

## เอกสารอ้างอิง

- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2536 . *เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพรเล่ม 1*. โรงพิมพ์อมรรкарพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. หน้า 71 – 76.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2536 . *เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพรเล่ม 2*. โรงพิมพ์อมรรкарพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. หน้า 39 – 44.
- ไพโรจน์ วิริยารีย์. 2536 . *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พระราชบัญญัติอาหาร. 2522. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 209 (พ.ศ. 2543) เรื่องเนยแข็ง.
- นงคราญ เรื่องประพันธ์. 2539. *คู่มือปฏิบัติการการตรวจวิเคราะห์อาหารและน้ำทางจุลชีววิทยา*. กลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่.
- ยุวดี จอมพิทักษ์. 2537 . *เครื่องเทศ*. สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง 09. กรุงเทพมหานคร. หน้า 89 – 94, 125 – 127.
- เรณู ปิ่นทอง. 2543. *คู่มือปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 1 – 5, 13 – 17, 60 – 61.
- เรณู ปิ่นทอง. 2544. *คุณค่าทางอาหารและการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เนยแข็งจากถั่วเหลือง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 6.
- ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักเศรษฐกิจการเกษตร . สถิติการค้าสินค้าเกษตรกรรมไทยกับต่างประเทศ ปี พ.ศ. 2547. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.rdi.Gro.or.th/html>. 25 กันยายน 2547.
- สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์. 2547. รายงานสถานการณ์ปศุสัตว์นมและผลิตภัณฑ์นม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.did.go.th/transfer/situation/dairy/> 10 ตุลาคม 2548.
- Ahmed, A.K. and Johnson, K.A. 2000. Horticultural development of Australian native edible plants. *Australian Journal of Botany*.
- Ak, M.M. and Gunasekaran, S.. 1997. Anisotropy in tensile properties of Mozzarella cheese. *Journal of Food Science* 62 (5): 1031-1033.

- Amanda, F. and Gerald, F. F. 2000. *Biotechnological Approaches to the Understanding and Improvement of Mature Cheese Flavour*. Department of Microbiology and Department of Food Science and Technology, National of Biotechnology Centre, University Collage, Cork, Ireland. pp. 484-489.
- AOAC. 2000. In Association of Official Analytical Chemists, AOAC Inc. Arlington, Virginia, USA.
- Beausire, R. L. W. and Earle, M.D. 1986. Optimum location Profiled: a profile technique used in product design. *Food Technology Australia*, 38(7): 298-300.
- Codex International Individual Standard for Gouda, Codex stan – C – 5. 1966. *Codex Alimentarius Vol.12*: 70-72.
- Davis, J.G. 1965. *Cheese, Vol. 1*, Basic Technology London: Churchill, Livingstone.
- Doeff, G. 1994. Cheese in U.S.A., *Dairy Foods* Sept. p. D.
- FAO. 1977. Milk Processing, Dairy Training and Research Institute, University of Phillippines at Los Banos Collage, New York. p. 12.
- Fox, P.F.1993. Cheese: an overview. In *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology Vol.1., General Aspects*. Maryland: Chapman and Hall. pp.1-32.
- Fox, P.F. 2000. *Fundamental of Cheese Science*, Gaitherburg, MD.: Aspen Pulishers, Inc.
- Fox, P.F. and McSweeney, P.L.H..1998. *Dairy Chemistry and Biochemistry*. London: Blackie Academic and Professional.
- Fox, P.F. 1999. Cheese: an overview. In: *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology Vol.1., General Aspects*. Chapman and Hall, Maryland. Aspen Pulishers, Inc. pp. 1-36.
- Geurts, T.J., Walstra, P. and Mulder, P. 1974. Transport of salt and water during salting of cheese. I Analysis of the processes involved. *Netherlands Milk and Dairy Journal*, 28:12-129.

- Gillette, M. 1984. Applications of descriptive analysis. *Journal of Food Protection*, 47: 403-409.
- Guenther, E. 1950. *The Essential Oils Vol. 3*. D. Van Nostrand Company, Inc. pp. 278.
- Hansen, Chr. 2004. Mesophilic Aromatic Culture. [Online]. Source; [www.chyhansen.com](http://www.chyhansen.com). 22 June 2004.
- Henri, W. 2002. Gouda Cheese Overview. [Online]. Source; <http://www.henriwillig.com> 27 September 2004.
- Jack Schmidling Production. 2004. Mozzarella Recipe. [Online]. Source; <http://www.gourmetsleuth.com/cheeserecipe.htm#mozzarella>. 23 September 2004.
- Johnson, M. and Law B.A. 1999. The origins, development and basic operations of cheesemaking technology. In *technology of cheesemaking*, Ed. B.A. Law, Sheffield, England: Sheffield Academic Press. pp.1 – 32.
- Karahadian, C. and Lindsay, R.C. 1987. Integrated roles of lactate, ammonia, and calcium in texture development of mold surface-ripening cheese. *Journal of Dairy Science* 70: 909-918.
- Kindstedt, P.S., Kiely, L.J. and Gilmore, J.A. 1992. Variation in composition and functional properties within brine -- salted Mozzarella cheese. *Journal of Dairy Science* 75: 2913-2921.
- Kosikowski, F.V. 1982. *Cheese and Fermented Milk Foods*. New York. pp. 261-295.
- Kristoffersen, T. 1985. Development of flavor in cheese. *Milchwissenschaft* 40:197-199.
- Lawless, H.T. and Heymann, H. 1998. *Sensory Evaluation of Food: Principle and practices*. London: Chapman and Hall. pp. 341-378.
- Lomholt, S.B. and Quist, K.B. 1999. The formation of cheese curd. In *technology of cheesemaking*, Ed. B.A. Law, Sheffield, England: Sheffield Academic Press.
- Mozzarella Company. 2002. Mozzarella. [Online]. Source; <http://www.mozzaco.com/mozzhisty.html>. 30 September 2004.

- NDC. 2000. Newer Knowledge of Dairy Foods/Cheese. *National Dairy Council. Dairy* [Online]. Source; [www.nationaldairycouncil.com](http://www.nationaldairycouncil.com). 10 November 2005.
- Netherlands Tourist Office. 2004. Gouda Cheese. [Online]. Source; [park.org/Netherlands/pavilions/food\\_and\\_markets/cheese/making.html](http://park.org/Netherlands/pavilions/food_and_markets/cheese/making.html). 2 October 2004.
- Oberg, C.J., McManus, W.R., and McMahan, D.J.. 1993. Microstructure of Mozzarella cheese during manufacture. *Food structure* 12:251-258.
- Olson, N.F. 1995. Cheese. In *Biotechnology*, Vol 9. Ed. rehm, H.-J. and Reed G. , Weinheim, Germany: Verlag Chemie. pp. 355-384.
- Paulson, B.M., McMahan, D.J. and Oberg, C.J. 1998. Influence of sodium chloride on appearance, functionality and protein arrangements in non-fat Mozzarella cheese. *Journal of Dairy Science* 81: 2053-2064.
- Prentice, J.H. 1993. Cheese Rheology. In *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology Vol. I., General Aspects*, Ed. Fox, P.F. London: Elsevier Applied Science. pp. 303-340.
- Samson, O.A. and Melina , R.T. 2002. Influence of Australian Native Herbs on the Maturation of Vacuum – packed Cheese. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 35: 575-583.
- Schulz, M.E. 1952. *Milchwissenschaft* 7: 252.
- Scott, R. 1986. (Ed.), *Cheesemaking Practice*. London: Elsevier Applied Science.
- Scott, R., Robinson, R.K. and Wilbey, R.A. 1998. *Cheesemaking Practice*. Gaithersburg, MD: Aspen Publishers, Inc.
- Souza, M.J. and Malcata, F.X. 1996. Influence of pasteurization of the milk and addition of starter cultures on protein breakdown in ovine cheeses manufactured with extracts from flowers of *Cynara cardunculus*. *Food Chemistry* 57:549-556.
- Stone, H., Sidel, J.L., Oliver, S., Woolsey, A. and Singleton, R.C. 1974. Sensory evaluation by quantitative descriptive analysis. *Food Technology* 28(1): 24-34.

- Timothy, M.C. and Colin, H. 1993. *Cheese Starter Culture*. National Dairy Product Research Centre, Moorepark, Fermoy, Co., Cork, Ireland.
- Trieu-Cout, P. and Gripon, J.C. 1982. A study of proteolysis during Camembert cheese ripening using isoelectric focussing and two-dimensional electrophoresis. *Journal of Dairy Research* 49: 501-510.
- Vedamuthu, E.R. and Washam, C. 1983. *Cheese*. In *Biotechnology – A comprehensive Treatise*, Vol 5. Ed. Rehm, H.J. and Reed, G. , Weinheim, Germany.: Verlag Chemie. pp. 231-313.
- Walstra, P. and Jenness, R. 1984. *Dairy Chemistry and Physics*. New York: John Wiley and sons. pp. 325-401.
- Walstra, P. 1999. *Dairy Technology – Principle of Milk Properties and Processes*. New York: Marcel Dekker, Inc. pp. 539-651.
- Walter, H.E. and Hargrove, R.C. 1972. *Cheeses of the World*. Dover Publications Inc., New York. pp. 221-240.
- Wills, E.D. 1956. Enzyme inhibition by allicin, the active principle of garlic. *Biochemical Journal* 63: 514-519.