

## เอกสารอ้างอิง

จุฑามาศ กลิ่นโชดา, ศุภานุช เหมือนเดช และ สิริรินดา กุสุมภ์. 2551. ไอศกรีม Probiotic ไขมันต่ำ ที่ทดแทนนมผงขาดมันเนยด้วยโปรตีนถั่วเหลืองสกัด. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ผู้จัดการรายสัปดาห์. 2550. กลยุทธ์รุกตลาด ไอศกรีมยุคใหม่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.gotomanager.com/news/details.aspx?id=55176> [20 มีนาคม 2555].

พรหทัย พุทธรวัน และบวรศักดิ์ ลีนานนท์. 2550. การเลือกรอดชีวิตของเชื้อแบคทีเรียโพรไบโอติก ในไอศกรีมโยเกิร์ต. ว. วิทย. กษ. 38 : 5 (พิเศษ) : 391-394 .

นิธิยา รัตนापนนท์. 2541. เคมีนมและผลิตภัณฑ์นม. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

นันทิษา เทียงธรรม. 2544. การใช้สารทดแทนไขมันแบบผสมในไอศกรีมกะทิลดไขมันต่ำ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บุญช่วย มะลิหอม. 2547. การผลิตไอศกรีมลูกขอ. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

ปิ่นมณี ขวัญเมือง. 2547. คุณสมบัติของเส้นใยอาหารในการเป็น functional foods. วารสารจารย์พา 11(76): 50U54.

วรรณมา ตั้งเจริญชัย และ วิบูลย์ศักดิ์ กาวิลละ. 2531. นมและผลิตภัณฑ์นม. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. หน้า 131- 155.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2533. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 135-166.

สุญาณี พงษ์ธนาภิกร. 2549. เรื่อง โพรไบโอติกและโพรไบโอติก :อาหารสุขภาพ [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา [http://kanomkobkid.com/articles/prebiotic\\_probiotic.pdf](http://kanomkobkid.com/articles/prebiotic_probiotic.pdf) [18 ธันวาคม 2554].

สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ชัยเจริญ.

สุมณฑา วัฒนสนธิ. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ

สุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์. 2546. ผลของอิมัลชันไฟเออร์และสารให้ความคงตัวที่มีต่อคุณภาพของไอศ-

กริมถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2534. การควบคุมคุณภาพด้าน สุกัลยณะของผลิตภัณฑ์เนื้อและไอศกริม. กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.

อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล และ T.I. Wirjantoro. 2552. “แนวทางการแก้ไขปัญหาน้ำนมดิบของภาคเหนือตอนบน: การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมเพื่อเพิ่มมูลค่าและการยืดอายุการเก็บรักษา”. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Akin, M.B., Akin, M.S. & Kirmaci, Z. 2007. Effects of inulin and sugar levels on the viability of yogurt and probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics in probiotic ice-cream. Food Chemistry 104: 93–99.

Arbuckle, W.S. 1986. Ice Cream. 4<sup>th</sup> ed. AVI Publish Co., Inc., Westport, Connecticut, USA.

Axelsson, L. 1998. Lactic acid bacteria: Classification and physiology, pp 1-72. In, Salminen, S. & Von Wright A. (eds). Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects, 2<sup>nd</sup> ed. Marcel Dekker, Inc, New York.

Ballongue, J., Schumann, C. & Quignon, P. 1997. Effect of lactulose and lactinol on colonic microflora and enzyme activity. Scandinavian Journal of Gastroenterology Supplement 222: 41-44.

Barreteau, H., Delattre, C. & Michaud, P. 2006. Production of oligosaccharides as promising new food additive generation. Food Technology and Biotechnology 44: 323-333.

Bielecka, M., Biedrzycka, E. & Majkowska, A. 2002. Selection of probiotics and prebiotics for synbiotics and confirmation of their *in vivo* effectiveness. Food Research International 35: 125-131.

Campbell, J.M., Fahey, G.C. & Wolf, B.W. 1997. Selected indigestible oligosaccharides affect large bowel mass, cecal and fecal short-chain fatty acids, pH and microflora in rats. Journal of Nutrition 127: 130-136.

Champagne, C.P. & Rastall, R.A. 2009. Some technological challenges in the addition of probiotic bacteria to foods, pp 763–806. In, Charalampopoulos, D. & Rastall, R.A. (eds). Prebiotics and Probiotics Science and Technology. Springer, Berlin, Germany.

- Chang, J.L., Marshall, R.T. & Heyman. 1995. Casein micelles partially hydrolyzed by chymosin to modify the texture of low fat ice cream. *Journal of Dairy Science* 78: 2617-2623.
- Cherbut, C. 2002. Inulin and oligofructose in the dietary fibre concept. *British Journal of Nutrition* 87 (2): 159-162.
- Clarke, C. 2004. *The sciences of ice cream*. TJ International Ltd., Padstow, Cornwall, UK.
- Collins, M.D., Rodrigues, U., Aguirre, M., Farrow, J.A.E., Martinez - Murcia, A., Phillips, B.A., Williams, A.M. & Wallbanks, S. 1991. Phylogenetic analysis of the genus *Lactobacillus* and related lactic acid bacteria as determined by reverse transcriptase sequencing of 16s rRNA. *F E M S Microbiology Letters* 77: 5-12.
- Coppa, G.V., Pierani, P., Zampini, L., Bruni, S., Carloni, I. & Gabrielli, O. 2001. Characterization of oligosaccharides in milk and feces of breast-fed infants by high performance anion-exchange chromatography. *Advances in Experimental Medicine and Biology* 501: 307-314.
- Cruz, A.G., Antunes, A.E.C., Sousa, A.L.O.P., Faria, J.A.F. & Saad, S.M.I. 2009. Ice-cream as a probiotic food carrier . *Food Research International* 42: 1233–1239.
- Doublier, J. L. & Cuvelier, G. 1996. Gums and hydrocolloids: Functional aspects, pp 283 – 318. In A.C. Aliasson (ed). *Carbohydrates in Food*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Ellegard, L., Anderson, H. & Bosaeus, I. 1997. Inulin and oligofructose do not influence the absorption of cholesterol or the excretion in ileostomy subjects. *Journal of Clinical Nutrition* 51: 1-5.
- FAO/WHO. 2001. Health and nutritional properties of probiotics in food including powder milk with live lactic acid bacteria. [Online]. Available: [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/en/probiotics.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/en/probiotics.pdf). [15 October 2012].
- Fook, J. L., Fuller, R. & Gidson, R. G. 1999. Prebiotics, probiotics and human gut microbiology. *International Dairy Journal* 9: 53-61.
- Fuller R. 1989 Probiotics in man and animals. *Journal of Applied Bacteriology*. 66(5):365–378.
- Gel-Nagar, G.C., Tudorica, C. M., Kuri, V. & Brennan, C. S. 2002. Rheological quality and

- stability of yoghurt ice cream with added inulin. *International Journal of Dairy Technology* 55(2): 89 – 93.
- Gennaro, S., Birch, G G. & Stancher, B. 2000. Studies on the physicochemical properties of inulin and inulin oligomers. *Food Chemistry* 68(5): 179-183.
- Gibson, G.R. 2004. Prebiotic. *Journal of Gastroenterology Supplement* 18: 287-298.
- Gibson, G. & Anngus, F. 2000. *Prebiotic and Probiotic*, pp 1-81. Leatherhead publishing, England.
- Gibson, G.R. & Roberfroid, M.B. 1995. Dietary modulation of the human colonic microbiota : Introducing the concept of prebiotic. *Journal of Nutrition* 125: 1404-1412.
- Goff, H.D. 2010. Ice cream manufacture. *Dairy science and technology*. [Online]. Available: <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icmanu.html>. [15 October 2012].
- Gray, J. 2006. Dietary Fibre, pp.13-17. In Champ, M. (ed). *Definition, Analysis, Physiology and Health*. ILSI Europe. Brussels, Belgium.
- Guinard, J.X., Zoumas – Morse, C., Mori, L., Uatoni, B., Panyam, D. & Kilara, A. 1997. Sugar and fat effects on sensory properties of ice cream. *Journal of Food Science* 62: 1087 – 1094.
- Helander, I.M., Nurmiäho - Lassila, E.L., Ahvenainen, R., Rhoades, J. & Roller, S. 2001. Chitosan disrupts the barrier properties of the outer membrane of Gram-negative bacteria. *International Journal of Food Microbiology* 71: 235-244.
- Hekmat, S., & McMahon, D. J. 1992. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in ice-cream for use as probiotic food. *Journal of Dairy Science*. 75: 1415–1422.
- Holzapfel, W.H. & Schillinger, U. 2002. Introduction to pre-and probiotics. *Food Research International* 35: 109–116.
- Homayouni, A., Ehsani, M.R., Azizi, A., Razavi, S.H. & Yarmand, M.S. 2008. Effect of microencapsulation and resistant starch on the probiotic survival and sensory properties of synbiotic ice cream. *Food Chemistry* 111: 50–55.
- Iyer, C. & Kailasapathy, K. 2005. Effect of co-encapsulation of probiotics with prebiotics on increasing the viability of encapsulated bacteria under in vitro acidic and bile salt conditions and in yogurt. *Journal of Food Science* 70: 18–23.

- Jay, J.M., Loessner, M.J. & Golden, D.A. 2005. Modern food microbiology. 7<sup>th</sup> ed. Springer Science & Business Media, Inc, New York.
- Kailasapathy, K. & Songvanich, W. 1998. Effect of replacing fat in ice cream with fat mimetics. *Food Australia* 50(4): 169-173.
- Kailasapathy, K. & Sultana, K. 2003. Survival and  $\beta$ -galactosidase activity of encapsulated and free *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium lactis* in ice-cream. *Australian Journal of Dairy Technology* 58: 223–227.
- Kandler, O. & Weiss, N. 1986. Genus *Lactobacillus*, pp 1063-1065. In, Sneath, P.H.A., Mair, N.S., Sharpe, M.E. & Holt, J.G. (eds.), *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*, vol 2, 9<sup>th</sup> ed. Williams and Wilkins, Baltimore, Maryland, USA.
- Kim, Y. & Wang, S.S. 2001. Kinetic study of thermally induced inulin gel. *Journal of Food Science* 66(7): 991-997.
- Kim, Y. & Wang, S.S. 2002. Physicochemical properties of inulin in baking as a fat substitute. [Online]. Available : <http://www.confex.com>. [25 march 2012].
- Kolida, S., Tuohy, K. & Gibson, G.R. 2000. The human gut flora in nutrition and approaches for its dietary modulation. *British Journal of Nutrition* 25: 223-231.
- Kotiguda, G., Peterbauer, T. & Mulimani, V. H. 2006. Isolation and structural analysis of ajugose from *Vigna mungo L.* *Carbohydrate Research* 341: 2156-2160.
- Kumar, S. G., Singh, S. K., Goyal, P., Dilbaghi, N. & Mishra, D.N., 2005. Beneficial effects of probiotics and prebiotics on human health. *Pharmazie* 60: 163–171.
- Lee, H.W., Park, Y.S., Jung, J.S. & Shin, W.S. 2002. Chitosan oligosaccharides, dp 2-8, have prebiotic effect on the *Bifidobacterium bifidum* and *Lactobacillus* sp. *Anaerobe* 8: 319-324.
- Lopez, H.W., Coudray, C., Levrat-Verny, M.A., Coudray, F.C., Demigne, C. & Reesy, C. 2000. Fructooligosaccharide enhance mineral absorption and counteract the deleterious effects of phytic acid on mineral homeostasis in rats. *The Journal of Nutritional Biochemistry* 11: 500-508.

- Magarino, H., Selaive, S., Costa, M., Flores, M., & Pizarro, O. 2007. Viability of probiotic micro-organisms *Lactobacillus acidophilus* La-5 and *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* Bb-12 in ice cream. *International Journal of Dairy Technology* 60(2): 128-134.
- Marshall, R.T. & Arbuckle, W.S. 1996. Ice cream. 5<sup>th</sup> ed. International Thomson Publishing, New York, USA.
- Mohammadi, R., Mortazavian, A.M., Khosrokhavar, R. & Cruz, A.G.D. 2010. Probiotic ice cream: Viability of probiotic bacteria and sensory properties. *Annals of Microbiology* 61: 411 – 424.
- Moussa, M.E.S., Fatma, A.F. & Awad, R.A. 2005. Production of probiotic ice cream. *Polish Journal of Food and Nutrition Science* 3: 267–271.
- Nabor, L.O. & Gelardi, R.C. 1991. Alternative sweeteners an overview. pp 39-70. In, Nabor, L.O. & Gelardi, R.C. (ed). *Alternative Sweetener*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Ohkusa, T., Ozaki, Y., Sato, C., Mikuni, K. & Ikeda, H. 1995. Long-term ingestion of lactosucrose increases *Bifidobacterium* sp. in human fecal flora. *Microbiological Research* 56: 415-420.
- Ohta, A., Ohtsuki, M., Uehara, M., Hosono, A., Hirayama, M., Adachi, T. & Hara, H. 1998. Dietary fructooligosaccharides prevent postgastrectomy anemia and osteopenia in rats. *Journal of Nutrition* 128: 485-490.
- Ouwehand, A.C., Derrien, M., De Vos, W., Tiihonen, K. & Rautonen, N. 2005. Prebiotics and other microbial substrates for gut functionality. *Current Opinion Biotechnology* 16: 1-6.
- Paul, B. 1997. Effect of the in vitro fermentation of oligofructose and inulin by bacteria growing in the human large intestine. [Online]. Available: <http://medherb.com>. [ 25 march 2012].
- Rastall, R.A. & Maitin, V. 2002. Prebiotics and synbiotics: Towards the next generation. *Food Biotechnology* 3: 490-496.
- Reddy, B.S. 1999. Possible mechanisms by which pro-and prebiotics influence carcinogenesis and tumor growth. *Journal of Nutrition* 129: 1478-1482.
- Roberfroid, M.B. 2000. Prebiotics: Are they functional food. *The American Journal of Clinical Nutrition* 71: 1682-1687.

- Roland, A.M., Phillips, L.G. & Boor, K.J. 1996. Effects of fat content on the sensory properties, melting, color, and hardening of ice cream. *Journal of Dairy Science* 82: 32-38.
- Rycroft, C., Jone, M. R., Gibson, G. & Rastall, R. A. 2001. A comparative *in vitro* evaluation of fermentation properties of prebiotic oligosaccharides. *Journal of Applied Microbiology* 91: 878-887.
- Shu, C.K. 1998. Flavor components generated from inulin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 46: 1964-1965.
- Silva, R.F. 1996. Use of inulin as a natural texture modifier. *Cereal Food World*. 41(10): 792 – 794.
- Silva, R. 1997. Inulin a functional ingredient for the baking industry. American Institutes of Baking Research Department Technical Bulletin, Manhattan, USA.
- Simunex, J., Tishchenko, G., Hodrova, B. & Bartonova, H. 2006. Effect of chitosan on the growth of human colonic bacteria. *Folia Microbiologica* 51: 306-308.
- Skerman, V.B.D., McGowan, V., & Sneath, P.H.A. 1980. Approved lists of bacterial names. *International Journal of Systematic and Evolutionary Bacteriology* 30: 225-420.
- Sofia, K., Tuohy, K. & Gibson, G. R. 2001. The human gut flora in nutrition and approaches for its dietary modulation. *British Nutrition Foundation* 25: 223-231.
- Sofjan, R.P. & Hartel, R.W. 2004. Effects of overrun on structural and physical characteristics of ice cream. *International Dairy Journal* 14(3): 255-262.
- Specter, S.E. & Setser, C.S. 1994. Sensory and physical properties of a reduced calorie frozen dessert system made with milk fat and sucrose substitute. *Journal of Dairy Science* 77: 707-717.
- Tamime, A.Y. & Robinson, R.K. 1999. *Yoghurt science and Technology*. 2nd ed. Wood head Publishing Ltd. and CRC Press LLC, Cambridge, UK and Boca Rotan, FL.
- Tanya, Z. 2002. The ecosystem in your gut . How prebiotic work. [Online]. Available : <http://www.Dietandbody.com>. [25 march 2012].
- Tuohy, K. M., Probert, H. M., Smejkal, C. W. & Gibson, G. R. 2003. Using probiotics and prebiotics to improve gut health. *Drug Discover Today* 8: 692-700.

- Turgut, T. & Cakmakci, S. 2009. Investigation of the possible use of probiotics in ice cream manufacture. *International Journal of Dairy Technology* 62: 444-451.
- Van, D.H., Schaafsma, G., Muys, T. & Van, D. W. 1998. Nondigestible oligosaccharides do not interfere with calcium and nonheme-iron absorption in young healthy men. *Journal of Clinical Nutrition* 67: 445-451.
- Vicki, K. 2002. Inulin. A prebiotic. [Online]. Available: <http://www.Stonyfield.com>. [25 march 2012].
- Vernazza, C.L., Rabiou, B.A., & Gibson, G.R. 2006. Human colonic microbiology and the role of dietary intervention: Introduction to prebiotics, pp 1-12. In, Gibson G.R. & Rastall R.A. (eds.). *Prebiotics: Development & application*. John Wiley & Sons Ltd, England.
- Wang, X. & Gibson, G. R. 1993. Effect of the *in vitro* fermentation of oligofructose and inulin by inulin by bacteria growing in the human large intestine. *Journal of Applied Bacteriol.* 75: 373-380
- Ward, R.E., Ninonuevo, M., Mills, D.A., Lebrilla, C.B. & German, J.B. 2006. *In vitro* fermentation of breast milk oligosaccharides by *Bifidobacterium infantis* and *Lactobacillus gasseri*. *Applied and Environmental Microbiology* 72: 4497-4499.
- Yang, S.J., Lee, H.S., Park, C.S., Kim, Y.R. , Moon, T.W. & Park, K.H. 2004. Enzymatic analysis of amyolytic enzyme from the hyperthermophilic archaeon *Pyrococcus furiosus* reveals its novel catalytic properties as both an  $\beta$ -amylase and a cyclodextrin hydrolyzing enzyme. *Applied and Environmental Microbiology* 70: 5988-5995.