

เอกสารอ้างอิง

- คณิงนิจ เมฆะวณิชกุล และวนิดา แก้วขจร. 2535. ผลของสารเชื่อมและชนิดของปลาที่มีต่อผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลา. โครงการการเรียนการสอนเพื่อเสริมประสบการณ์. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- โครงการอนุรักษ์ผักสีเขียว มุลินิติโตโยต้าประเทศไทยและสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2540. มหัทศวรรษผัก 108. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : โครงการจัดพิมพ์คบไฟ.
- ชุมพล พูนยิ่ง . 2535. สำหรับรายละเอียดอาหารพิเศษ. สำนักพิมพ์อินทนิล. กรุงเทพฯ.
- ดาวริน มหาพิรุณ, เกศนี กฤตยาภิรณ และกรกช มาสะกี. 2539. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาไขมันต่ำ. โครงการการเรียนการสอนเพื่อเสริมประสบการณ์. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- ปราณิศา เชื้อโพธิ์หัก, ングุช รักสกุลไทย และวันชัย วรวัฒน์เมธิกุล. 2543. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาและอายุการเก็บรักษา. *อาหาร*, 30(4) : 261-273.
- ผาณิต ไพร์พ่ายฤทธิ์. 2536. การใช้น้ำ คาราจีแนนกัม มอลโตเดกซ์ตริน และรำข้าวในการผลิตไส้กรอกหมูอิมัลชันแคลอรีต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรรณี ลิขิตวรรณการ. 2526. การทำแห้งในสภาพแช่แข็งของกุ้งและเห็ดหอม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิชญ วิเชียรสรณ์. 2535. หน้าที่ของส่วนผสมต่าง ๆ ในการทำไส้กรอก. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์)*, 1 (1) : 65-73.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी, ลักขณา รุจนะไกรกานต์, พัชรินทร์ ระวียัน. 2544. เทคโนโลยีเนื้อปลาและผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เพิ่มพูน ศักดิ์เกษม. 2531. ปลานิล. ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเกษตรกร. กรุงเทพฯ.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

- ลักษณะ รุจนะไกรกานต์. 2533. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ . ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร,คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักษณะ รุจนะไกรกานต์, นิธิยา รัตนาปนนท์. 2540. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัณเพ็ญ มีสมญา. 2541. โยอาหารอันทรงคุณค่า. *อาหาร*, 28(3) : 213-219.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2529. วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร เล่ม 2. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.
- สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ธนบรรณการพิมพ์ เชียงใหม่..
- สุทธิพงษ์ อธิพิพร. 2544. เปรียบเทียบวิทยาฮิสโตพื้นฐานทางโลหิตวิทยาของปลา *Oreochromis niloticus* Linn. พันธุ์ทับทิมและพันธุ์นิล. โครงการการเรียนการสอนเพื่อเสริมประสบการณ์. คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุภัทร์ ไชยกุล. 2545. กลูตาเมตและโมโนโซเดียมกลูตาเมต. *โภชนาการ*, 37(1) : 37-45.
- อนันต์ อิศระเสนีย์. 2536. การใช้โปรแกรมสถิติ Statistix version 1.1 และ 3.5. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อดิศักดิ์ เอกไสวรรณ . 2542 . การปรับปรุงกระบวนการผลิตหมูยอและไก่ทอดไขมันด้วยแป้งบุก. *อาหาร*, 29 (1) : 37-49.
- Amy B. 2000. *Understanding Food Principles and Preparation*. Uni of Hawai Wadsworth Thomson Learning : USA.
- AOAC. 1998. In Association of Official Analytical Chemists, 16th ed. Maryland : AOAC Inc.
- Borgstrom G. 1965. *Fish as Food Processing : Part 1*. A subsidiary of Harcourt Brace Jovanovich, Publisher. London.
- Chin K.B., Keeton J.T., Longnecker M.T. and Lamkey J.W. 1999. Utilization of soy protein isolate and kinjac blends in low-fat bologna (model system). *Meat Sci.* 53 : 45-57.
- Chin K.B., Keeton J.T., Miller R.K., Longnecker M.T. and Lamkey J.W. 2000. Evaluation of konjac blends and soy protein isolates as fat replacements in low-fat bologna. *J. Food Sci.* 65(5) : 756-763.

- Cofrades S., Guerra M.A., Carballo J., Fernandez-martin F. and Jimenez colmenero F. 2000. Plasma protein and soy fiber content effect on bologna sausage properties as influenced by fat level. *J. Food Sci.* 65(2) : 281-287.
- Damodaran S. and Paraf A. 1997. Food Protein and Their Applications. Marcel Dekker, Inc.
- Garcia M.M., Dominguez R., Galvez M.D., Casas C. and Selgas M.D. 2002. Utilization of cereal and fruit fibres in low fat dry fermented sausages. *Meat Sci.* 60 : 227-236.
- Joseph A.M. and Anthony T.T. 1995. Food Additive Toxicology. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Keville K. 1991. The Illustrated Herb Encyclopedia. Michael Friedman Publishing Group, Inc. USA.
- Lin K.W. and Lin S.N. 2002. Effect of sodium lactate and trisodium phosphate on the physicochemical properties and shelf life of low-fat chinese-style. *Meat Sci.* 60 : 147-154.
- Lin K.W. and Mei M.Y. 2000. Influences of gums, soy protein isolate, and heating temperature on reduces-fat meat batters in a model system. *J. Food Sci.* 65(1) : 48-52.
- 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 : 45-52.
- Macrae R., Robinson R.K. and Sadler M.J. 1993. Encyclopedia of Food Sciences Food Technology and Nutrition. 4 vols. Academic Press. USA.
- Man C.M.D., and Jones A.A. 1994. Shelf-life Evaluation of Food. Chapman & Hall, London.
- Nusinovitch A. 1997. Hydrocolloid Applications : Gum Technology in the Food and Industries. Blackic Academic & Professional Publisher : London.

- Ordóñez M., Rovira J. and Jaime I. 2001. The relationship between the composition and texture of conventional and low-fat frankfurters. *International J. Food Sci. & Technology*. 36 : 749-758.
- Pearson A.M. and Gillett T.A.. 1999. Processed meat. 3th ed. Gaithersbury, Md. : Aspan. Maryland : USA.
- Pietrasik Z. and Duda Z.. 2000. Effect of fat content and soy protein/carrageenan mix on the quality characteristics of comminuted, scalded sausages. *Meat Sci*. 56 :181-188.
- Porcella M.I., Sanchez G., Vaudagna S.R. and Zanelli M.L. 2001. Soy protein isolate added to vacuum-packed chorizos: effect on drip loss, quality characteristics and stability during refrigerated storage. *Meat Sci*. 57 : 437-443.
- Potter S.M. 2000. Soy – new health benefits associated with an ancient food. *Nutrition To say*. 35(2) : 53-60.
- Pearson D. 1976. The Chemical Analysis of Food. Churchill Livingstone. London. England.
- Su Y.K., Browsers J.A. and Zayas J.E. 2000. Physical Characteristics and Microstructure of reduced-fat Frankfurters as affected by salt and emulsified fats stabilized with nonmeat proteins. *J. Food Sci*. 65(1) : 123-128.
- Tuley, L. 1996. Healthy outlook for soya protein. *IFT* No 5 : 24-28.
- Xiong Y.L., Noel D.E. and Moody W.G. 1999. Texture and sensory properties of low-fat beef sausages with added water and polysaccharides as affected by pH and salt. *J. Food Sci*. 64(3) : 550-554.
- Yang A., Keeton J.T., Beilken S.L. and Trout G.R.. 2001. Evaluation of some binders and fat substitutes in low-fat frankfurters. *J. Food Sci*. 66(7) : 1039-1046.