

## เอกสารอ้างอิง

จริงแท้ สิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 75-98.

จันทร์หา โขชชัยทัศน์, ชญานี โอภาเจริญสุข และชลธร หุ่นโสภณ. 2541. การศึกษาความเป็นไปได้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่จากเห็ดหูหนู. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

นิธิยา รัตนานนท์. 2543. “ไฮโดรคอลลอยด์”. ในเคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 213-214.

ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. “น้ำตาลและสารให้ความหวานในอาหารแปรรูป”. ในกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะทรัพยากรธรรมชาติ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 88-105.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาการพัฒนาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มอก.696. 2530. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมลูกกวาดและทอฟฟี่. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.

รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รัตน์นัท พรธมนารุโณทัย. 2545. เอกสารประกอบการอบรมเชิงสาธิต: การวัดสมบัติทางกายภาพของอาหาร. บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด. กรุงเทพฯ.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานนท์. 2540. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วนิดา ไชยมหาวัน. 2542. เกล็ดผสมธัญญาหาร. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิริลักษณ์ สิ้นขวาลัย. 2525a. ทฤษฎีอาหาร. เล่ม 2 หลักการถนอมอาหาร. กส.บ คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริลักษณ์ สิ้นขวาลัย. 2525b. ทฤษฎีอาหาร. เล่ม 3 หลักการทดสอบอาหาร. กส.บ คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง และสิริ ชัยเสรี. 2539. ลูกกวาดและซ็อกโกแลต, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร, คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร. คณะอุตสาหกรรม เกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุวรรณ สุกิมารส. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและซ็อกโกแลต. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ

สุรพล อุปดิศสกุล. 2537. สถิติการวางแผนการตลาด. สำนักพิมพ์สมมิตรออฟเซต, กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2537. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแยม เยลลี่ มาร์มาเลด. กระทรวงอุตสาหกรรม.

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อุไรรัช บูรณะคงคาตรี. 2538. ผลของ pH ความเข้มข้น และชนิดน้ำตาลต่อความแข็งแรงของเจล เพกทินชนิดเมทอกซีสูง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.

AOAC. 2002. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Inc. Washington, DC.

Alloncle, M. and Doublier, J.L. 1991. Viscoelastic properties of maize starch/ hydrocolloid pastes and gels. Food Hydrocoll, 5 : 455-467.

- Al-Ruqaie, I.M., Kasapis, S. and Abeysekera, R. 1997. Structural properties of pectin-gelatin gels. Part II: effect of sucrose/glucose syrup. *Carbohydrate Polymer*, 34 : 309-321.
- Axelos, M.A.V. and Thibault, J.F. 1991. The Chemistry of Low Methoxyl Pectin Gelation. *In* The Chemistry of Pectin (Walter, R.H., Ed.), Press, New York, pp. 109-118.
- Babin, H. and Dickinson E. 2001. Influence of transglutaminase treatment on the thermoreversible gelation of gelatin. *Food Hydrocolloids*, 15 : 271-276.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. 1987. Food Additives. *In* Food Chemistry. Springer Verlag Berlin, Germany, pp. 351.
- Brook, M. 1971. Sucrose and the Food Manufacturer. *In* Sugar Chemical, Biological and Nutritional Aspects of Sucrose. (Yudkin, J., Edelman, J. and Hough, L., Eds). Butterworth & Co (Publishers) Ltd., England, pp 32-45.
- BS 757. (1975). Methods for sampling and testing gelatin, British Standards Institution.
- Burg, J.C. 1998. Generating Yummy Gummies. *In* Design Elements. Weeks Publishing Company, Northbrook, IL. [Online]. Available <http://www.foodproductdesign.com/archive/1998/0598DE.html> [2002, October 14].
- Cardello, A.V. and Maller, O. 1987. Sensory Texture Analysis : An Integrated Approach to Food Engineering. *In* Food Texture Instrumental and Sensory Measurement. (Moskowitz, H.R., Eds.), Jacobs Inc., Valhalla, New York : pp. 180-181.
- Chen, C. and Paull, R.E. 2003. Postharvest Physiology, Handling and Storage of Pineapple. *In* The Pineapple: Botany, Production and Uses. (Bartholomew, D.P., Paull, R.E. and Rohrbach, K.G., Eds.), CABI Publishing, UK, pp. 257.
- Chenchin, K.L. and Yamamoto, H.Y. 1978. Isolation characterization and enzymatic hydrolysis of pineapple gum. *Journal of Food Science*, 125 : 1261-1263.
- Christensen, S.H. 1986. Pectin. *In* Food Hydrocolloids. (Glicksman, M. Eds.), Boca Raton, FL: CRC Press, Vol.3, pp. 205-230.

- Clymer, J. 1997. Citric buffer calculation. Mining Co. Math & Science Links. [Online]. Available  
<http://www.w3.one.net/jwclymer/cit.html> [2002, October 16].
- Crandall, P.G. and Wicker, L. 1986. Pectin Internal Gel Strength: Theory Measurement and Methodology. *In* Characterization of Pectin (Fishman, M.C. and Jen, J.J., Eds.), Washington, D.C., pp. 89-90.
- DeMars, L.L. and Ziegler, G.R. 2001. Texture and structure of gelatin/pectin-based gummy confections. *Food Hydrocolloids*, 15: 643-653.
- Dickinson, E. and Merino, L.M. 2002. Effect of sugar on the rheological properties of acid caseinate-stabilized emulsion gels. *Food Hydrocolloids*, 16: 321-331.
- Dumitriu, S. 1998. Polysaccharides : Structural Diversity and Functional Versatility. *In* Pectin Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 377-419.
- Edwards, W. P. 2000. The Science of Sugar Confectionery. The Royal Society of Chemistry, UK.
- Eidam, D., Kulicke, W.M., Kuhn, K. and Stute, R. 1995. Formation of maize starch gels selectively regulated by the addition of hydrocolloids. *Starch*, 47 : 378-384.
- Evageliou, V., Kasapis, S. and Hember, M.W.N. 1998. Vitrification of  $\kappa$ -carrageenan in the presence of high levels of glucose syrup. *Polymer*, 39 : 3909-3917.
- Evageliou, V., Richardson, R.K. and Morris, E.R. 2000. Effect of pH, sugar type and thermal annealing on high-methoxy pectin gels. *Carbohydrate Polymer*, 42 : 245-259.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. 3<sup>rd</sup> ed, Marcel Dekker, Inc, New York, pp. 905-906.
- Gabarra, P. and Hartel, R.W. 1998. Corn syrup solids and their saccharide fractions affect crystallization of amorphous sucrose. *Journal of Food Science*, 63: 583-588.

- Gross, D.R. 1978. Fruit Preserve and Jellies. *In Encyclopedia of Food Science.* (Peterson, M.S. and Johnson, A.H. Eds.), Westport, Conn., AVi., pp. 469-472.
- Harrison, M. and Hills, B.P. 1996. A mathematical model to describe flavor release from gelatine gels. *International Journal of Food Science and Technology*, 31: 167-176
- Herbstreith & Fox Corporate Group. 1992. Pectin as Gelling Agent in Gummy and Jelly Product. [online]. Available: [http://www.herbstreith.fox.de/pdf/awt7\\_e.pdf](http://www.herbstreith.fox.de/pdf/awt7_e.pdf) [2002, August 13].
- Howell, I. and Hartel R. 2001. Drying and crystallization of sucrose solutions in thin films at Elevated temperatures. *Journal of Food Science*, 66 (7) : 979-984.
- Imeson, A. 1997. Gelatin. *In Thickening and Gelling Agents for Food.* 2<sup>nd</sup> ed, An Imprint of Chapman & Hall, London, pp. 144-159.
- Jackson, E.B. and Howling, D. 1995. Glucose syrup and starch hydrolysates. *In Sugar Confectionery Manufacture.* (Jackson E.B., Ed.), 2nd ed., Glasgow: Blackie Academic & Professional, pp. 13-37.
- Johnson, A.H. and Peterson, M.S. 1974. Gelatin. *In Encyclopedia of Food Technology.* Westport, Conn., AVi., pp. 477.
- Jonas, J.J. 1974. Gum. *In Encyclopedia of food technology.* Westport, Conn., AVi., pp. 489-496.
- Kawakatsu, T., Trägårdh, G. and Trägårdh, C. 2001. The formation of oil droplets in a Pectin solution and the viscosity of the oil-in-pectin solution emulsion. *Journal of Food Engineering*, 50(4) : 247-254.
- Kokini, J.L. and Cussler, E.L. 1987. The Psychophysics of Fluid Food Texture. *In Food Texture Instrumental and Sensory Measurement.* (Moskowitz, H.R., Ed), Jacobs Inc., Valhalla, New York : pp. 97-99.
- Lapasin, R. and Pricl, S. 1999. Rheology of Industrial Polysaccharides: Theory and Application. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland, pp. 27.

- Lee, R. and Jackson, E.B. 1973. *Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*. 1<sup>st</sup> ed. Plymouth: Leonard Hill Books.
- Ledward, D.A. 2000. Gelatin. *In Handbook of Hydrocolloids*. (Phillips, G.O. and Williams, P.A., Eds.), Woodhead publishing Limited, England, Pp 67-87.
- Li, B.W., Andrew, K.W. and Pehrsson, P.R. 2002. Individual sugars, soluble and insoluble dietary fiber contents of 70 high composition foods. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15 : 715-723.
- Marcotte, M., Hoshahili, A.R.T, and Ramaswamy, H.S. 2001. Rheological properties of selected hydrocolloids as a function o concentration and temperature. *Food Research International*, 34: 695-703.
- Marrs, W.M. 1982. Gelatin/carbohydrate interaction and their effect on the structure and texture of confectionary gels. *In Progress in Food science and Nutrition*. (Phillips, G.O., Williams, P.A. and Wedlok, D.J. Eds.), 6: 259-268.
- May, C.D. 1997. Pectins. *Thickening and Gelling Agents for Food*. (Imeson, A. Eds.) : 2<sup>nd</sup> ed, An Imprint of Chapman & Hall, London, Pp. 230-261.
- May, C.D. 2000. Pectins. *In Handbook of Hydrocolloids*. (Phillips, G.O. and Williams, P.A., Ed.), Woodhead publishing Limited, England, pp. 169-188.
- Clymer, J. 1997. Citric Buffer Calculation. Mining Co. Math & Science Links.  
[online]. Available: <http://www.one.net/jwclymer/cit.html> [2002, August 10].
- Nussinovitch, A. 1997. Pectin. *In Hydrocolloid Application : Gum Technology in the Food and other Industries*. Institute of Biochemistry, Food Science and Nutrition, Rehovot, Israel, pp. 83-103.
- Oakenfull, D. 1991. The Chemistry and Technology of Pectin. *In The Chemistry of High Methoxyl Pectin*. Academic Press, Inc., New York.



- Oakenfull, D. and Scott A. 1984. Hydrophobic interaction in the gelation of high methoxyl pectin. *Journal of Food Science*, 49 : 1093-1098.
- Ogborn, J. 2004. Soft matter: food for thought. *Physics Education*, 39 : 45-52.
- Phillips, G.O. and Williams, P.A. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhead publishing limited, Cambridge, England.
- Pilgrim, G.W., Walter, R.H. and Okenfull, D.G. 1991. Jam, jellies and preserves. *In The Chemistry and Technology of Pectin*. (Walter, R.H., Eds.), Cornell University Geneva, New York, pp 24-49.
- Pilnik, W. and Rombouts, F.M. 1985. Polysaccharides and food processing. *Carbohydrate Research*, 142 : 93-105.
- Poppe, J. 1997. Gelatin. *In Thickening and Gelling Agents for Food*. (Imeson, A., Ed.), : 2<sup>nd</sup> ed, An Imprint of Chapman & Hall, London, pp. 144-159.
- Ranganna, S. 1991. Pectin. *In Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. 2<sup>nd</sup> ed. New Delhi : Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, pp 33-34.
- Rolin, C. 2002. Commercial Pectin Preparation. *In Pectins and their Manipulation* (Seymour, G.B. and Knox, J.P., Eds.), Blackwell Publishing, CRC Press, UK, pp 222-239.
- Rolin, C. and De Vries, J.D. 1990. Pectin. *In Food Gels* (Harris, P., Ed.), Elsevier Applied Science, London, pp. 401-434.
- Roos, Y. and Karel, M. 1991. Phase transitions of amorphous sucrose and frozen of sucrose solutions. *Journal of Food Science*, 56: 266-267.
- Rosenthal, A.J. 1999. Relation between Instrumental and Sensory Measurement of Food Texture. *In Food texture Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Gaitherburg, Maryland, pp. 298-299.

- Schols, H.A. and Voragen, A.G.J. 2002. The Chemical Structure of Pectins. *In* Pectins and their Manipulation (Seymour, G.B. and Knox, J.P., Eds.), Blackwell Publishing, CRC Press, UK, pp 1-24.
- Schur, S. 1987. Texture Integrity : Challenge for Research and Development. *In* Food Texture Instrumental and Sensory Measurement. (Moskowitz, H.R., Ed.), Jacobs Inc., Valhalla, New York : pp. 286-287.
- Seymour, B.G. and Knox, J.P. 2002. Commercial Pectin Preparations. *In* Pectins and their Manipulation. Blackwell Publishing Ltd., UK, pp 222-241.
- Shastri, A.V. and Hartel, R.W. 1996. Crystallization during drying of thin sucrose films. *Journal of Food Engineering*, 30 : 75-94.
- Shi, J.X. and Luh, B.S. 1999. Fruit Products. *In* Asian Foods Science & Technology. (Ang, C.Y.W., Liu, K. and Huang, Y., Eds.), Technomic Publishing Company, Inc., U.S.A., pp. 306-307.
- Slade, L. and Levine, H. 1991. Beyond water activity: Recent advances base on an alternative approach to the assessment of food quality and safety. *Critical Review Food Science and Nutrition*. 30: 115-360.
- Smewing, J. 1999. Hydrocolloids. *In* Food Texture Measurement and Perception. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, pp. 282-299.
- Stainsby, G. 1977. The gelatin gel and the sol-gel transformation. *In* The Science and Technology of Gelatin. (Ward , A.G. and Courts, A., Eds.), Academic Press, New York, pp. 203-206.
- Szczesniak, A.S. 2002. Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*, 13 : 215-225.
- Thakur, B.R., Singh, R.K. and Handa, A.K. 1997. Chemistry and uses of pectin. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 37: 47-73.



Tourtellotte, . 1978. gelatin. *In* Encyclopedia of Food Science. (Peterson, M.S. and Johnson, A.H. Eds.), Westport, Conn., AVi., pp. 476-478.

Vasquez-Caicedo, A.L., Neidhart, S., Pathomrungsyounggul, P., Wiriyaicharee, P., Chattrakul, A., Sruamsiri, P., Manochai, P., Bangerth, F. and Carle, R. 2002. Physical, Chemical and Sensory Properties of Nine Thai Mango Cultivars and Evaluation of their Technological and Nutritional Potential. International Symposium Sustaining Food Security and Managing Natural Resources in Southeast Asia, Chiang Mai, Thailand.

Walkinshaw, M.D. and Arnott, S. 1981. Conformations and interactions of pectins II. Models for junction zones in pectinic acid and calcium pectate gels. *Journal of Molecular Biology*, 153 : 1075-1085.

Whittaker, L.E., Al-Ruqaie, I.M., Kasapis, S. and Richardson R.K. 1997. Development of composite structures in the gellan polysaccharide/sugar system. *Carbohydrate Polymer*, 33 : 39-46.

Yudkin, J. 1971. Sugar is a Food : an Historical Survey. *In* Sugar Chemical, Biological and Nutritional Aspects of Sucrose. (Yudkin, J., Edelman, J. and Hough, L., Eds.), Butterworth & Co (Publishers) Ltd., England, pp 11-17.