

## เอกสารอ้างอิง

กรมพัฒนาและส่งเสริมพลังงาน กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม.

2538. การคำนวณค่าไฟฟ้าสำหรับกิจการขนาดเล็ก. กรุงเทพฯ.

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2525. เอกสารวิชาการเล่มที่ 6 ชิง.  
กรุงเทพฯ.

กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2535. ตารางแสดงคุณค่าทาง  
โภชนาการของอาหารไทย. กรุงเทพฯ.

คำนึ่ง คำอุดม. 2531. ชิง. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. นนทบุรี.

จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีระวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.

ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.  
จรรุพพรณ มนัสสากร. 2538. ผลของอุณหภูมิและสภาพการเก็บรักษาต่าง ๆ ที่มีต่อ  
อายุ

การเก็บรักษาของขิง (*Zingiber officinale* Rosc.). ปัญหาพิเศษปริญญาตรี.  
สาขา

วิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิราพร ชมพิกุล. 2532. สถิติเพื่อการวางแผนการตลาด. ภาควิชาคณิตศาสตร์ คณะ  
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

จรัส นิมิตรพรชัย. 2534. การเตรียมผงทำให้เนื้อมันโดยโปรตีนไฮโดลิติคเอนไซม์  
(ปาเปน) สกัดจากยางมะละกอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชา

อาหารเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ไฉน ยอดเพชร. 2542. พืชผักอุตสาหกรรม. คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ชลบุรี.

ชัยโย ชัยชาณูทิพยุทธ, มยุรี หาญตระกูล, เกรียงศักดิ์ พูนสุข, ไสภณ เรืองสำราญ, สมใจ  
เพ็งปรีชา, อมร เพชรสม. 2524. สมุนไพร อันดับ 02. โครงการศึกษาวิจัย

- สมุนไพรร. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ทนนท์ ภัคศรีพันธุ์. 2529. ผลของสภาพแวดล้อมและการสกัดต่อการผลิตบรอมิเลน.  
ว. เกษตรศาสตร์ (วิทย). 20: 37-43.
- นิพนธ์ ทวีชัย. 2545. ชิง ชิง ชิง: มูลค่ามากกว่าพันล้านบาท. เคหการเกษตร. 26 :121-129.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. โอ.เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.
- นิมิตพิสุทธิ ฌรงคะชวณะ. 2530. การผลิตโบรมิเลนจากต้นสับปะรด. วิทยานิพนธ์  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ จุฬาลงกรณ์  
มหาวิทยาลัย.
- บุษยา ชุนแผ้ว. 2547. การสกัดและคุณสมบัติของเอนไซม์จากพืชที่ทำให้มัจจับตัวเป็น  
ก้อน และการประยุกต์ใช้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชา  
เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- เบลเยี่ยม เจริญพานิช. 2523. การปลูกชิง. เพื่อนเกษตร. 7: 7-17.
- เบลเยี่ยม เจริญพานิช และจเร สดากกร. 2525. การปลูกชิง. กรมวิชาการเกษตร.  
กรุงเทพฯ.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาเทคโนโลยี  
อาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- พิทยา สรวมศิริ. 2529. พืชเครื่องเทศ. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพลิน ผู้พัฒนา, ซ้อลัดดา เทียงพุก, กุลวดี ตรองพานิชย์ และอุดม กาญจนปกรณ์ชัย.  
2546. การศึกษาหาปริมาณความเข้มข้นที่เหมาะสมของชิงและตระไคร้ในคูกี้  
สมุนไพรร. อาหาร. 33: 271-277.
- ภากร ปราชญ์กิจ. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมผสมน้ำสับปะรดพาสเจอร์ไรส์ที่มี  
การย่อยโปรตีนบางส่วน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชา

เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

มารีนา มะหนิ, อภิญญา เอกพงษ์ และธนรัฐ ศรีวีระกุล. 2546. การศึกษาหาพารา  
มิเตอร์สำหรับการวิเคราะห์การอบแห้งซิง. ว. มหาวิทยาลัยทักษิณ. 6: 33-  
40.

ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยี. 2532. ซิง. เทคโนโลยี. 10: 32-41.

ส่วนอุตสาหกรรมเกษตร สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม  
กรม. 2544. เกณฑ์คุณภาพและวิธีการตรวจคุณภาพวัตถุดิบ “ซิง” เพื่ออุตสาหกรรม  
เกษตร. กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2528. ซิงแห้งป่น. (มอก. 600-2528).

กระทรวงอุตสาหกรรม.

อภัสรา ชมิตส์. 2537. คู่มือทางชีวเคมี. สหมิตรพรินติ้ง. กรุงเทพฯ.

อรวินท์ วงศ์มีเกียรติ. 2527. การผลิตเอนไซม์โอบโรมิเลนจากส่วนเหลือทิ้งของสับปะรด.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis of Association of Official Analysis  
Chemists 13<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical Chemists.  
Washington, DC.

Adler-Nissen, J. 1986. Enzymatic Hydrolysis of Food Protein. Elsevier Science.  
publishing, Inc, New York.

Adulyatham, P. 2001. Isolation and characterization of protease activity from ginger  
rhizome (*Zingiber officinale* Roscoe). Ph.D. Thesis. University of  
Leeds.

Alichanidis, E., Anifantakis, E.M., Polychroniadou, A. and Nanou, M. 1984.  
Suitability of some microbial coagulants for Feta cheese manufacture. J.

- Dairy Res. 51: 141-147.
- Arai, S. and Fujimaki, M. 1991. Enzymatic modification of proteins with special reference to improving their functional properties. *In* Food Enzymology Vol 2. (Fox, P.F., ed.). Elsevier Applied Science, New York.
- Arima, K., Uchikoba, T., Yonezawa, H., Shimada, M. and Kaneda, M. 2000. Cucumisin-like protease from the latex of *Euphorbia supina*. *Phytochem.* 53: 639-644.
- Arima, K., Yo, J. and Iwasaki, S. 1970. Milk clotting enzyme from *Mucor pusillus* var. Lindt. *In* Method in Enzymology. Vol.19. (Derlmann, G.E. and Lorand, L., eds.). Academic. New York.
- Aron, R. 1970. Papain. *In* Method in Enzymology. Vol.19. (Derlmann, G.E. and Lorand, L., eds.). Academic. New York.
- Aruoma, O.I., Spencer, J.P.E., Warren, D., Jenner, P., Butler, J. and Halliwell, B. 1997. Characterization of food antioxidants, illustrate using commercial garlic and ginger preparation. *Food Chem.* 60: 149-156.
- Baldwin, E.A., Nispexos-Carriedo, M.O., Chen, X. and Hagenmaier, R.D. 1996. Edible coatings for lightly processed fruits and vegetables. *Postharvest Biol. Tec.* 9: 151-153.
- Balladin, D.A. and Headley, O. 1997. Extraction and evaluation of the main pungent principles of solar gries west indian ginger (*Zingiber officinale* Roscoe.) rhizome. *Renew Energ.* 12: 125-130.
- Beak, H.H. and Cadwallader, K.R. 1995. Enzymatic hydrolysis of crayfish processing by-products. *J. Food Sci.* 60: 929-935.

- Belitz, H.D. and Grosch, W. 1999. Food Chemistry. Springer. New York.
- Borgstrom, G. 1969. Principle of Food Science: vol. I. The Macmillan company. Toronto.
- Boyse, S., Strubi, P. and Marsh, I.T. 1997. Actinidin levels in fruit of actinidin species and some *Actinidia arhata* rootstockscion combination. J. Food Sci. Technol. 30: 378-389.
- 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.
- Branen, A.L., Davidson, P.M. and Salminen, S. 1990. Food Additives. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Bruno, M.A., Pardo, M.F., Caffini, N.O. and Lopez, L.M.L. 2000. Purification of a new isolated from fruits of *Bromelia hieronymi*. Acta Farm. Bonaerenase. 21: 51-56.
- Caygill, J.C. 1979. Sulphydryl plant proteases. Enzyme Microb. Tech. 1: 233-242.
- Chen, C.C., Kuo, M.C. and Ho, C.T. 1986. High performance liquid chromatographic determination of pungent gingerol compounds of ginger (*Zingiber officinale* Roscoe.). J. Food Sci. 51: 1364-1365.
- Chen, H.C. and Zall, R.R. 1986a. Partial purification and characterization of cathepin D-like and B-like acid protease from surf clam viscera. J. Food Sci. 51: 71-78.
- Chen, H.C. and Zall, R.R. 1986b. Evaluation of thiol activated proteases from clam viscera as a rennet substitute for cheese making. J. Food Sci. 51: 815-825.
- Choi, K.H., Laursen, R.A. and Allen, K.N. 1999. The 2.1 °A structure of a cysteine protease with proline specificity from ginger rhizome, *Zingiber officinale*. Biochem. 38: 11624-11633.
- Collins, J.L. 1968. The Pineapple. Leonard. Hill. London.
- Elagamy, E.I. 2000. Physicochemical, molecular and immunological characterization

- of camel calf rennet: a comparison with buffalo rennet. *J. Dairy Res.* 67: 73-81.
- Ernstrom, C.A. 1980. Milk clotting enzymes and cheese chemistry. *In* Fundamentals of Dairy Chemistry 2<sup>nd</sup>. Avi publishing, Inc, New York.
- Etorama, S.B. 1954. Ginger. *In* Root Crops. (Toribio, V., ed.). p.102-108. Abiva publishing house. Manila.
- Fahmy, A.S., Ali, A.A. and Mohamed, S.A. 2004. Characterization of a cysteine protease from wheat *Triticum aestivum* (CV Giza 164). *Bioresource. Technol.* 90: 297-304.
- Folk, J.E. 1971. Carboxypeptidase B. *In* Enzyme, Hydrolysis Peptide Bond. Vol.III. (Boyer,P.D., ed). p.60-79. Academic Press. New York.
- Freitas, A.C. and Malcata, F.X. 1996. Influence of milk type, coagulant, salting procedure and ripening time on the final characteristics of Picante cheese. *Int. Dairy J.* 6: 1099-1103.
- Gallagher, J., Kanekanian, D.A. and Evans, P.E. 1994. Hydrolysis of casein a comparative study two protease and their peptide maps. *Int. J. Food Sci. Tech.* 29: 279-285.
- Garcia, R., Kaid, N., Vignaud, C. and Nicolas, J. 2000. Purification and some properties of catalase from wheat germ (*Triticum aestivum* L.). *J. Agric. Food Chem.* 48: 1050-1057.
- 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. Storica. Ital.* 20: 377-385.
- Glazer, A.N. and Smith, E.L. 1971. Papain and other plant sulfhydryl proteolytic enzymes. *In* The Enzyme (ed. Boyer, P.D.). p. 501. Academic Press, New York.
- Godfrey, T. and West, S.I. 1996a. Industrial to industrial enzymology. *In* Industrial

- Enzymology. p.1-10. The Macmillan Press Ltd. New York.
- Godfrey, T. and West, S.I. 1996b. Protein modification. *In* Industrial Enzymology. p.303-325. The Macmillan Press Ltd. New York.
- Greenberg, D.M. 1995. Plant proteolytic enzymes. *In* Method in Enzymology vol. 2. (John, Colowick, S.P. and Kaplan, N.O., eds.) . Academic press. New York.
- Gupta, C.B. and Eskin, N.A.M. 1977. Potential use of vegetable rennet in the production of cheese. *Food Technol.* 31: 62-67.
- Hartmann, H.T., Kester, D.E. and Davies, F.T. 1990. Propagation by specialized stem and roots. *In* Plant Propagation: Principle and Practices. Prentice-Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey.
- Hashem, A.M. 1999. Optimization of milk clotting enzyme productively by *Penicillium oxalicum*. *Bioresource technol.* 70: 203-207.
- Heimgartner, U., Pietrzak, M., Geertsen, R., Brodelius, P., Figueired, A.C.D.S. and Pais, M.S.S. 1990. Purification and partial characterization of milk clotting protease from flower of *Cynara cardunculus*. *Phytochem.* 29: 1405-1410.
- Heinicke, R.M. and Gortner, W.A. 1957. Stem bromelain a new proteases preparation from pineapple plant. *Econ. Bot.* 11: 225.
- Hernandez, R.J. and Giacini, J.R. 1999. Factors affecting permeations, and migration processes in package product system. *In* Food Stability.(Taub, I.A. and Singh, R.P., eds.). CRC Press. New York.
- Holland, B., Uniwin, I.D. and Buss, D.H. 1991. The Composition of Food: Vegetables, Herbs and Spices, 4<sup>th</sup> ed., Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Hujjatullah, S. and Baloch, A.K. 1970. Proteolytic activity of *Cucumis trigonus* Roxb. Extraction, activity, characteristics. *J. Food Sci.* 35: 276-278.
- Ichikawa, Y., Sasa, H. and Michi, H. 1973. Purification of ginger protease. *J. Jpn. Soc. Food Nutr.* 26: 377-383.

- Kang, C.K. and Wanner, W.D. 1974. Tenderization of meat with papaya latex protease. *J. Food Sci.* 39: 812-818.
- Kikuzaki, H. and Nakatani, N. 1993. Antioxidant effects of some ginger constituents. *J. Food Sci.* 58: 1407-1410.
- Laemmli, U.K. 1970. Cleavage of structural proteins during the assembly of the head of bacteriophage T4. *Nature.* 227: 680-685.
- Lamas, E.M., Barros, R.M., Balcao, V.M. and Malcata, F.X. 2001. Hydrolysis of whey proteins by proteases extracted from *Cynara cardunculus* and immobilized on to highly activated supports. *Enzyme Microb. Tech.* 28: 642-652.
- Lawless, H.T. and Heymann, H. 1999. *Sensory Evaluation of Food.* AN Aspen Publishes, New York.
- Lee, Y.B., Kim, Y.S. and Ashmore, C.R. 1986. Antioxidant property in ginger rhizome and its application to meat product. *J. Food Sci.* 51: 20-23.
- Lee, Y.B., Sehnert, D.J. and Ashmore, C.R. 1986. A research note: tenderization of meat with ginger rhizome protease. *J. Food Sci.* 51: 1558-1559.
- Lin, Y-H. and Yau, W-H. 1995. Protease activities before and after germination of garlic (*Allium sativum* L.) bulbs. *Bot. Bull. Acad. Sinica.* 36: 189-194.
- Lozono, Y.E., Drudis-Biscarri, R. and Ibarz-Ribas, A. 1994. Enzymatic browning in apple pulps. *J. Food Sci.* 59: 564-567.
- MaEvily, A.J., Inengar, R. and Otwell, W.S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in food and beverages. *Crit. Reviews in Food Sci. and Nutri.* 32: 253-273.
- 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: 543-538.
- Maltheis, G. 1983. Enzymatic Browning of Food. *Z. Lebensm. Unters. Forsch.*
- Mcmahon, D.J. and Brown, R.J. 1985. Effect of enzyme type on milk coagulation. *J.*



- Dairy Sci. 68: 628-632.
- Menard, R. and Storer, A.C. 1998. Papain *In* Handbook of Proteolytic Enzymes. (Barrett, A.J., Rawlings, N.D. and Woessenes, J.F. eds.). p. 555-557. Academic Press. London.
- Naveena, B.M. and Mendiratta, S.K. 2001. Tenderisation of spent hen meat using ginger extract. Brit. Poultry Sci. 42: 344-349.
- Naveena, B.M., Mendiratta, S.K. and Anjaneyulu, A.S.R. 2004. Tenderization of buffalo meat using plant proteases from *Cucumis trigonus* Roxb (Kachri) and *Zingiber officinale* Roscoe (Ginger rhizome). Meat Sci. 56: 1-7.
- Neidleman, S.L. 1991. Enzymes in food industry: a backward glance. Food Technol. 40: 88-91.
- Nissen, J.A. 1993. Protease *In* Enzymes in Food Processing. (Nagodawithana and Reed eds.). p. 159-203. Academic Press. New York.
- Ohtsuki, K., Taguchi, K., Sato, K. and Kawabata, M. 1995. Purification of ginger protease by DEAE-Sepharose and isoelectric focusing. J. Biochem. Biophys. Acta. 1243: 181-184.
- Onyeagba, R.A., Ugboga, O.C., Okeke, C.U. and Iroakasi, O. 2004. Studies on the antimicrobial effects of garlic (*Allium sativum* Linn), ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) and lime (*Citrus aurantifolia* Linn). Afr. J. Biotechnol. 3: 552-554.
- Ozoglu, H. and Bayindirli, A. 2002. Inhibition of enzymic browning in cloudy apple juice with selected antibrowning agent. Food Control. 13: 213-221.
- Palmer, T. 1985. Understanding Enzyme. Ellis Horwood, West Sussex.
- Pang, S.H. and Ernstrom, C.A. 1986. Milk clotting activity in bovin fetal abomasa. J. Dairy Sci. 69: 3005-3007.
- Pearson, A.M., Arlene and Gray, J.I. 1983. Possible role of muscle proteins in flavor and tenderness of meat. J. Food Biochem. 7: 183-210.

- Polgar, L. 1989. Mechanisms of Protease Action. CRS Press. Florida.
- Purseglove, J.W. 1985. Zingiberaceae. *In Tropical Crops: Monocotyledons*. p.519-540. Longman, Inc. New York.
- Rahman, M.S. 1999. Water activity and food preservation. *In Handbook of Food Preservation*. (Rahman, M.S. and Labuza, T.D., eds.). p. 339-382. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Robyt, J.F. and White, B.J. 1987. Biochemical Techniques Theory and Practice. Brooks/Cole Publishing Company. New York.
- Rowan, A.D. 1998. Stem bromelain *In Handbook of Proteolytic Enzymes*. (Barrett, A.J., Rawlings, N.D. and Woessenes, J.F. eds.). p. 566-567. Academic Press. London.
- Salguero, J.F. and Sanjuan, E. 1999. Influence of vegetable and animal rennet on proteolysis during ripening in ewes' milk cheese. *Food Chem.* 64: 177-183.
- Sanago, T., Paquat, D., Aubert, F. and Linden, G. 1990. Proteolysis of  $\alpha_{s1}$ -casein by papain in a complex environment: Influence of ionic strength on the reaction products. *J. Food Sci.* 3: 796-800.
- Santerre, C.R., Cash, J.N. and Vannorman, D.J. 1988. Ascorbic acid/citric acid combinations in the processing of frozen apple slices. *J. Food Sci.* 53: 1713-1715, 1736.
- Sastrapradja, S. and Soetjipto, N.W. 1981. Root and Tuber Crops. IBPGR Secretariat, Rome.
- Sayed, A.L. and Tanboly, A.L. 2003. Production of plant protease from Jack Fruit (*Artocarpus integrifolis*) as a source of dairy enzyme I. Isolation, purification and some properties. *Pakistan J. Biol. Sci.* 6: 1435-1441.
- Schwimmer, S. 1981. Enzyme action in cheesemaking and cheese texture. *In Source Book of Food Enzymology*. Avi publishing, Inc. New York.
- Scopes, R.K. 1978. Techniques for protein purification. *In Technique in the Life*

- Science. Elsevier/Nort-Holland Scientific Publishers. Shannon.
- Seizen, A.L. 1969. Studies on the Utilization of By Product of Pineapple on the Production of Bromelain Powder. Scientific Report, Part 16. Faculty of Agricultural, Ryukyu University. Tokyo.
- Smith, H., McKel, R.A. and Prackelt, U. 1987. The molecular biology of plant thiol proteases. *In* Chemical Aspect of Food Enzymes. (Andrews, A.T. ed.). p. 196-202. Royal Society of Chemistry. London.
- Su, Y.C., Chu, C.Y., Lai, Y.T. and Lai, K.S. 1975. Studies on the production of stem bromelain from pineapple waste. *J. Chinese. Agr. Chem. Soc. Spc. Iss.* 11: 105-110.
- Tamer, I.M. 1993. Identification and partial purification of a novel milk clotting enzyme from *Onopordum turcicum*. *Biotechnol. Lett.* 15: 427-432.
- Thompson, E.H., Wolf, I.D. and Allen, C.E. 1973. Ginger rhizome a new source of proteolytic enzyme. *J. Food Sci.* 38: 652-655.
- Tome, D. and Debbabbi, H. 1998. Physiological effect of milk protein components. *J. Int. Dairy.* 8: 383-392.
- Toribio, V., Mercado, B. Agr., M.S. 1954. Ginger. *In* Root Crops. p. 102-108. Abiva publishing house. Manila.
- Uchikoba, T. and Kaneda, M. 1996. Milk-clotting activity of cucumisin, a plant serine protease from melon fruit. *App. Biochem. And Biotech.* 56: 325-330.
- Usha, R. and Singh, M. 1996. Protease of germination winged-bean (*Psophocarpus tetragonolobus*) seeds: purification and characterization of an acid protease. *J. Biochem.* 313: 423-429.
- Variyar, P.S., Gholap, A.S. and Thomas, P. 2000. Estimation of pungency in fresh ginger: a new fluorimetric assay. *J. of Food Composition and Anal.* 13: 219-225.
- Wakayama, T. 1995. Polyphenol oxidase activity in Japanese apples. *In* Enzymatic

- Browning and Its Prevention. (Lee, C.Y., Whitaker, J.R. eds.). p. 251-266.  
ACS Symposium Series 600. American Chemical Society. Washington, D.C.
- Ward, O.P. 1983. Proteinase. *In* Microbial Enzymes and Biotechnology. (Fogarty, W.M., ed.). p. 251-317. Applied Science Publishers. London.
- Whitaker, J.R. 1957. Assay and properties of commercial ficin. *Food Res.* 22: 468-478.
- Whitaker, J.R. 1959. Properties of the milk-clotting activity of ficin. *Food Technol.* 18: 86-92.
- Whitaker, J.R. 1994. Principles of Enzymology for the Food Sciences. 2<sup>nd</sup> ed. Marcel Dekker. New York.
- Wong, D.W.S. 1995. Food Enzyme: structure and Mechanism. Chapman and Hall. New York.
- Yamaguchi, T., Yamashita, Y., Takeda, I. and Kiso, H. 1982. Proteolytic enzyme in green asparagus, kiwi fruit and miut: occurrence and partial characterization. *J. Agric. Biol. Chem.* 46: 1983-1986.
- Yousif, B.H., McMahon, D.J. and Shammert, K.M. 1996. Milk-clotting enzyme from *Salanum dobium* plant. *Int. Dairy J.* 6: 637-644.