

เอกสารอ้างอิง

กรมประมง. 2530. ภาพปลาและสัตว์น้ำของไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 84-93. สำนักพิมพ์องค์การค้าของคุรุสภา. กรุงเทพฯ.

งานควบคุมมาตรฐาน. 2530. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์การเกษตร. กรุงเทพฯ.

จิรวดี เทือกสุบรรณ. 2544. โปรตีนที่เร่งการเกิดโมโครีโนซูริมิที่ผลิตจากปลาปากคม : คุณลักษณะและบทบาทต่อการอ่อนตัวของเจล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. พิมพ์ครั้งที่ 1. บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด. กรุงเทพฯ.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84. 2527. วัตถุเจือปนอาหาร. กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ.

ปรียนาฏ สุขะวิสิษฐ์ และ เพ็ญแข ชื่นจิตต์ผ่อง. 2525. ปลาสำคัญทางเศรษฐกิจ. รายงานวิชาการที่ สจ/24/6 งานสถานวิจัยประมงทะเล กองประมงทะเล กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 35-48. กรุงเทพฯ.

ฝ่ายสถิติและสารสนเทศการประมง. 2542. สถิติการประมงแห่งประเทศไทย ปี พ.ศ 2539. กองเศรษฐกิจการประมง กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 20-21. กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาธสัมพัทธ์. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ไวรุจน์ เชมहितกุล และ รสีก์พันธุ์ วินิจฉัยกุล. 2528. การผลิตไส้กรอกอิมัลชันจากปลาชนิดต่างๆ. โครงการงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สถาบันวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. 2543. การแปรรูปสัตว์น้ำ. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 28-32. กรุงเทพฯ.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2543. ชูริมิและผลิตภัณฑ์จากชูริมิ. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2544. เคมีและคุณภาพสัตว์น้ำ. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุภาพร โชคณาโรจน์วงศ์. 2538. การผลิตไส้กรอกอิมัลชันจากปลาช้วยและปลานิล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตรมหาบัณฑิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุรพล อุปติสสกุล. 2536. สถิติการวางแผนการตลาด เล่ม 1. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์สหมิตรออฟเซต. กรุงเทพฯ.
- อำนาจ โชติญาณวงษ์. 2524. การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Amano, K. 1965. Fish Sausage Manufacturing. *In* Fish as Food. Vol. III. (Borgstrom, G., ed.). p. 265-280. Academic Press. New York.
- An, H., Peters, M.Y. and Seymour, T.A. 1996. Roles of endogenous enzymes in surimi gelation. *Trend Food Sci. Technol.* 7: 321-326.
- An, H., Weerasinghe, V., Seymour, T.A. and Morrissey, M.T. 1994. Cathepsin degradation of Pacific whiting surimi protein. *J. Food Sci.* 59: 1013-1017.
- Ando, M., Nishiyabu, A., Tsukamasa, Y. and Makinodan, Y. 1999. Post-mortem softening of fish muscle during chilled storage as affected by bleeding. *J. Food Sci.* 64: 423-428.

- A.O. A. C. 1990. Official Methods of Analysis. 13th ed. Association of Agricultural Chemists. Washington DC.
- Banks, H., Nickelson, R. and Finne, G. 1980. Shelf life studies on carbon dioxide packaged finfish from the gulf of Mexico. *J. Food Sci.* 45: 157-162.
- Benjakul, S., Seymour, T.A., Morrissey, M.T. and An, H. 1997. Physicochemical changes in pacific whiting muscle proteins during iced storage. *J. Food Sci.* 62: 729-733.
- Bennion, M. 1980. Introductory Foods. 7th ed. p. 226. Macmillan. New York.
- Berry, B.W. 1992. Low fat level effects on sensory, shear, cooking, and chemical properties of ground beef patties. *J. Food Sci.* 57: 537-540.
- Berry, B.W. and Leddy, K.F. 1984. Effects of fat level and cooking method on sensory and textural properties of ground beef patties. *J. Food Sci.* 49: 870-875.
- Borchert, L.L., Greaser, M.L., Bard, J.C., Cassens, R.G. and Briskey, E.J. 1967. Electron microscopy of a meat emulsion. *J. Food Sci.* 32: 419-421.
- Borderias, A.J. Colmenero, F.J. and Tejada, M. 1985. Viscosity and emulsifying ability of fish and chicken muscle protein. *J. Food Technol.* 20(1): 31-42.
- Bourne, M.C. 1978. Texture profile analysis. *Food Technol.* 32(4): 62-66, 72.
- Buttkus, H. 1970. Accelerated denaturation of myosin in frozen solution. *J. Food Sci.* 35: 558-562.
- Carballo, J., Fernandez, P. Barreto, G., Solas, M.T. and Mneg, F.C. 1996. Morphology and texture of bolona sausage as related to content of fat, starch and egg white. *J. Food Sci.* 61: 652-655.

- Chang, C.C. and Regenstein, J.M. 1997. Water uptake, protein solubility, and protein changes of cod minces stored on ice as affected by polyphosphates. *J. Food Sci.* 62: 305-309.
- Christain, J.A. and Saffle, K.L. 1967. The relative amount of plant and animal fats and oil emulsified in model system with muscle salt-soluble protein and an industrial emulsifier. *Food Technol.* 21(7): 1024-1027.
- Colmenero, F.J. and Borderias, A.J. 1983. A study of the effects of frozen storage on certain function properties of meat and fish protein. *J. Food Technol.* 18(6): 731-737.
- Connell, J. J. 1990. *Control of Fish Quality*. 3rd ed. Fishing News (Books) Limited. London.
- Copeland, R.A. 1994. *Methods of Protein Analysis : a Practical Guide to Laboratory Protocols*. p. 228. Chapman & Hall. New York.
- Cross, H. R., Berry, B.W. and Wells, L. H. 1980. Effects of fat level and source on the chemical, sensory, and cooking properties of Ground beef patties. *J. Food Sci.* 45: 791-793.
- Cross, H. R., Stanfield, M.S. and Frank JR. W.J. 1978. Objective measurements of texture in ground beef patties. *J. Food Sci.* 43: 1510-1513.
- Dziezak, J.D. 1990. Phosphate improve many foods. *Food Technol.* 44(5): 88-92.
- EEC. 1976. Council Regulation No.103/76 Freshness ratings. *Off. J. Eur. Communities* No. L20.
- Farber, L. 1965. Review of the VRS Method for the Determination of Spoilage of Fish. *In The Technology of Fish Utilization*. p.184. Fishing News (Books) Limited. London.

- Foegeding, E.A., Lanier, T.C. and Hultin, H.O. 1996. Characteristics of Edible Muscle Tissue. *In Food Chemistry* 3rd ed. (Fennema, O.R., ed.) p. 879-942. Mercel Dekker, Inc. New York.
- Gillespie, E.L. 1960. The Science of Meat and Meat Products. 1st ed. p. 349-372. Reinhold Publishing Cooperation. New York.
- Gordon, A. and Barbut, S. 1990. The role of the interfacial protein film in meat batter stabilization. *Food Structure*. 9: 77-90.
- Hamada, I., Tsuji, K., Nakayama, T. and Niwa, E. 1977. Oxidative denaturation of actomyosin. *Bull. Jap. Soc. Sci. Fish.* 43: 1105-1109.
- Hill, S.E. 1996. Emulsions. *In Methods of Testing Protein Fuctionality*. (Hall, G.M.,ed.) p. 153 – 185. Chapman & Hall. London.
- John, C.F., Abbele, E.D., Hedric, H.B., Judge, M.D. and Merkel, R.A. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Company. San Francisco.
- Jones, K.W. and Mandigo, R.W. 1982. Effects of chopping temperature on the microstructure of meat emulsions. *J. Food Sci.* 47: 1930-1935.
- Kato, A. and Nakai, S. 1980. Hydrophobicity determined by a fluorescence probe method and its correlation with surface properties of proteins. *Biochem. Biophys. Acta.* 624: 13-20.
- Kondaiah, N., Anjaneyulu, A.S.R., Rao, V.K., Sharma, N. and Joshi, H.B. 1985. Effect of salt and phosphate on the quality of buffalo and goat meats. *Meat Sci.* 15: 183-192.
- Kramlich, W.E., Pearson, A.M. and Tauber, F.W. 1973. Sausage. *In Processed Meats*. p . 122-152. AVI Publishing Co. Inc. Westport.

- Kramlich, W.E. 1975. *The Science of Meat and Meat Products*. W.H. Freeman and Company. San Francisco.
- Laemmli, U.K. 1970. Cleavage of structural proteins during assembly of head of bacteriophage T4. *Nature*. 277: 680-685.
- Lakshmanan, P.T., Antony, P.D. and Gopakumar, K. 1996. Nucleotide degradation and quality changes in mullet (*Liza corsula*) and pearl spot (*Etroplus suratensis*) in ice and at ambient temperatures. *Food Control*. 7 (6): 277-283.
- Lee, C.M. and Toledo, R.T. 1979. Processing and ingredient influences on texture of cooked comminuted fish muscle. *J. Food Sci.* 44: 1625-16.
- Li-Chan, E., Nakai, S. and Wood, D.F. 1985. Relationship between functional (fat binding, emulsifying) and physicochemical properties of muscle proteins. Effect of heating, freezing, pH and species. *J. Food Sci.* 50: 1034-1040.
- Lima dos Santos, C.A.M., James, D. and Teutscher, F. 1981. Guidelines for Chilled Fish Storage Experiments. p.22. FAO Fish. Tech. Pap.
- Lin, C.S. and Zayas J.F. 1987. Microstructural comparisons of meat emulsions prepared with corn protein emulsified and unemulsified fat. *J. Food Sci.* 52: 267-270.
- MacDonald, G.A. and Lanier, T.C. 1994. Actomyosin stabilization to freeze-thaw and heat denaturation by lactate salts. *J. Food Sci.* 59: 101-105.
- Magnusson, H. and Martinsdottir, E. 1995. Storage quality of fresh and frozen-thawed fish in ice. *J. Food Sci.* 60: 273-278.
- Miyaki, M. and Kawakami, K. 1966. Study on fish meat jellies (Fish sausage)-VIII. Effect of amino acids on the elasticity of fish meat jellies-I. *Bull. Jap. Soc. Sci. Fish.* 32: 446-449.

- Multilangi, W.A.M., Panyam, D. and Kilara, A. 1996. Functional properties of hydrolysates from proteolysis of heat – denatured whey protein isolate. *J. Food Sci.* 61: 270-274.
- Namulema, A., Muyonga, J.H. and Haaya, A.N. 1999. Quality deterioration in frozen Nile perch (*Lates niloticus*) stored at –13 and –27 degree C. *Food Res. Inter.* 32: 151-156.
- Ng, C.S. 1987. Determination of Trimethylamine Oxide (TMAO-N), Trimethylamine (TMA-N), Total Volatile Basis Nitrogen (TVB-N) by Conway's Method. *In* Laboratory Manual on Analytical Methods and Procedures for Fish and Fish Protein. (Hasegawa, H. ed.) p. B3.1-3.8. Marine Fisheries Research Department. SEAFDEC. Singapore.
- Niwa, E., Yamamoto, M., Yamamura, M., Kanoh, S., Ooi, A. and Nakayama, T. 1989. Addition of lipid to heat-set gel from purified sardine minced meat. *J. Jap. Soc. Food Sci. Technol.* 36: 848-851.
- Okada, M. 1964. Effect of washing on the jelly forming ability of fish meat. *Bull. Jap. Soc. Sci. Fish.* 30: 225-229.
- Ockerman, H.W. 1989. Sausage and Processed Meat Formulation. AVI Publishing Co. Inc. Westport.
- Pastoriza, L. and Sampedro, G. 1994. Influence of ice storage on ray (*Raja clavata*) wing muscle. *J. Sci. Food Agric.* 64: 9-18.
- Pearson, A.M. and Tauber, F.W. 1984. Processed Meats. 2nd ed. AVI Publishing Co. Inc. Westport.
- Price, J.F. and Schweigert, B.S. 1973. The Science of Meat and Meat Products. 2nd Ed. W.H. Freeman and Company. San Francisco.

- Reddy, G.V.S. and Srikar, L.N. 1991. Preprocessing iced storage effects on functional properties of fish mince protein. *J. Food Sci.* 56: 965-968.
- Reddy, G.V.S., Srikar, L.N., Khuntia, B.K. and Vinaykumar, N. 1995. Effect of pre-process storage in ice on the chemical characteristics of fish mince. *J. Food Sci. Technol.* 32: 315-319.
- Riebroy, S. 2000. Physicochemical changes of Seabass (*Lates calcarifer*) muscle proteins during iced and frozen storage. Master of Science Thesis in Fishery Product Technology. Prince of Songkhla University.
- Roura, S.I., Saavedra, J.P., Truco, R.E. and Crupkin, M. 1992. Conformational change in actomyosin from post-spawned Hake stored on ice. *J. Food Sci.* 57: 1109-1111.
- Saffle, R.L. 1968. Meat Emulsions. *In Advances in Food Research.* (Chichester, C.O., Mrak, E.M. and Stewart, G.F. eds.) p. 105-160. Academic Press. New York.
- Sarma, J., Srikar, L.N. and Vidya, S.R.G. 1999. Effect of ice storage on the functional properties of pink perch and oil sardine meat. *J. Sci. Food Agric.* 79:169-172
- Sarma, J., Srikar, L.N. and Vidya, S.R.G. 2000. Change in the functional properties of dry salted pink perch and oil sardine meat during storage. *J. Aquatic Food Technol.* 9: 5-15.
- Sikorski, Z.E. 1990. Nutrition composition and preservation. *In Seafood : Resources.* p. 30-90. CRC Press. Boca Raton.
- Simeonidou, S., Govaris, A. and Vareltzis, K. 1997. Quality assessment of seven mediterranean fish species during storage on ice. *Food Res. Inter.* 30: 479-484.

- Sompongse, W., Itoh, Y. and Obatake, A. 1996a. Effect of cryoprotectants and a reducing reagent on the stability of actomyosin during ice storage. *Fish. Sci.* 62: 73-79.
- Sompongse, W., Itoh, Y. and Obatake, A. 1996b. Effect of the oxidation of SH group on the stability of carp myosin during ice storage. *Fish. Sci.* 62: 468-472.
- Stanby, M.E. and Olcott, H.S. 1963. Composition of Fish. *In* Industrial Fishery Technology. (Dassow, J. A., ed.) Chapman & Hall. London.
- Suwansakornkul, P., Itoh, Y., Hara, S. and Obatake, A. 1993. The gel-forming characteristics of lizard fish. *Nippon-Suisan-Gakkaishi.* 59: 1029-1037.
- Suzuki, T. 1981. Fish and Krill Protein: Processing Technology. Applied Science Publishers. London.
- Swift, C.E., Locket, C. and Fryar, A.J. 1961. Comminuted meat emulsions: the capacity of meats for emulsifying fat. *Food Technol.* 15(11): 468-473.
- Swift, C.E., Weir, C.E. and Hamkins, E.G. 1954. The effect of variation in moisture content and fat content on the juiciness and tenderness of bologna. *Food Technol.* 8 (7): 339-340.
- Tanikawa, E. 1971. Fish Sausage and Ham Industry. *In* Marine Products in Japan. (Tanikawa, E., ed.) p.373-421. Koseisha-Koseikaku Company. Hokkaido.
- Tarrant, P.V. 1982. Muscle Proteins in Meat Technology. *In* Food Proteins. (Fox, P.F. and Condon, J.J., ed.) p.261-291. Applied Science Publishers. New York.
- Tau, D.M. 1996. A Colour Guide to the Fishes of the South China Sea and the Andaman Sea. Marine Fisheries Research Department. Singapore.
- Wang, C.R. and Zayas, J.F. 1992. Emulsifying capacity and emulsion stability of soy proteins compared with corn germ protein flour. *J. Food Sci.* 57: 726-731.

- Watabe, S., Ochiai, Y. and Hashimoto, K. 1982. Identification of 5,5-dithio-bis-z-nitrobenzoic acid (DTNB) and alkali light chains of piscine myosin. *Bull. Jap. Soc. Sci. Fish.* 48: 827-832.
- Wheeler, T.L., Seideman, S.C., Rolan, T.L. and Davis, G.W. 1990. Effects of mechanically seperated beef with various chloride salts in restructured beef steaks. *J. Food Sci.* 55: 342-345.
- Yean, Y.S. 1993. The quality of surimi made from Threadfin bream stored on ice for different periods. *J. Food Sci. Technol.* 28: 343-346.
- Zayas, J.F. 1997. Emulsifying Properties of Proteins. *In* *Functionality of Proteins in Food.* p. 134-227. Springer – Verlag, Berlin.