

เอกสารอ้างอิง

กรมปศุสัตว์. *สูตรมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อ*. กลุ่มงานผลิตภัณฑ์สัตว์ กองส่งเสริมการปศุสัตว์.

ชัยณรงค์ คันทพนิต. 2529. *วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์*. ไทยวัฒนาพานิช จำกัด. กรุงเทพฯ. 276 น.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2541. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 193 น.

บุญเรียง ขจรศิลป์. 2539. *สถิติวิจัย I*. ภาควิชาการศึกษา. คณะศึกษาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 162 น.

บุษบา ยงสมิทธิ์. 2542. *อุตสาหกรรมหมักวิตามินและสารสี*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 287 น.

พิมพ์ร วัชรพงศ์กุล และวิไลลักษณ์ ศรีสุระ. 2532. โกลสเตอรอลในอาหารไทย. *โภชนาการสาร*: 202-212.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 น.

มอก. 335 เล่ม 1-2523. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม วิธีวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา*. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ. 42 น.

มอก. 848-2532 UDC: 637.25. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแฮม*. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ. 16 น.

เรณู ปิ่นทอง. 2537. *คู่มือจุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.

คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 242 น.

เรณู ปิ่นทอง, ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และพัชรีย์ พัฒนากุล. 2543. การผลิตไส้กรอกหมูโดยใช้
อังกักช่วยเพิ่มสี. *แก่นเกษตร*. 28(2): 89-96.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2540ก. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เล่ม 1*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 190 น.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2540ข. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เล่ม 2*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 381 น.

สมาคมการค้าอุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลังไทย. 2543. *24 ปี สมาคมการค้าอุตสาหกรรม
แป้งมันสำปะหลังไทย ร่วมพัฒนาชาติไทย...ถวายจอมราชันย์*.

สถิตินาธารณสุข. 2536. ส่วนข้อมูลข่าวสารสาธารณสุข สำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข สำนักงาน
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. 72 น.

สัญชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2543. *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์*. โรงพิมพ์ชนบรรมการพิมพ์. เชียงใหม่. 244 น.

สิริพันธุ์ จุลกรังคะ. 2541. *โภชนาศาสตร์เบื้องต้น*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
282 น.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2539. *อุตสาหกรรมอาหาร*. โรงพิมพ์ชัยเจริญ. กรุงเทพฯ. 248 น.

หน่วยผลิตภัณฑ์สัตว์เชียงใหม่. 2544. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเทคโนโลยีเนื้อสัตว์. กองส่งเสริม
การปศุสัตว์. กรมปศุสัตว์. 47 น.

อรัญ หันพงศ์กิตติกุล เมธินี เทวซึ่งเจริญ และเรณู ปิ่นทอง. 2531. ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตข้าวแดงโดย
Monascus purpureus. *วารสารเกษตร*. 4(2): 122-132.

- Adams, M. R., and Moss, M. O. 2000. *Food Microbiology*. Royal society of chemistry. UK. 441 pp.
- Allen, J. C., and Hamilton, R. J. 1994. *Rancidity in Foods*. Blackie Academic, London. 378 pp.
- Ambrosiadis, J., Varelzis, K. P., and Georgakis, S. A. 1996. Physical, chemical and sensory characteristics of cooked meat emulsion style products containing vegetable oils. *Int. J. Food. Sci. and Tech.* 31: 189-194.
- Anthony, M. S., Clarkson, T. B., and Williams, J. K. 1998. Effects of soy isoflavones on atherosclerosis: potential mechanism¹⁻³. *Am. J. Clin. Nutr.* 68(suppl): 1390S-1393S.
- AOAC. 1990. *Association of Official Analytical Chemists*, 15th ed. AOAC. Inc. Virginia, USA.
- AOAC. 1995. *Association of Official Analytical Chemists*, 16th ed. AOAC. Inc. Virginia, USA.
- Barbut, S., Maurer, A. J., and Lindsay, R. C. 1988. Effects of reduced sodium chloride and added phosphates on physical and sensory properties of turkey frankfurters. *J. Food Sci.* 53: 62-66.
- Beauhamp, G. K. 1990. Research in chemosensation related to flavour and fragrance perception. *Food. Tech.* 44(1): 98-100.
- Bianchi, M. A., Pilosof, A. M. R., and Bartholomai, G. B. 1985. Rheological behavior of comminuted meat systems containing soy protein isolate. *J. texture Studies.* 16: 193-206.
- Bloukas, J. G., Arvanitoyannis, I. S., and Siopi, A. A. 1999. Effect of natural colourants and nitrites on colour attributes of frankfurters. *Meat Sci.* 52: 257-265.
- Brauer, H. 1992. Fettreduzierte Bruehwurst. Technologie zur vermeidung eines zu festen gummiartigen Bisses. *Fleischwirtschaft.* 72(4): 449-450, 480.

- Chin, K. B., Keeton, J. T., Longnecker, M. T., and Lamkey, J. W. 1999. Utilization of soy protein isolate and konjac blends in a low-fat bologna (model system). *Meat Sci.* 53: 45-57.
- Chizzolini, R., and Allen, P. 1995. Quality of low fat meat products. *Flair-Flow-Reports*; F-FE 168/95.
- Fabre, C. E., Santerre, A. L., Loret, M. O., Baberian, R., Pareilleux, A., Goma, G., and Blanc, P. J. 1993. Production and food applications of the red pigments of *Monascus ruber*. *J. Food. Sci.* 58(5): 1099-1102, 1110.
- Fink-Gremmels, J., Dresel, J., and Leistner, L. 1991. Use of *Monascus* extracts as an alternative to nitrite in meat products. *Fleischwirtschaft.* 71(10): 1184-1186.
- Francis, P. Z. 1989. *Pigment microbiology*. Chapman&Hall. New York. 608 pp.
- Grundy, S. M. 1986. Cholesterol and coronary heart disease: A new era. *J. Am. Med. Ass.* 256: 2849-2858.
- Hammer, G. F. 1992. Processing vegetable oil into frankfurter-type sausages. *Fleischwirtschaft.* 72(9): 1258-1265.
- Han, O., and Mudgett, R. E. 1992. Effects of oxygen and carbon dioxide partial pressure on *Monascus* growth and pigment production in solid-state fermentation. *Biotechnol Prog.* 8: 5-10.
- Havel, R. J. 1999. Dietary supplement or drug? The case of Cholestin¹⁻³. *Am. J. Clin Nutr.* 69: 175-176.
- Herber, D., Yip, I., Ashley, J. M., Elashoff, D. A., Elashoff, R. M., and Go, V. L. W. 1999. Cholesterol-lowering effects of a proprietary chinese red-yeast-rice dietary supplement. *Am. J. Clin. Nutr.* 69: 231-236.

- Hesseltine, C. W. 1965. A millenium of fungi, food and fermentation. *Mycologia*. 57: 179-181.
- Hughes, E., Cofrades, S., and Troy, D. J. 1997. Effects of fat level, oat fibre and carrageenan on frankfurters formulated with 5, 12, 30% fat. *Meat Sci*. 45(3): 273-281.
- HunterLab, 1997. ColorQuest II Colorimeter. Hunter Associates Laboratories Inc. Reston. Virginia, USA.
- Instron Corporation, 1993. Instron Series 5565. Load Frams and Instron Merlin Software. Canton, Massachusetts.
- Ismaiel, A., and Pierson, M. D. 1990. Inhibition of germination of *C. botulinum* 33A, 40B, and 1623E by essential oil of spices. *J. Food Sci*. 55(6): 1676-1678.
- Jay, J. M. 1996. *Modern food microbiology*. 5th ed. Chapman&Hall. New York. 661 pp.
- Katsuda, S., Yamada, R., Yoshiga, A., and Tsuji, K. 1997. Inhibitory effect of a sausage containing soy protein isolate on increase in serum total cholesterol level induced by high fat diet in adult male subjects. *J. Japan, Soc. Food. Sci. and Tech*. 44(6): 418-423.
- Ladwig, K. M., Knipe, C. L., and Sebranek, J. G. 1989. Effects of sodium tripolyphosphate on the physical, chemical and textural properties of high-collagen frankfurters. *J. Food. Sci*. 54(3): 505-507.
- Ling, P. P. , Ruzhitsky, V. N., Kapanidis, A. N., and Lee, T. -C. 1996. Measuring the colour of food. *Chem. Tech*. 11(3): 46-52.
- Lyons, P. H., Kerry, J. F., Morrissey, P. A., and Buckley, D. J. 1999. The influence of added whey protein/carrageenan gels and tapioca starch on the textural properties of low fat pork sausages.

Meat Sci. 51: 43-52.

- Marquez, E. J., Ahmed, E. M., West, R.L., and Johnson, D. D. 1989. Emulsion stability and sensory quality of beef frankfurters produced at different fat or peanut oil level. *J. Food Sci.* 54(4): 867-870, 873.
- Multon, J. L. 1992. Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires. Tec et Doc. Lavoisier (Ed.) APRIA, 266-270, 567-602.
- Nishikawa, H. 1932. Biochemistry of filamentous fungi. I. Coloring matters of *Monascus purpures* Went. *Agr. Chem. Soc Jap.* 8: 1007-1015.
- Pal, U. K. and Agnihotri, M. K. 1996. Effect of vegetable oil on the quality of fresh chevon sausages. *J. App. Ani. Res.* 9(2): 187-191.
- Palo, M. A., Vidal-Adeva, L., and Maceda, L. M. 1960. Study on ang-kak and its production. *Philipp. J. Sci. Soc.* 89: 1-22.
- Pearson, D. 1973. *Laboratory Techniques in Food Analysis*. Butterworth & Co. Ltd. London. 315 pp.
- Pearson, D. 1976. *The Chemical Analysis of Food*. Churchill Livingstone. London. 574 pp.
- Potter, S. M., Baum, J. A., Teng, H., Stillman, R. J., Shay, H. F., and Erdman, J. W. 1998. Soy protein and isoflavones: Their effects on blood lipids and bone density in postmenopausal women. *Am. J. Clin. Nutr.* 68(6): 1375S-1379S.
- Roberts, D., Hooper, W., and Greenwood, M. 1995. *Practical Food Microbiology*. Public Health Laboratory Service. 276 pp.
- Savic, I. V. 1985. *Small-Scale Sausage production*. Food and Agriculture Organization of the United

Nation. Rome. 123 pp.

Shehata, H. A., Buckenhueskes, H. J., and El-Zoghbi, M. S. 1998. Colour optimization of egyptian fresh beef sausage by natural colourants. *Fleischwirtschaft*. 78(1): 68-71.

Skrede, G. 1989. Comparison of various types of starch when used in meat science. *Meat Sci*. 25: 21-36.

Smith, S. C. 1998. Need for a paradigm shift: The importance of risk factor reduction therapy in treating patients with cardiovascular disease. *Am. J. Cardiol*. 82: 10T-13T.

Sofos, J. N., Busta, F. F., Bhothipaksa, K., Allen, C. E. 1979. Sodium nitrite and sorbic acid effects on *Clostridium botulinum* toxin formation in chicken frankfurter-type emulsions. *J. Food Sci*. 44: 668-672.

Swift, C. E., Townsend, W. E, and Witnauer, L. P. 1968. Comminuted meat emulsion relation of the melting characteristics of fat to emulsion stability. *Food Technol*. 22: 117-120.

Szczawinski, J., Szczawinska, M., and Szulc, M. 1989. Effect of irradiation on antibotulinal efficacy of nitrite. *J. Food Sci*. 54(5): 1313-1317.

Tanimura, A., Ishiwata, H., Harada, M., Nakamura, Y., and Ishidata, M. 1975. Studies on in vivo formation of nitroso compound. *J. Food. Hygienic Soc. of Japan*. 18(1): 11-18.

Vanderzant, C., and Splittstoesser, D. F. 1992. *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*. American Public Health Association, DC, USA. 663 pp.

Whiting, R. C. 1984. Stability and gel strength of fransfurter batters made with reduced NaCl. *J. Food Sci*. 49: 1350-1354, 1362.

- Woodburn, M. J., Somers, E., Rodriguez, J., and Schantz, E. T. 1979. Heat inactivation rates of botulinum toxins A, B, E and F in some foods and buffers. *J. Food Sci.* 44: 1658-1661.
- Ying Sing S., T'ien Jung K'ai Wu. 1966. Chinese technology in the seventeenth century. Sun E-T and Sun S-C, transl. London: Pennsylvania State University Press. 291-294.
- Yoshimura, M., Yamanaka, S., Mitsugi, K., and Hirose, Y. 1975. Production of *Monascus* pigment in submerged culture. *Agri. Biol. Chem.* 39: 1789-1795.
- Zayas, J. F. 1985. Structural and water binding properties of meat emulsions prepared with emulsified fat. *J. Food. Sci.* 30: 689-692.