

เอกสารอ้างอิง

- กอบกุล แสสนามวงษ์, บุษรา ระวีญู, ประชาชาติ นพเสริย์, ภักวิภา เพชรวิจิต, เขวภา สุกฤตานนท์, รุ่งรัตน์ อัฐรัตน์, วรพจน์ รักสังข์, สมาน วิไล, สุชาติ จุลพุด และสุทธจิตติมา สุทธชนะ.
2549. โครงการศึกษาวิจัยและพัฒนาใหม่ป้าอีรี่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. รายงานผลวิจัย เรื่องเต็ม กรมวิชาการเกษตร.
- ด้วง พุทธศุภร์, 2534. ไขมันและผลิตภัณฑ์จากไขมัน. เชียงใหม่, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หน้า 1-146.
- จันทนา ก่อนเก่า, 2539. การพัฒนาน้ำมันพืชชนิดใหม่เพื่ออุตสาหกรรม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.
- ทิพย์วดี อรรถธรรม, วาสนา กัณหะสุด และสุธรรม อารีกุล. 2531. การเลี้ยงไหมป้าอีรี่ด้วยพืชอาหาร ชนิดต่างๆ. รายงานฉบับสมบูรณ์. สำนักวิจัยและพัฒนาการแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ทิพย์วดี อรรถธรรม, นภาพรณี พรหมชนะ, สิริวิทย์ สิริมังกรรัตน์ และวราพิชญ์ พัฒนาเศรษฐานนท์. 2545. การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตไหมป้าอีรี่เพื่อการพัฒนาสู่อุตสาหกรรม. รายงานฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- นิตยา มหาไชยวงศ์ และกชกร มุลทา, 2550. คู่มือการเลี้ยงไหมอีรี่. สถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิตยา รัตนาปนนท์, 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. โอเดียนสโตร์. เชียงใหม่.
- นิตยา รัตนาปนนท์, 2541. เคมีนมและผลิตภัณฑ์นม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- พิเชษฐ เทบารุง, 2549. การสกัดน้ำมันเมล็ดกระบก. รายงานฉบับสมบูรณ์ สถาบันวิจัยและฝึกอบรม การเกษตรสกลนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน.
- พิลาณี ไวถนอมสัจย์, ปริศนา สิริอาช และฤดี ชีระวานิช, 2548. การวิจัยและพัฒนาการผลิตโปรตีน ไฮโดรไลสจากไหมอีรี่โดยเทคโนโลยีทางด้านเอ็นไซม์. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ไพจิตร จันทรวงศ์, 2530. คู่มือการใช้ประโยชน์ และการตรวจสอบคุณภาพพืชน้ำมันและน้ำมันพืช 52 ชนิด, คุรุสภาพ.
- ประหยัด สามคง, 2542. ไขมันและน้ำมัน. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ. กรุงเทพฯ.

- ฤดีวรรณ บุญรัตน์. 2540. การสกัดและวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมีของน้ำมันจากเมล็ดพืชบางชนิด
ในภาคเหนือตอนล่าง. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม.
มนตรี จุฬวัฒน์ทล, ยงยุทธ ยุทธวงศ์, ชัยณัฐร สวัสดิ์วัฒน์ และประหยัด โกมารพัท, 2530 ชีวเคมี,
มหาวิทยาลัยมหิดล หน้า 63-277. กรุงเทพฯ
- ศิริรัตน์ สารเวก. 2528. ลิปิดและเมตาบอลิซึมของลิปิด. ภาควิชาเคมี. คณะวิทยาศาสตร์.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่
- สรรเสริญ ทรัพย์โตษก. 2531. โภชนาการเชิงชีวเคมี. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- สุชีลา วิวัฒนาเจริญกุล อุษา กลิ่นหอม และวรรณ ศรีชวนชื่นสกุล. 2534. การสกัดสารและวิเคราะห์
ไขมันหรือน้ำมันจากพืชบางชนิดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. สถาบันวิจัยวลัยรุกขเวช
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สุพนิดา วินิจชัย, อรัญญา มโนสร้อย, จิรเดช มโนสร้อย. 2550. ผลของไขมันสายพันธุ์พื้นเมืองและ
วิธีการสกัดต่อองค์ประกอบทางเคมีของน้ำมันดักแด้ใหม่เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
และเครื่องสำอาง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อมรรัตน์ พรหมบุญ, สุนันทา ศักดิ์สูง และทิพย์มนต์ ภัทรารคร. 2550. ปริมาณไขมันในดักแด้
และเลขิตินจากไหมป่าอีรี่. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- อัญชลินทร์ สิงห์คำ และทศพร นามโสง, 2545.เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- อุษณีย์ วินิจเขตคำนวณ. 2535. ชีวเคมีของลิปิด. ภาควิชาชีวเคมี. คณะแพทยศาสตร์.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- อรทัย คุ้มใหญ่โต. 2541. องค์ประกอบทางเคมีและอายุการเก็บของน้ำมันสกัดจากหนอนไหมผ่าน
กรรมวิธี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. 2005. *Official Methods of the Associated of Official Analytical Chemists*. 18th ed.
Washington D.C. : The Association of Official Analytical Chemists.
- Boran, G. Karakcam, H. Boran, M. 2006. Changes in the quality of fish oils due to storage
temperature and time. *J Food Chemistry*. 98: 693-698.
- Gunawan, S., Kasim, N. S., Yi-Hsu, J. 2008. Separation and purification of squalene from
soybean oil deodorizer distillate. *Separation and Purification Technology*. 60:128-135.

- Golam, M., Sheik N.M. and Kamal A.S.M. 1990. *A handbook on Edible Oils and Fats*, Bangladesh.
- Gunstone, F.D., 1995. It seems like only yesterday...Autoxidation studies 50 years ago. *International News on Fats, Oils and Related Materials*, 6(10): 1165-1169.
- Haften, J.L.V., 1979. Fat-based food Emulsifiers. *Journal of American oils Chemists' Society*, 56(11): 831-835.
- Hole, S. Hole, M. Taylor, A. K.D. 1996. Methods of extraction composition and stability of vitamin A and other components in dogfish (*Squalus acanthias*) liver oil. *J Food Chemistry*. 55(3): 215-220.
- Jacob, R.A. 1994, Nutrition, health and antioxidants. *International News on Fats, oils and Related Materials*, 5(11):1271-1275
- Krishnamurthy, R.G., 1982. Cooking oils, Salad oils and Salad Dressing. *Bailey's industrial oil and Products*, 4 th ed. New York, John Wiley & Sons, pp 315-341.
- Kawahara, Y., 1993, Progress in fats oils food technology. *International news on fats, Oils and Related Materials*, 4(6):663-667.
- Kanya, T.C. S., Rao, L. J., Sastry, M.C. S. 2007. Characterization of wax ester, free fatty alcohols and free fatty acids of crude wax sunflower seed oil refineries. *J Food Chemistry*. 101: 1552-1557.
- Mishra, N., Hazarika, N.C., Narain, K. and Mahanta, J. 2003. Nutritive value of non-mulberry and mulberry silkworm pupae and consumption pattern in Assam, India. *Nutrition Research*. 23:1303-1311.
- Mattil, K.F., Norris, F.A., Stirton, A.J. and Swern, D. 1964. *Bailey's industrial Oil and Fat Products*. 3d edition. Interscience Publishers, New York.
- Oya, O. Ahmet, K. 2007. Storage stability of butter oils produced from sheep's non-pasteurized and pasteurized milk. *J. Food Chemistry*. 100:1026-1031
- Pike, O.A. 1994. Fat Characteristic. *Introduction to the Chemical Analysis of foods*. (Nielsen, S.S. ed.) Jones and Bartlett Publishers, London.

Pigott, G.M. 1967. Production of fish oil. In Stanby M.E. (ed.). Fish Oils. London : The AVI Publishing

Sherwin, E.R., 1978, "Oxidation and Antioxidation in fat and oil Processing", *J. American oils Chemists' Society*, 55(11):809-814.

Singh, R.P. 1994. Scientific principles of shelf life evaluation. *Shelf life Evaluation of foods*. Blackie Academic&Professional. England.

William, K.A. 1996. Industrial production of vegetable oils and fats. *Oils Fats and Fatty food*. J&A Churchill Ltd. London.

Zhou, J. and Han, D. Safety evaluation of protein of silkworm (*Antheraea pernyi*) pupae. 2006. *Food and chemical Toxicology*. 44: 1123-1130.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved