารกรมวิทยาศาสตร์และบริการ. 42(135) : 27–33.
- สุกัญญา วงวาท. 2544. การผลิตไส้อั่วลดไขมัน. รายงานโครงการงานวิจัย. คณะอุตสาหกรรมเกษตร.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุภาพร พุทธโสภณัฐ. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลายอ ลดไขมัน ผสมเส้นใยอาหารและ
สมุนไพร. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุทัศน์ สุระวัง. 2539. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮมม้งสวิร์ติ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- หทัยรัตน์ ปิ่นคำมูล. 2549. การใช้เนื้อเลาะกระดูกไก่ด้วยเครื่องจักร และสารทดแทนไขมัน เพื่อ
ผลิตไส้กรอกที่มีโคเลสเตอรอลต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- หรรษา จักรพันธุ์ ณ อยุธยา. 2531. “บุก” วารสารกสิกร. 61(6) : 505–508.
- อดิศักดิ์ เอกสุวรรณโน. 2538. แป้งบุก: การผลิต สมบัติบางประการและการนำไปใช้ประโยชน์.
อาหาร. 25(4) : 238–242.
- อดิศักดิ์ เอกสุวรรณโน. 2539. ผลิตภัณฑ์แยมและเยลลี่พลังงานต่ำจากแป้งกะบุก. วารสาร
เกษตรพระจอมเกล้า. 14(1) : 37–44.

- อดิศักดิ์ เอกสุวรรณ โนน. 2541. การลดไขมันในผลิตภัณฑ์เนื้อและคูกี้ด้วยแป้งบุก. อาหาร. 28(2) : 111–126.
- Ambrosidis, J., Varelziz, K.P., and Georgakis, S. A. 1996. *Physical, chemical and sensory characteristic of cooked meat emulsion style products containing vegetable oils*. Int. J. Food. Sci and Tech. 31 : 189–194.
- Chin, K. B., Keeton, J. T., Longnecker, M. T., and Lamkey, J. W. 1999. *Utilization of soy protein isolate and konjac blend in a low fat bologna (model system)*. Meat Sci. 53: 45–57.
- Ford, D.M. and Cheney, P. A. 1986. *Air or emulsion food product having glucomannans as sole stabilizer- thickener*. US. Pat.
- Giese, J. 1992. *Developing low-fat meat product*. Food Technol., 46(4) : 100–108.
- Hammer, G. F. 1992. *Processing vegetable oils into frankfurter-type sausages*. Fleischwirtschaft. 72(9) : 1258–1265.
- Huang, Y.W. and Ang, C.Y.W. 1992. *Vegetarian food for Chinese Buddhists*. Food Technol. 46(10): 105–108.
- Lecomte, N. B., Zayas, J.F. and Kastner, C.L. 1993. *Soya proteins functional and sensory characteristics improved in comminuted meats*. J. Food Sci. 58(3):464–466.
- Lin, K.W. and Mei, M.Y. 2000. Fat Replacer (online) แหล่งข้อมูล [http:// www.caloriecontrol.org](http://www.caloriecontrol.org).
- Marita, R., Jukka, V., Eero, P., Marika, L., Liisa, L., Markkn, N. and Raija, A. 2003. *Effect of sodium citrate, Carboxymethyl Cellulose and Caragenan level on quality characteristic of low – salt and low fat bologna type sausage*. J. Meat Sci. 64 : 371–381.
- Marquez, E. J., Ahmed, E. M., West, R.L., and Jchmson, D. D. 1989. *Emulsion stability and sensory quality of beef frankfurters product at different fat or pesnut oil level*. J. Food Sci. 54(4): 867–870, 873.
- McMindes, M.K. 1991. *Applications of isolated soy protein in low-fat meat products*. Food Technol. 45(12): 61–64.
- Osburn, W.N. and Keeton, J.T. 1994. *Konjac flour jel as fat substitute in low fat prerigor fresh pork sausage*. J. Food Sci. 59(3) : 484–489.
- Osburn, W.N. and Keeton, J.T. 2004. *Evaluation of low fat sausage containing design lamb and Konjac gel*. J. Meat Sci. 68 : 221–223.

- Pal, U.K. and Agnihotri, M.K. 1996. *Effect of vegetable oil on the quality of fresh chevon sausage*. J. App. Ain. Res. 9(2): 187–191.
- Pearson, A.M. and Gillett, T. A. 1996. *Processed Meat*. 3rd Chapman and Hall. New York. 448.
- Potter, S. M. 2000. *Soy- new health benefits associated with an ancient food*. Nutrition to say. 35(2): 53–60.
- Sugiyama, N. and Shimahara, H. 1974. *Konjac Mannan Containing Reversible Gel*. US. Pat., 4, 676, 976.
- Sugiyama, N. and Shimahara, H. 1976. *Konjac Mannan*. US. Patent 3, 970, 008.
- Tye, R.J.1991. *Konjac Flour : Properties and applications*. Food Thecno., 45(3) : 82–92.
- Weegels, P. 1993. *Chemistry of baking*. In “Encyclopedia of Food Science Food Technology and Nutrition,” edited by Macrae, R., Robinson, R.K. And sadler, M.J. Vol. 1, p.475–479. Academic Press, Inc. New York.