

## เอกสารอ้างอิง

- จารุพันธ์ ทองแถม. 2526. สับปะรดและอุตสาหกรรมสับปะรดในประเทศไทย.  
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิราภรณ์ สอดจิตร์. 2536. กลไกการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของสับปะรด  
แห้งด้วยวิธีออสโมติก, วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- มาตรฐานอุตสาหกรรม. 2530. มาตรฐานอุตสาหกรรมนมสด (มอก 738-2530).  
สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.  
กระทรวงอุตสาหกรรม.
- รัชณี ตัณฑะพานิชกุล. 2542. เคมีอาหาร. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- รวีวรรณ ศीलสัตยกุล. 2542. การตลาดสับปะรด ใน เทคโนโลยีการใช้ปุ๋ยชีวภาพ  
วีเอไมคอร์ไรซา และการตลาดสับปะรด. ภาควิชาโรคพืช  
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิจิตต์ วรรณชิต. 2529. การปลูกสับปะรด. คณะทรัพยากรธรรมชาติมหาวิทยาลัย  
สงขลานครินทร์.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2543. เ็นไซม์ทางอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร จุฬาลง  
กรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรชัย เหลืองอาภรพงศ์. 2523. สับปะรด. ใน พืชสำคัญในภาคใต้.  
ภาควิชาพืชศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.  
หน้า 133-146.
- อมรรัตน์ มุขประเสริฐ. 2545. น้ำผลไม้อัดก๊าซ. ว.วิชาการพระจอมเกล้าพระนคร  
เหนือ. 12(2) : 50-57.
- Adler-Nissen, J. 1986. Enzymic Hydrolysis of Food Proteins. Elsevier science  
publishing, Inc, New York.

- Arima, K., Uchikoba, T., Yonezawa, H., Shimada, M and Kaneda, M. 2000. Cucumisin-like protease from the latex of *Euphorbia supina*. *Phytochemistry*. 53: 639-644.
- A.O.A.C. 1999. Official Method of Analysis, 16<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytica Chemists, Washington, D.C.
- Benjakul, S. and Morrissey, M. T. 1997. Protein hydrolysates from Pacific Whiting Solid Wastes. *J.Agric.Food.Chem.* 45: 3423-3430.
- Belitz, D.H. and Grosch, W. 1999. *Food Chemistry*. Springer, Berlin Heidelberg. pp 470-483
- Bradford, M. M., 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Anal.Biochem.* 72 : 248-254.
- Clegg, K.M., Lim,C.L and Manson,W. 1974. The structure of a bitter peptide derived from casein by digestion with papain. *J.Dairy Res.* 41: 283-287.
- Collins, J.L. 1968. *Pineapple*. Leonard Hill Books, London.
- Dickinson, E. 1998. Stability and rheological implications of electrostatic milk protein-polysaccharide interaction. *Treads.Food Sci.Technol.* 9: 347-354.
- Dull, G.G. 1971. *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. Academic Press Inc, London.
- European Dairy Association. 1997. *Nutrition Quality of Protein*. European Dairy Association. Brussels, Belgium.
- Fennema, R. O. 1996. Characteristic of milk. *In Food Chemistry*. Marcel Dekker, New York. pp. 846-863.

- Gallagher, J., Kanekanian, D.A. and Evans, P.E. 1994. Hydrolysis of casein a comparative study of two protease and their peptide maps. *Int.J. Food Sci and Technol.* 29: 279-285.
- Giangiaco, R., Nigro, F. and Cattaneo, T.M.P. 1991. Technological approach for the preparation of milk with protein profile modified by enzymatic treatment. *Riv.Soc.Ital.Sci.Alim.* 20: 377-385.
- Herbstreith and Fox. 1999. Pectin for stabilizing acidified milk drinks. *Deutsche Ernährungsindustrie.* 11: 1-11.
- Herbstreith and Fox. 1999. Pectin (online). Available : [http://www.herbstreith\\_fox.de/pectin/forschung\\_und\\_entwicklung/forschung\\_entwicklung\\_0.4a.html](http://www.herbstreith_fox.de/pectin/forschung_und_entwicklung/forschung_entwicklung_0.4a.html) [2004 February 20].
- Hoejgaard, S. 2003. The pectin lecture (online) Available: <http://www.cpkelco.com/Ptalk/ptalk.htm> [2003. January 17].
- International Pectin Producers Association (IPPA). 2003. What is Pectin (online) Available : [http://www.ippa.info/what\\_is\\_pectin.htm](http://www.ippa.info/what_is_pectin.htm) [2003. January 17].
- Jellinek, G. 1990. *Sensory Evaluation of Food.* Chichester: Ellis Horwood, Ltd.
- Laemmli, U. K. 1970. Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4. *Nature.* 227: 680-685.
- Laurent, M. A and Boulenger, P. 2003. Stabilization mechanism of acid dairy drinks (ADD) Induced by pectin. *Food Hydro.* 17: 445-454.
- Leroux, J., Langendorff, V., Schick, G., Vaishnav, V and Mazoyer, J. 2003. Emulsion stabilization properties of pectin. *Food Hyd.* 17: 455-462.
- Mahe', S., Messing, B., Thuillier, F and Tome', D. 1991. Digestion of bovine milk proteins in patients with high jejunostomy. *Am.J.Clin.Nutr.* 54: 534-538.

- Marozziene, A and De Kruif, C.G. 2000. Interaction of pectin and casein micelles. *J.Food Hyd.* 14: 391-394.
- Mckellar, C.R. 1980. Development of off-flavors in ultra high-temperature and pasteurized milk as a function of proteolysis. *J.Dairy.Sci.* 64: 2138 – 2145.
- Nakamura, A., Furuta, H., Kato, M., Maeda, H and Nagamatsu, Y. 2003. Effect of soybean soluble polysaccharide on the stability of milk protein under acidic condition. *Food Hyd.* 17: 1-11.
- Otto, H and Schirmeister, T. 1997. Cysteine protease and their inhibitor. *Chem. Rev.* 97: 133-171.
- Perlman , Gertrude, E. and Laszlo, L. 1970. *Method in Enzymology.* Academic Press, New York.
- Protein Quality-Report of Joint FAO'WHO Expert Consultation. 1991, *Nutriton paper 51.* Food and Agriculture Organization.
- Quattrucci, E., Aromolo, R., Giangiacomo, R. and Senesio, F. 1991. Protein digestibility and sensorial evaluation of enzyme treated milk. *Riv. Soc. Ital. Sci. Alim.* 20: 209-215.
- Renner, E. 1983. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition.* Volkswirtschaft, Verlag, Munchen.
- Saha, B. C and Hayashi, K. 2001. Debittering of protein hydrolyzates : Research review paper. *Biotechnology Advances.* 19: 355-370.
- Shah, P. N. 2000. Effect of milk-derived bioactives : an overview. *Brit. J. Nutri* 84, suppl 1: 3-10.
- Tamura, M., Mori, N., Miyoshi, T., Koyama, S., Kohri, H and Okai, H. 1990. Practical debittering using model peptides and related compounds. *Agric.Biol.Chem.* 54: 41-51 .

- Tome', D. and Debabbi, H. 1998. Physiological effect of milk protein components. *Int.Dairy.J.* 8: 383-392.
- Uhlir, H. 1998. *Industrial Enzymes and Their Applications*. John Wiley and Sons, Inc, New York.
- Vegarud, F.G and Langsrud, T. 1989. The level of bitterness and solubility of hydrolysates produced by controlled proteolysis of caseins. *J. Dai. Res.* 56: 375-379.
- Walstra, P., Geurts, J.T., Noom, A., Jellema, A. and Boekel, V.M.A.J.S. 1999. *Dairy Technology*. Marcel Dekker, New York.
- Ward, O.P. 1983. Proteinase In *Microbial Enzymes and Botechnology*. Fogarty, W. M (eds) p. 251-317. Applied Science Publisher. London.
- Yamada, F., Takahashi, Noriko and Murachi, T. 1976. Purification and characterization of a proteinase from pineapple fruit. *J. Biochem (Tokyo)*. 79: 1223-1234.
- Ziajka, S and Dzwolak, W. 1999. Effect of ultrafiltration of enzymatic hydrolysates of milk proteins. *Milchwissenschaft*. 54: 369 – 373.