

เอกสารอ้างอิง

- กนกรัตน์ ศรีบุญเรือง. (2546). “แบบจำลองของวิสตโคอิสติกในกล้วยกวน”. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กระทรวงอุตสาหกรรม.(2547). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. “เยลลี่”. (มผช. 518-520/2547).
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.
- กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2521).
การแปรรูปลำไย. หนังสือที่ระลึก “วันลำไย.” 5-7 สิงหาคม จังหวัดลำพูน.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. (2545). “การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโพน – แมท”.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนปนนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). (หน้า189-222), กรุงเทพฯ : โอ. เอส.
พรินติ้ง เฮ้าส์.
- พาวิน มะโนชัย. (2543). *ลำไย*. (หน้า 5,21), เชียงใหม่ : สิรินาถการพิมพ์.
- พิชัย สราญรมย์. (2531). *ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับลำไย*. (หน้า 3-4), จันทบุรี : โครงการพัฒนา
ตำราวิชาการ วิทยาลัยรำไพพรรณี .
- เผด็จ นั้วตระกูล. (2547). “ผลของโปรตีนถั่วเหลืองสกัด กลูเตน และสาร โซเดียมไตรโพลีฟอสเฟต
ต่อสมบัติทางรีโอโลยีของเบอร์เกอร์เศษเนื้อมนกระจอกเทศ”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร,
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มนัส แซ่ด่าน. (2538). *รีโอโลยีเบื้องต้น*. (หน้า1-27), กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไทร์เพช.
- วสาวิ พิชัย. (2547). “สมบัติวิสตโคอิสติกของเศษเนื้อมนกระจอกเทศขึ้นรูป”. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
เกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- วัชรารักษ์ เวียงอินทร์. (2549). “ การแปรรูปแฮมฝรั่งด้วยเทคนิคความดันสูงและความร้อน” .
 วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
 อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิวพร ศิวเวช. (2535). วัตถุประสงค์อาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). (หน้า 162-164),
 นครปฐม : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และ สิริ ชัยเสรี. (2543). ลูกกวาด และ ช็อกโกแลต ใน วิทยาศาสตร์และ
 เทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 3). (หน้า 419- 434), กรุงเทพฯ :
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุชาติ น้อยสุวรรณ. (2543). “ การใช้แป้งบุก *Amorphophallus oncophyllus* ในผลิตภัณฑ์
 เยลลี่” . วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร, จุฬาลงกรณ์
 มหาวิทยาลัย.
- สุวรรณ สุภิมาศ. (2543). เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. (พิมพ์ครั้งที่ 1).
 กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. กรมส่งเสริมการเกษตร. (2549). “สถานการณ์การผลิตลำไย
 จังหวัดเชียงใหม่” . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th>
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2550). “สถิตินำเข้า-ส่งออก ไม้ผล
 และ ไม้ยืนต้น” . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/statistic/export>.
- อรอนงค์ กิตติพงษ์พัฒนา. (2545). การจีแนม : ของขวัญจากทะเล. (พิมพ์ครั้งที่1).
 (หน้า 43-79), เชียงใหม่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. (2547). เอกสารประกอบการสอนวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารขั้นสูง. คณะ
 อุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อุทัยวรรณ ฉัตรธง. (2546). “การจำลองแบบวิสโคอิลาสติกของมะม่วงกวน” . วิทยานิพนธ์
 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรม
 เกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Andrade, C. T., Azero, E. G., Luciano, L. and Goncalves, M. P. (2000). Rheological
 properties of mixtures κ-carrageenan from *Hypnea musciformis* and
 galactomannan from *Cassia javanica*. *J. Biological Macromolecules*. 27 : 349-
 353
- AOAC. (1998). Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. USA, AOAC
 International.

- AOAC. (2000). Official methods of analysis of Association of Official Analytical Chemists. 17th ed. USA, AOAC International.
- Apichartsrangkoon, A. (2002). Dynamic viscoelastic properties of heated gluten / soy protein gels. *J. Food Science*. 67(2) : 653-657.
- Apichartsrangkoon, A. and Ledward, D. A. (2002). Dynamic viscoelastic behaviour of high pressure treated gluten-soy mixtures. *J. Food Chemistry*. 77 : 317-323.
- Apichartsrangkoon, A. (2003). Effect of high pressure on rheological properties of soy protein gel. *J. Food Chemistry*. 80 : 55-60.
- Arnaud, J. P., Choplin, L. and Lacroix, C. (1989). Rheological behavior of kappa-carrageenan/locust bean gum mixed gels. *J. Texture studies*. 19 : 419-430.
- Barrangou, L. M., Daubert, C. R. and Foegeding, E. A. (2006). Textural properties of agarose gels. I. Rheological and fracture properties. *J. Food Hydrocolloids*. 20 : 184-195.
- Bashford, L. L. and Hartung, T. E. (1976). Rheological properties related to bread freshness. *J. Food Science*. 41 : 446-447.
- Bayarri, S., Duran, L. and Costell, E. (2004). Influence of sweeteners on the viscoelasticity of hydrocolloids gelled systems. *J. Food Hydrocolloids*. 18 : 611-619.
- Bourne, M. C. (1978). Texture Profile analysis. *J. Food Technology*. 62-66.
- Braga, A. L. M. and Cunha, R. L. (2004). The effects of xanthan conformation and sucrose concentration on the rheological properties of acidified sodium caseinate- xanthan gels. *J. Food Hydrocolloids*. 18 : 977-986.
- Cairns, P., Miles, M. J., Morris, V. J. and Brownsey, G. J. (1987). X-ray fibre-diffraction studies of synergistic, binary polysaccharide gels. *J. Carbohydrate Research*. 160 : 411-423.
- Cardello, A. V. and Maller, O. (1987). Sensory Texture analysis : An Integrated Approach to Food Engineering. In *Food Texture Instrumental and Sensory Measurement*. (pp.180-181), New York, Jacobs Inc.
- Chatton, U., Apichartsrangkoon, A. and Bell, A. E. (2007). Effect of hydrocolloid addition and high pressure processing on the rheological properties and microstructure of a commercial ostrich meat product “Yor” (Thai sausage). *J. Meat Science*.

- Chen, Y., Liao, M. L., Boger, D. V. and Dunstan, D. E. (2001). Rheological characterization of κ -carrageenan / locustbean gum mixtures. *J. Carbohydrate Polymer*. 46 : 117-124.
- Christensen, O. and Trudsoe, J. (1980). Effects of other hydrocolloids on the texture of kappa- carrageenan gels. *J. Texture Studies*. 11 : 137-147.
- Dea, I. C. M. and Morrison, A. (1975). Chemistry and interactions of seed galactomannans. In *Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. (pp.241-312), New York .Academic Press.
- Dea, I. C. M., McKinnon, A. A. and Rees, D. A. (1972). Tertiary and quaternary structure in aqueous polysaccharide systems which model cell wall cohesion: reversible changes of carrageenan and galactomannan. *J. Molecular Biology*. 68 : 153-172.
- Demars, L. L. and Ziegler, G.R. (2001). Texture and structure of gelatin/pectin-based gummy confections. *J. Food Hydrocolloids*. 15 : 643-653.
- Fizman, S. M. and Duran, L. (1992). Effects of fruit pulp and sucrose on the compression response of different polysaccharides gels systems. *J. Carbohydrate Polymer*. 17 : 11-17.
- Gamero, M., fizman, S. M. and Duran, L. (1993). Stress relaxation of fruit gels. Evaluation of models and effects of composition. *J. Food Science*. 58 : 1125-1128.
- Gunasekaran, S. and Mehmet, M. Ak. (2000). Dynamic oscillatory shear testing of foods- selected applications. *Trends in Food Science and Technology*. 11 : 115-127.
- Imeson, A.(1997). *Thickening and Gelling Agent for Food*. 2nd ed. Blackie academic& professional.
- Jackson, E.B. and Howling, D. (1995). Glucose syrups and starch hydrolysates. In *Sugar Confectionery Manufacture*. 2nd ed. (pp.13-37), Glasgow : Blackie Academic & Professional.
- Johnson, A. H. and Peterson, M. S. (1974). Gelatin. In *Encyclopedia of Food Technology*. (pp.477), Westport, Conn., Avi.

- Kavanagh, G. M. and Ross-Murphy, S. B. (1998). Rheological characterisation of polymer gels. *J. Polymer Science*. 23 : 533-562.
- Khouryieh, H. A., Aramouni, F. M. and Herald, T. J. (2005). Physical, chemical and sensory properties of sugar-free jelly. *J. Food Quality*. 28 : 179-190.
- Kim, W. J., Rao, V. N. M. and Smit, C. J. B. (1978). Effect of chemical composition on compressive mechanical properties of low ester pectin gels. *J. Food Science*. 43 : 572-575.
- Lopes da Silva, J. A. and Rao, A. M. (1999). Rheological behavior of food gel systems. In *Rheology of fluid and semisolid foods principles and applications*. (pp.319-368), Aspen Publishers, Inc.
- Lundin, L. and Hermansson, A. M. (1995). Influence of locust bean gum on the rheological behaviour and microstructure of κ -carrageenan. *J. Carbohydrate Polymer*. 28 : 91-99.
- Maekaji, K. and Kawamura, D. (1984). Relationship between stress relaxation and syneresis of konjac mannan gel. *J. Agricultural and Biological Chemistry*. 48 : 227-228.
- Maier, H., Anderson, M., Harl, C., Magnuson, K. and Whistler, R.L. (1993). Guar, Locust Bean, Tara and Fenugreek gums. In *Industrial gums, polysaccharides and their derivatives*. (pp.181-226), San Diego, Academic Press.
- Minifie, B.W. (1989). *Chocolate, Cocoa and Confectionery : Science and Technology*. 3rd ed. New York, Van Nostrand Reinhold.
- Mulvihill, D. M. and Kinsella, J. E. (1987). Gelation characteristics of whey proteins and β -Lactoglobulin. *J. Food Technology*. 10 : 102.
- Murayama, A., Ichikawa, Y. and Kawabata, A. (1995). Rheological properties of mixed gels of κ -carrageenan with galactomannan. *J. Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*. 59 : 5-10.
- Nishinari, K., Watase, M., Miyoshi, T., Takaya, T., and Oakenfull, D. (1995). Effects of sugar on the gel-sol transition of agarose and κ -carrageenan. *J. Food Technology*. 90-96.
- Nolan, E. J. (1987). Stress relaxation of stored stirred cheddar curd. *J. Texture Studies*. 18 : 273-280.

- Norziah, M. H., Foo, S. L. and Karim, A. A. (2006). Rheological studies on mixtures of agar (*Gracilaria changii*) and κ -carrageenan. *J. Food Hydrocolloids*. 20 : 204-217.
- Nussinovitch, A., Ak, M. M., Normand, M. D. and Peleg, M. (1990). Characterization of gellan gels by uniaxial compression, stress relaxation and creep. *J. Texture Studies*. 21 : 37-49.
- Nussinovitch, A., Peleg, M. and Normand, M. D. (1989). A modified Maxwell and nonexponential model for characterization of the stress relaxation of agar and alginate gels. *J. Food Science*. 54 : 1013-1016.
- Ojijo, N. K. O., Kesselman, E., Eichler, S., Shuster, V., Neeman, I. and Eger, S. (2004). Changes in microstructure, thermal and rheological properties of olive oil / monoglyceride networks during storage. *J. Food Research International*. 37 : 385-393.
- Papageorgiou, M. and Kasapis, S. (1995). The effect of added sucrose and corn syrup on the physical properties of gellan-gelatin mixed gels. *J. Foods Hydrocolloids*. 9 : 211-220.
- Peleg, M. and Pollak, N. (1982). The problem of equilibrium conditions in stress relaxation analyses of solid foods. *J. Texture Studies*. 13 : 1-11.
- Piculell, L., Zhang, W., Turquois, T., Rochas, C., Taravel, F.-R. and Williams, P. A. (1994). Effects of added galac- and gluco-mannan on the NMR spectra of ^{133}Cs ions in kappa-carrageenan gels. *J. Carbohydrate Research*. 265 : 281-290.
- Pilnik, W. and Rombouts, F. M. (1985). Polysaccharides and food processing. *J. Carbohydrate Research*. 142 : 93-105.
- Poppe, J. (1997). *Thickening and Gelling Agents for Food*. 2nd ed. London, An Imprint of Chapman and Hall.
- Rao, M. A. and Steffe, J. F. (1992). Viscoelastic Properties of Solid Food. In *Viscoelastic Properties of Foods*. London, Elsevier Science Publishers Ltd.
- Rochas, C., Rinaudo, M. and Landry, S. (1990). Role of the molecular weight on the mechanical properties of κ -carrageenan gels. *J. Carbohydrate Polymers*. 12 : 255-266.

- Rosenthal, A. J. (1999). Relation between Instrumental and Sensory Measurement of Food Texture. In *Food Texture Measurement and Perception*. (pp.298-299), Gaithersburg, Maryland, Aspen Publishers, Inc.
- Ross-Murphy, S. B. (1995). Rheological characterisation on gels. *J. Texture Studies*. 26 : 391-400.
- Shellhammer, T. H., Rumsey, T. R. and Krochta, J. M. (1997). Viscoelastic properties of edible lipids. *J. Food Engineering*. 97 : 305-320.
- Shiinoki, Y. and Yano, T. (1986). Viscoelastic behavior of an agar-gelatin mixture gel as a function of its composition. *J. Food Hydrocolloids*. 1 : 153-161.
- Sivaramakrishnan, H. P., Senge, B. and Chattopadhyay, P. K. (2004). Rheological properties of rice dough for making rice bread. *J. Food Engineering*. 62 : 37-45.
- Smewing, J. (1999). Hydrocolloids. In *Food Texture Measurement and Perception*. (pp.282-293). Gaithersburg, Maryland, Aspen Publishers, Inc.
- Solomon, W. K. and Jindal, V. K. (2005). Modeling changes in rheological properties of potatoes during storage under constant and variable conditions. *J. LWT*.
- Stading, M. and Hermansson, A. M. (1993). Rheological behavior of mixed gels of κ -carrageenan-locust bean gum. *J. Carbohydrate Polymer*. 22 : 49-56.
- Steffe, J. F. (1996). Introduction to Rheology and Viscoelasticity. In *Rheological Methods in Food Process Engineering*. 2nd ed. USA., Freeman Press.
- Sun, Y. and Hayakawa, S. (2002). Heat-induced gels of egg white/ ovalbumins from five avian species : thermal aggregation, molecular forces involved, and rheological properties. *J. Agricultural and Food Chemistry*. 50 : 1636-1642.
- Supavititpatana, T., Apichartsrangkoon, A. (2007). Combination effect ultra- high pressure and temperature on the physical and thermal properties of ostrich meat sausage (Yor). *J. Meat Science*.
- Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *J. Food Quality and Preference*. 13 : 215-225.
- Tabilo-Munizaga, G. and Barbosa-Canovas, G. V. (2005). Rheology for the food industry. *J. Food Engineering*. 67 : 147-156.
- Tako, M., Qi, Z. Q., Yoza, E. and Toyama, S. (1999). Synergistic interaction between κ -carrageenan isolated from *Hypnea charoides* LAMOUROUX and galactomannan its gelation. *J. Food Research International*. 30(8) : 543-548.

- Tako, M. and Nakamura, S. (1986). Synergistic interaction between kappa carrageenan and locust bean gum in aqueous media. *J. Agricultural and Biological Chemistry*. 50 : 2817-2822.
- Tongdee, S. C. (1997). Longan. In *Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. (pp.335-345), USA, CAB. International.
- Turquois, T., Rochas, C. and Taravel, F. R. (1992). Rheological studies of synergistic kappa carrageenan-carob galactomannan gels. *J. Carbohydrate Polymer*. 17 : 263-268.
- Viebke, C. (1995). "Association process involving helix-forming biopolymers in solutions and gels". Thesis. University of Lund.
- Ward, I. M. and Hardley, D. W. (1995). *An Introduction to the mechanical properties of solid polymers*. New York. John Wiley and Sons. Inc.
- Watase, M. and Nishinari, K. (1980). Rheological properties of agarose-gelatin gels. *J. Rheology*. 19 : 220-225.
- Whittaker, L. E., Al-Ruqaie, I. M., Kasapis, S. and Richardson, R. K. (1997). Development of composite structures in gellan polysaccharide/sugar system. *J. Carbohydrate Polymer*. 33 : 39-46.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. (2003). "Longan, raw NDB NO. 09172". [Online]. Available : http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi_bin/list_nut.pl.