

เอกสารอ้างอิง

- กัลยาณี โสมนัส. (2540). การผลิตกล้วยหอมผงโดยการทำแห้งแบบโฟมและแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- ดวงจันทร์ เกรียงสุวรรณ. (2546). พืชผักผลไม้ไทยมีคุณค่าเป็นทั้งอาหารและยา. ฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติ งานศูนย์บริการวิชาการและฝึกอบรม. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://nates.psu.ac.th/radio/radio_article/radio45-46/45-460026.htm (30 พฤศจิกายน 2553)
- ชนันย์ ราษฎร์นิยม. (2545). การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโฟม-เมท. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทิพพรธ ตั้งใจดี วิสชุด สุรพิมาน เวสาร์ช สุนทรชัยบูรณ์ และอภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. (2552). ผลของการเตรียมสารละลายน้ำเวย์ และเวลาในการตีปั่นที่มีต่อสมบัติของโฟมน้ำเวย์. ปัญหาพิเศษ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. (2538). องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. กรุงเทพฯ : ฟอรัมพริ้นติ้ง.
- นิจศิริ เรืองรังสี. (2542). *เครื่องเทศ*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2543). *ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2544). *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2551). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. (2532). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอ เอส พริ้นติ้งเฮ้าส์.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไบเบตผงสำเร็จรูป มผช. 765/2548. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.tisi.go.th/cgi-bin/otop/stdsearch.pl>. (1 พฤศจิกายน 2554)
- รติยา ชูพาณิชย์านันท์, สมเกียรติ ปรัชญาวารากร และสมชาติ โสภณธฤทธิ. (2550). การอบแห้งแผ่นโฟมที่ทำจากกล้วยสุกโดยใช้ไข่ขาวเป็นสารก่อโฟม. *การประชุมวิชาการครั้งที่ 8 ประจำปี 2550 สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย วันที่ 22-24 มกราคม พ.ศ. 2550 จังหวัดขอนแก่น*.

- รัตนา อัดตปัญญา. (2547). การทำแห้งแบบโฟม-แมท. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. หน้า 90
 นิธิยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี, บรรณาธิการ. เชียงใหม่: TRIO Advertising &
 Media.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. ภาควิชา
 อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ
 ทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ. 284 น.
- วรรณมา ตั้งเจริญชัย และ วิบูลย์ศักดิ์ กาวิลละ. (2531). นมและผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์
 วิชาพรรณ พงษ์วิริยาท. (2546). เทคโนโลยี Freeze Dry. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://202.129.59.198/rdi/html/freeze-drying.html> (30 พฤศจิกายน 2553).
- วิไล รังสาดทอง. (2543). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะ
 วิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. (2529). *การพัฒนากรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร*. กรุงเทพฯ:
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุกัญญา มหาธีระนนท์ (2540). “การศึกษาสารให้ความหอมในเมล็ดพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105”.
เอกสารวิชาการ BIOTEC 1/2540.
- สุนทรี่ สิงหนุตตรา. (2553). สรรพคุณสมุนไพร 200 ชนิด. กองเภสัชกรรม สำนักอนามัย
 กรุงเทพมหานคร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
http://www.rspg.or.th/plants_data/herbs/herbs_03_3.htm (16 พฤศจิกายน 2553).
- ศิริลักษณ์ สิ้นชาติย์ และกมลวรรณ แจ่มชัด. (2544). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตนมอบ 1*.
 ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. (2551). *ปฏิบัติการทางด้านวิศวกรรมอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ
 เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- 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.
- Anema, S.G., Pinder, D.N., Hunter, R.J. and Hemar, Y. (2006). Effects of storage temperature on
 the solubility of milk protein concentrate (MPC85). *Food Hydrocolloids*. 20(2-3): 386-
 393.
- AOAC. (2000). *Official methods of analysis of AOAC international*, 17th ed. Virginia, USA,
 Association of Official Analysis Chemists.

- Apintanapong, M. and Noomphorm, A. (2003). The use of spray drying to microencapsulate 2-acetyl-1-pyrroline, a major flavour component of aromatic rice. *International Journal of Food Science & Technology*, 38(2): 95-102.
- BAM. (2001). *Bacteriological Analytical Manual*. 8th edition. USA: U.S. Food and Drug Administration.
- BAM. (2002). *Bacteriological Analytical Manual*. 8th edition. USA: U.S. Food and Drug Administration
- Barbosa-Cánovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of Foods*. USA: Chapman and Hall.
- Bates, R.P. (1964). Factors affecting foam production and stabilization of tropical fruit products. *Food Technology*, 18: 93-96.
- Boonyai, P., Howes, T. and Bhandari, B. (2006). Applications of the Cyclone Stickiness Test for Characterization of Stickiness in Food Powders. *Drying Technology*, 24, 703-709.
- Busque, F., March, P.D., Figueredo, M., Font, J. and Sanfeliu, E. (2002). Total synthesis of four *Pandanus* alkaloids: pandamarilactonine-A and -B and their chemical precursors norpandamarilactonine-A and -B. *Tetrahedron Letters*, 43: 5583-5585.
- Buttery, R.G. and Ling, L.C. (1995). "Volatile Flavour Components of Corn Tortillas and Related Products". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43, 1878-1882.
- Buttery, R.G., Ling, L.C. and Donald, D.J. (1994). "Studied on Flavor Volatiles of some Sweet Corn Products". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42, 791-793.
- Bylund, G. (1995). Dairy processing : handbook. Sweden : Tetra Pak.
- Cadwallader, K.R. and Baek, H.H. (1998). "Aroma-impact compounds in cooked tail meat of freshwater crayfish (*Procambarus clarkia*)". *Journal of Food Science*, 40, 217-278.
- Cheeptham, N. and Towers, G.H.N. (2002). Light-mediated activities of some thai medicinal plant teas. *Fototerapia*, 73: 651-662.
- Dickinson, E. (1992). *An Introduction to Food Colloids*. New York : Biddle.
- Dow Chemical Company. (1962). Methocel Premium, Food Gums in Baked Gooda. Dow Chemical Company Midland, Michigan.

- Falade, K.O., Adeyamju, K.I. and Uzo-Peters, P.I. (2003). Foam-mat drying of cowpea (*Vigna unguiculata*) using glyceryl monooleate and egg albumin as foaming agents. *European Food Research and Technology*, 217: 486-491.
- Fennema, R.O. (1996). *Food Chemistry 3rd*. New York : Marcel Dekker.
- Gangopadhyay, G., Bandyopadhyay, T., Modak, B.K., Wongpornchai, S. and Mukherjee K.K. (2004). Micropropagation of Indian pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.), a rich source of 2-acetyl-1-pyrroline. *Current Science*, 87(11), 1589-1592.
- Garcia, R., Leal, F. and Rolz, C. (1988). Drying of Bananas Using Microwave and Air Ovens. *International Journal of Food Science and Technology*, 23, 78-80.
- Geldart, D., Abdullah, E.C., Hassanpour, A., Nwoke, L.C. and Wouters, I. (2006). Characterization of powder flowability using measurement of angle of repose. *China Particology*, 4, 104-107.
- 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.
- Karim, A.A. and Wai, C.C. (1999). Characteristics of foam prepared from star fruit (*Averrhoa carambola* L.) puree by using methyl cellulose. *Food Hydrocolloids*, 13: 203-210.
- Kean. (2005). Production and product development of natural spraydried pandan (*pandanus amaryllifolius*) powder. master's thesis. Universiti Putra Malaysia. Malaysia.
- King, V.A., Liu, C. and Liu, Y. (2001). Chlorophyll stability in spinach dehydrated by freeze-drying and controlled low-temperature vacuum dehydration. *Food research International*, 34: 167-175.
- Kirk, S. and Sawyer, R. (1991). *Pearson's Composition and Analysis of Food*. 9th ed. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Lee, B.L., Su, J. and Ong, C.N. (2004). Monomeric C18 chromatographic method for the liquid chromatographic determination of lipophilic antioxidants in plants. *Journal of Agricultural and Food chemistry*, 49 (6): 3106-3112.
- Lin, Y.P., Tsen, J.H. and King, V.A. (2005). Effects of far-infrared radiation on the freeze-drying of sweet potato. *Journal of Food Engineering*, 68: 249-255.

- Loh, S.K., Man, Y.B.C., Tan, C.P., Osman A. and Hamid, N.S.A. (2005). Process optimisation of encapsulated pandan (*Pandanus amaryllifolius*) powder using spray-drying method. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85:1999–2004.
- McGuire, R.G. (1992). Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27:1254-1255.
- Miao, S. and Roos, Y.H. (2006). Isothermal study of nonenzymatic browning kinetics in praydried and freeze-dried systems at different relative vapor pressure environments. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7: 182-194.
- Miean, K.H. and Mohamed, S. (2001). Flavonoid (myricetin, quercetin, kaempferol, luteolin and apigenin) content of edible tropical plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(6): 3106–3112.
- Mosquera, L.H. Moraga, G., Martinez-Navarrete, N. (2010). Effect of maltodextrin on the stability of freeze-dried borojo (*Borojoa patinoi* Cuatrec.) powder. *Journal of Food Engineering*, 97: 72-78.
- Mutti, B. and Grosch, W. (1999). “Potent odorants of boiled potatoes”. *Nahrung*. 43, 302-306.
- Muthukumar. (2007). Foam-mat freeze drying of egg white and mathematical modeling. Master’s thesis. McGill University. Sainte-Anne-de-Bellevue (QC) H9X 3V9. Canada.
- Nor, F.M., Mohamed, S., Idris, N. A. and Ismail, R. (2008). Antioxidative properties of *Pandanus amaryllifolius* Leaf extracts in accelerated oxidation and deep frying studies. *Food Chemistry*. 110: 319-327.
- Nijhuis, H.H., Torringa, H.M., Muresan, S., Yuksel, D., Legrit, C. And Et Kloek, W. (1998). Approaches to improving the quality of dried fruit and vegetables. *Food Science Technology*. 9, 13–20.
- Ooi, L.S.M., Wong, E.Y.L., Sun, S.S.M. and Ooi, V.E.C. (2006). Purification and characterization of non-specific lipid transfer protein from the leaves of *Pandanus amaryllifolius* (Pandaceae). *Peptides*, 27: 626–632.
- Palmfeldt, J., Rådström, P. And Hahn-Hägerdal, B. (2003). Optimisation of initial cell concentration enhances freeze-drying tolerance of *Pseudomonas chlororaphis*. *Cryobiology*, 47(1), 21–29.

- Peungvicha, P., Temsiririrkkul, R., Prasain, J. K., Tezuka, Y., Kadota, S.;Thirawarapan, S. S., Watanabe, H. (1998). 4-Hydroxybenzoic acid: a hypoglycemic constituent of aqueous extract of Pandanus odoros root. *Journal of Ethnopharmacology*, 62: 79-84.
- Porrarud, S. and Pranee, A. (2010). Microencapsulation of Zn-chlorophyll pigment from Pandan leaf by spray drying and its characteristic. *International Food Research Journal*, 17: 1031-1042.
- Raharitsifa, N. and Ratti, C. (2009a). Foam-mat freeze-drying of apple juice part 1: experimental data and ann-simulations. *Journal of Food Process Engineering*, 33: 268–283
- Raharitsifa, N. and Ratti, C. (2009b). Foam-mat freeze-drying of apple juice part 2:stability of dry products during storage. *Journal of Food Process Engineering*, 33: 341–364.
- Rai, S., Chauhan, A.S. (2008). Quality attributes of drum-dried papaya-cereal flakes developed from ripe papaya (*Carica Papaya L.*). *Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry* 7 (5): 2914–2931.
- Rahman, S. (1995). *Food Properties Handbook*. New York: CRC Press, Inc.
- Ritti C. (2001). Hot air and Freeze-drying of High value foods a review. *Journal of food Engineering*. 49: 311-319.
- Sauter, E.A. and Montoure, J.E . (1972). The relationship of lysozome content of egg white to volume and stability of foams. *Journal of Food science*, 37(6) : 918-920.
- Silva, M.A., Sobral, P.J.A. and Kieckbusch, T.G. (2006). State diagrams of freez-dried camucamu (*Myrciaria dubia* (HBK) Mc Vaugh) pulp with and without maltodextrin addition. *Journal of Food Engineering*, 77: 426-432.
- Schieberle, P. and Grosch, W. (1985). “Identification of Volatile flavour Compounds of Wheat Bread Crust Comparison with Rye Bread Crust”. *Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -Forschung A* , 180, 474-478.
- Shittu, T.A. and Lawal, M.O. (2007). Factors affecting instant properties of powdered cocoa beverages. *Food Chemistry*, 100: 91-98.
- Takayama. H., Ichikawa, T., Kitajima, M., Nonato, M.G. and Aimi, N. (2002). Isolation and Structure Elucidation of two New Alkaloids, Pandamarilactonine-C and -D, from *Pandanus amaryllifolius* and Revision of Relative Stereochemistry of andamarilactonine-A and -B by Total Synthesis. *Chemical & Pharmaceutical Bulletin*. 50(9): 1303-1304

- Tairu, A.O., Hofmann, T. and Grosch, W. (2000). "Studies on the key odorants formed by roasting of wild mango seeds (*Irvingia gabonensis*)". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48, 2391-2394.
- Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S., Soponronnarit, S. (2007). Drying characteristics and quality of banana foam mat. *Journal of Food Engineering*. 86: 573-583.
- Wilde, P. J. and Clark, D. C. (1996). Foam formation and stability. Methods of testing protein functionality. G. M. Hall, Blackie Academic & Professional: 111 - 152.
- Zainuddin, H. (2004). Flavonoids and volatile compounds in 29 types of tropical plants from different anatomical parts using gas chromatography–mass spectrometry (pp. 32, 33 and 57). Unpublished work. Universiti Putra Malaysia.
- Zehentbauer, G. and Grosch, W. (1998). "Crust aroma of baguettes I key odorants of baguettes prepared in two different ways". *Journal of Cereal Science*. 28, 81-92.