เอกสารอ้างอิง

กระทรวงสาธารณสุข. 2544. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 209 พ.ศ. 2543 เรื่องเนยแข็ง.

ดุสิตา วงศ์ไวศวรรณ. 2548. *การพัฒนาสูตรเนยแข็งมอซซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพร*. การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ทองยศ อเนกะเวียง. 2527. *ผลิตภัณฑ์นม*. ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปิยวรรณ อยู่ดี. 2548. *การพัฒนาสูตรเนยแข็งกัวค้าสมุนไพร*. การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นงคราญ เรืองประพันธ์. 2539. *คู่มือปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์อาหารและจุลชีววิทยา*. กลุ่มงานอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์เชียงใหม่.

นรินทร์ ทองศิริ. 2531. *เทคโนโลยีอาการนม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 103-114.

นิจศิริ เรืองรังษี และ พะยอม ต้นติวัฒน์. 2534. *พืชสมุนไพร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2527. *เคมีนมและผลิตภัณฑ์*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มนัส แซ่ด่าน. 2538. *รีโอโลยีเบื้องต้น*. แผนกวิชาฟิสิกส์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ปัตตานี).

ยุวดี จอมพิทักษ์. 2523. *เครื่องเทศ*. สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง 09. กรุงเทพมหานคร. หน้า 89-94, 125-127.

ราชบัณฑิตยสถาน. 2525. *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2525*. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์. กรุงเทพมหานคร.

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร. หน้า 10-11.

เรณู ปิ่นทอง. 2543. *คู่มือปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (ประสานมิตร).

อรวรรณ ทิตย์วรรณ. 2527. *วิทยาศาสตร์การไหลทางเภสัชกรรม*. ภาควิชาเภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรัญญา มโนสร้อย และ จีรเดช มโนสร้อย. 2548. *น้ำมันหอมระเหยและสารสกัดจากสมุนไพรไทย*. โรงพิมพ์ครองช่าง. เชียงใหม่. หน้า 29, 75.

อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2548. *การวิเคราะห์อาหารขั้นสูง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อภิรักษ์ เพียรมงคล, Wirjantoro, T.I. และ วิชัย หาญพาณิชย์พันธ์. 2550. *ผลของสมุนไพรต่อคุณภาพเนยแข็งชนิดมอซซาเรลลา เชดดาร์และโพรเซสด์และการรณรงค์ให้ความรู้แก่ประชาชนได้ทราบประโยชน์จากการบริโภคน้ำนมพร้อมดื่ม และผลิตภัณฑ์นมที่ทำจากน้ำนมสดในท้องถิ่น*. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการบูรณาการ ชุดโครงการการแก้ปัญหาน้ำนมดิบของภาคเหนือตอนบน ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Abdel-Hamid, L.B., El-Shabrawy, S.A. and Awad R.A. 2000. Chemical properties of processed Ras cheese spreads as affected by emulsifying salt mixtures. *Journal of Food Processing Preservation*, 24, pp. 191-208.

Association of Official Analytical Chemist. 2000. Official Methods of Analysis. Washington DC, AOAC Inc. Arlington.

Awad, R.A., Abdel-Hamid, L.B., El-Shabrawy, S.A. and Singh R.K. 2002. Texture and microstructure of block type processed cheese with formulated emulsifying salt mixtures. *Journal of Lebensmittel-Wissenschaftund-technologie*, 35, pp. 54-61.

Berger, W., Klostermeyer, H., Merkenich, K. and Uhlmann, G. 1993. *Processed cheese manufactere (Joha® Guide)*. BK Ladenburg, Gmbh. Würzburg, Universitätsdruckerei.

Bylund, G. 1995. Cheese in *Dairy Processing Handbook*. Sweden, Tetra Pak System AB.

Codex. 1999. Codex General Standard for Cheese, Codex stan A-6. 1978, Rev 1-1999, Amended. [Online]. Availble: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.jsp [9 October 2008].

Codex. 1978. Codex General Standard for Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread), Codex stan A-8(b). [Online]. Availble: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.jsp [9 October 2008].

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Codex. 1966. Codex International Individual Standard for Gouda, Codex stan C-5. [Online]. Availble: http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.jsp [9 October 2008].

Dimitreli, G. and Thomareis, A.S. 2004. Effect of temperature and chemical composition on processed cheese apparent viscosity. *Journal of Food Engineering*, 64, pp. 265-271.

Dimitreli, G. and Thomareis, A.S. 2007. Texture evaluation of block-type processed cheese as a function of chemical composition and in relation to its apparent viscosity. *Journal of Food Engineering*, 79, pp. 1364-1373.

Figura, L.O. and Teixeira A.A. 2007. *Food Physics : Physical Properties – Measurement and Application*. Berlin, Springer, pp. 117-206.

Fox, P.F. 1993. In Cheese: *Chemistry,Physics and Microbiology*. 2nd edition. London, Chapman & Hall.

Ganguli, N.C. 1974. *Milk Protein*. New delhi, Indian Council of Agricultural Research, pp. 168-178.

Joshi, N.S., Jhala, R.P., Muthukumarappan, K. Acharya, M.R. and Mistry, V.V. 2004. Textural and rhelogical properties of Processed cheese. *International Journal of Food Properties*, Vol 7, No. 3, pp. 519-530.

Kosikowski, F. 1982. *Cheeses and Fermented Milk Foods*. 2nd edition. New York, Brooktondale.

Kristensen, D., Hansen, E., Arndal, A., Trinderup, R.A. and Skibsted, L.H. 2001. Influence of light and temperature on the colour and oxidative stability of processed cheese. *International Dairy Journal*, 11, pp. 837-843.

Lampert, L.M. 1975. Cheese. in *Modern Dairy Products*. 3rd edition. New York, Chemical Publishing Company, Inc., pp. 315-372.

Lee, S.K., Anema, K. and Klostermeyer, H. 2004. The influence of moisture content on the rheological properties of processed cheese spreads. *International Journal of Food Science and Technology*, 39, pp. 763-771.

Lee, S.K., Buwalda, R.J., Euston, S.R., Foegeding, E.A. and McKenna, A.B. 2003. Changes in the rheology and microstructure of processed cheese during cooking. *Journal of Lebensmittel-Wissenschaftund-technologie*, 36, pp. 339-345.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Lee, S.K. and Klostermeyer, H. 2001. The effect of pH on the rheological properties of reduced-fat model processed cheese spreads. *Journal of Lebensmittel-Wissenschaftund-technologie*, 34, pp. 288-292.

Lu, Y., Shirashoji, N. and Lucey, J.A. 2007. Rheological, textural and melting properties of commercial samples of some of the different type of pasteurized processed cheese. *International Journal of Food Dairy Technology*, Vol 60, No. 2, pp. 74-80

Marshall, R.T. 1992. *Standard methods for the examination of dairy product*. Washington DC, USA, American Public Health Association, pp. 574.

Meyer, A. 1993. *Processed Cheese Manufacture*. London, Food Trade Press Ltd.

Mayer, H.K. 2001. Bitterness in processed cheese caused by an overdose of a specific emulsifying agent. *International Dairy Journal*, 11, pp. 533-542.

Prentice,J.H. 1992. *Dairy Rheology a Concise Guide*. New York, VCH Publishers, Inc., pp. 5-42, pp. 85-113.

Piska, I. and Štětina, J. 2004. Influence of cheese ripening and rate of cooling of the processed cheese mixture on rheological properties of processed cheese. *Journal of Food Engineering*, 61, pp. 551-555.

Rayan, A.A., Kalab, M. and Ernstrom C.A. 1980. Microstructure and rheology of processed cheese. *Scan Electron Microsc*, 3, pp. 635-643.

Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland, Aspen Publishers, Inc., pp. 65-98.

Samson, O.A. and Melina, R.T. 2002 Influence of Australian native herbs on the Maturation of Vaccum-packed Cheese. *Journal of Lebensmittel-Wissenschaftund-technologie*, 35(7), pp. 575-583.

Schär, W. and Bosset, O.J. 2002. Chemical and physico-chemical change in processed cheese and ready-made fondue during storage. *Journal of Lebensmittel-Wissenschaftund-technologie*, 35, pp. 15-20.

Schreiber. 2007. Process Cheese. [Online]. Availble: http://www.schreiberfood.com/schreiberweb/StaticContent/General/Process [27 February 2007].

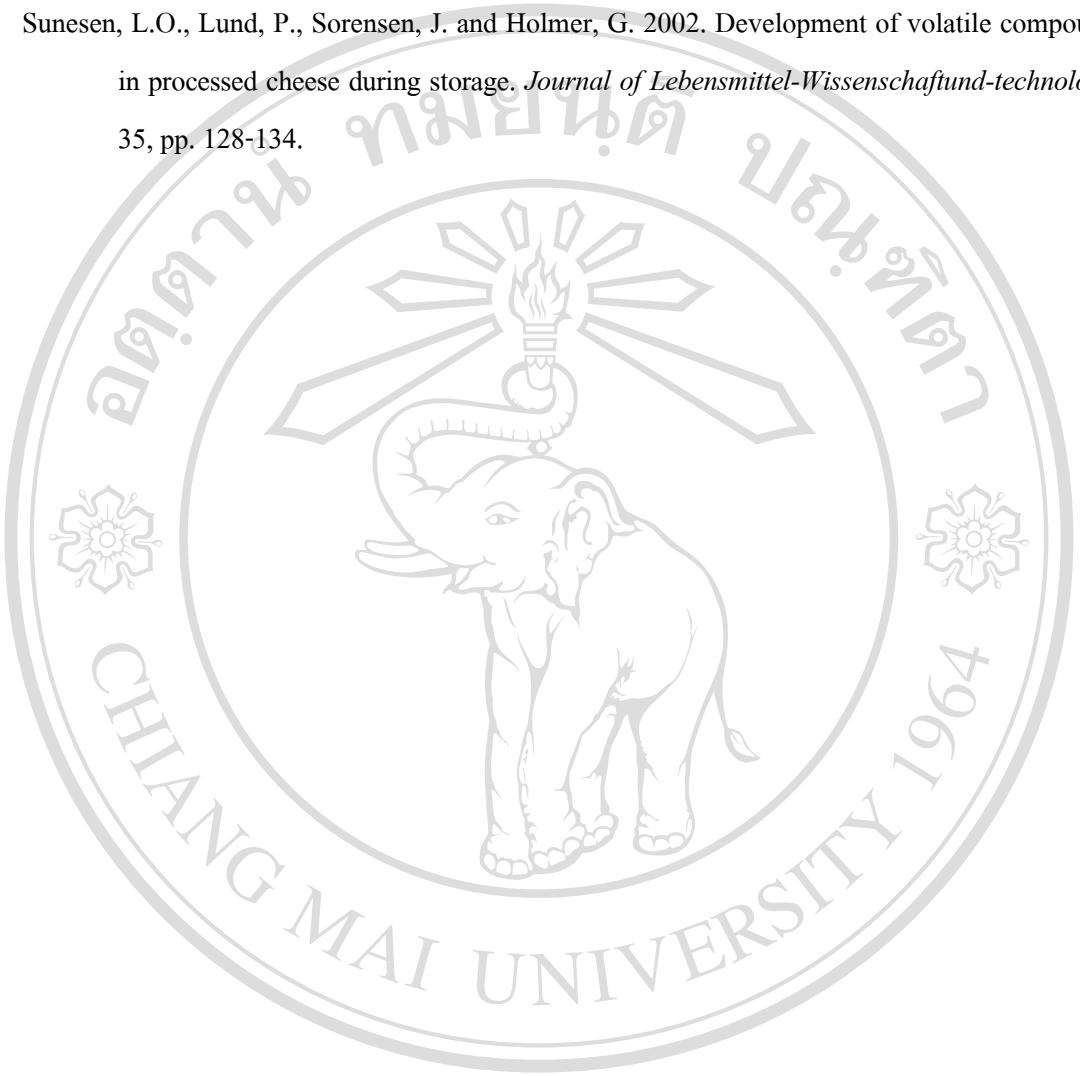
Schulz, M.E. 1952. *Milchwissenchaft* 7. pp. 252.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Scott, R. 1981. *Cheesemaking Practice*. London, Applied Science Publishers Ltd.

Steff, J.F. 1992. *Rleology and Viscoelasticity*. U.S.A., Freeman Press.

Sunesen, L.O., Lund, P., Sorensen, J. and Holmer, G. 2002. Development of volatile compounds in processed cheese during storage. *Journal of Lebensmittel-Wissenschaftund-technologie*, 35, pp. 128-134.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved