

## เอกสารอ้างอิง

กระทรวงอุตสาหกรรม. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์. 2532.

กัลยาณี เต็งพงศธร. 2554. เอกสารประกอบการสอนวิชาการวางแผนการตลาดทางอุตสาหกรรมเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

กรมการข้าว. 2554. “ผลผลิตและการค้าข้าวของโลก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.ricethailand.go.th/rice%20web/Rice%20Situation/Rice\\_Situation.html](http://www.ricethailand.go.th/rice%20web/Rice%20Situation/Rice_Situation.html) (20 พฤษภาคม 2554).

เกศรา ต๊ะมั่ง. 2555. “ลำไยประโยชน์อันน่าทึ่ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.biogang.net/biodiversity\\_view.php?menu=biodiversity&uid=108&id=3199](http://www.biogang.net/biodiversity_view.php?menu=biodiversity&uid=108&id=3199) (28 ตุลาคม 2555)

กอบสุข เอี่ยมสุรีย์. 2553. “ตลาดข้าวโลกในปัจจุบัน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thai-aec.com/371> (15 มิถุนายน 2553)

งามชื่น คงเสรี. 2542. “คุณภาพข้าวและการตรวจสอบข้าวปนในข้าวหอมมะลิไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.brrd.in.th/library/index.php?option=com> (29 กรกฎาคม 2554).

จันทฉิย์ ปักกระโณและ อนุพงษ์ สุดจันทร์. 2548. ผลของสารเคมีต่อคุณภาพลำไยอบแห้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.

จันทร์สม แก้วอุดร. 2546. การทำให้รำข้าวมีการคงตัวด้วยไมโครเวฟ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จารุตา วิเศษสรโรช. 2545. การใช้เอนไซม์ในการผลิตรำข้าวโปรตีนสูง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เจนจิรา จิรัมย์และ ประสงค์ สีหานาม. 2554. อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ: แหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา. วารสารวิชาการ. มหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์.

ชั้นยพร จันท์แสนโรจน์. 2550. การผลิตและสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนไฮโดรไลเสตจากหอยเป่าชื่อ *Haliotis asinine*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ณัฐวรรณ ชฎากาณจน์และ มณฑิรา จันทวงศ์. 2554. การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวสังข์หยดเพื่อสุขภาพ. รายงานวิจัย สาขาเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัยทักษิณ.

นิธิยา รัตนานนท์. 2545.เคมีอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). โอเดียนสโตร์ : กรุงเทพฯ.

นิธิยา รัตนานนท์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. (พิมพ์ครั้งที่ 1). โอเดียนสโตร์: กรุงเทพฯ

นุชรี นาวารัตน์และ ยุพาวรรณ ก้อนเรือง. 2551. รายงานการวิจัย. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมข้าวสังข์หยด. วิทยานิพนธ์ปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยทักษิณ.

เบ็ญจวรรณ ชูติชูเดชและ ประสิทธิ์ ชูติชูเดช. 2541. การพัฒนาการอบแห้งเนื้อลำไย. รายงานการวิจัย ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

บุศรากรณ์ มหาโยธี. 2551. สภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งลำไยแบบทิ้งผลเน้นคุณภาพเพื่อบริโภคในรูปชาลำไย. รายงานการวิจัย สาขาวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ปิยาภัทร ไตรสนธิ. 2550. ผลของความสูงพื้นที่และสายพันธุ์ต่อกิจกรรมในการต้านอนุมูลอิสระของตะไคร้ต้น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พรรณนภา ตันติศิริพันธ์และ โชคชัย ชีรกุลเกียรติ. 2549. การเตรียมและสมบัติเชิงหน้าที่บางประการของสารสกัดโปรตีนจากร้าสกัดไขมันทางการค้า. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พรรณวดี วิถีสำราญธรรม. 2552. การสกัดโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดฝ้ายไร้ต่อมพิษและการปรับปรุงคุณภาพของโปรตีนที่ได้โดยการเสริมด้วยโปรตีนเข้มข้นจากเมล็ดงาและถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พิชาญ ชูแก้ว. 2554. การวิเคราะห์ประสิทธิภาพการผลิตข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง. วิทยานิพนธ์ปริญญาเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยทักษิณ.

พิชญา บุญประสม. 2552. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. การติดต่อส่วนตัว.

- พงษ์ศักดิ์ แก้วจินดา. 2553. ผลของสีเจืออาหารและภาชนะบรรจุต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลและสีของเนื้อลำไยอบแห้งพันธุ์ค้อ. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พลกฤษณ์ วิมุกติพันธุ์. 2547. การผลิตข้าวผัดแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรชนัน เทียวทั่ว. 2548. การปรับปรุงสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนโอคาราโดยกระบวนการทางเอนไซม์และเคมี. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.
- พรอริยา ฉิรินัง. 2548. การผลิตซอสเห็ดปรุงรสโดยการย่อยด้วยกรดค้างและเอนไซม์. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนผลผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 412 หน้า.
- เมย์ สุรจิตตากรณ์. 2552. การป้องกันการเปลี่ยนแปลงสีของผลิตภัณฑ์เนื้อลำไยอบแห้งสีทองระหว่างการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- รัตนา อัดตปัญญา โกฎ กมล งามสมสุข อนุสนธิ์ อัดตปัญญา ศรีบุญย์ อารยะรังสฤษฎ์ เขาวเรศ เขาวพูนผล และจิรวรรณ กิจชัยเจริญ. 2541. โครงการวิจัยอุตสาหกรรมแปรรูปลำไย. ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วราภรณ์ พลอยบ้านแพ้ว. 2551. “พันธุ์ข้าวไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thai-aec.com/371> (28 กุมภาพันธ์ 2554)
- วราทิพย์ วงษ์เอี่ยม. 2552. การเสริมคุณค่าแป้งข้าวเจ้าด้วยโปรตีนกากงาคั่ว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนผลผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิวพร ศิวเวช. 2535. วัตถุประสงค์อาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ. 2552. “สกัดเปปไทด์จากกากรำข้าวต้านอนุมูลอิสระ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.beautyhealthy4you.com> (14 ธันวาคม 2553).
- สรวิฐิ ลากนิรันดร์. 2546. การผลิตโปรตีนรำข้าวเข้มข้นโดยใช้เอนไซม์โบรมิเลนและสารละลายต่างในการสกัด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- สุภารัตน์ เจริญยั่งยืน. 2548. การเปรียบเทียบการสกัดโปรตีนเข้มข้นจากรำข้าวโดยวิธีการทางเคมี และเอนไซม์และการศึกษาคุณสมบัติของโปรตีนที่สกัดได้. รายงานการวิจัย คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- สุรภา จิระสันติกุล. 2548. การวิเคราะห์ทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของเนื้อลำไยอบแห้งที่ผลิตในจังหวัดเชียงใหม่ลำพูน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวดี โลวีวรรณ. 2549. อาหารด้านอนุมูลอิสระกับอาหาร. " [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://uac.kku.ac.th/journal/year.com> (24 ธันวาคม 2553).
- สรญา ชิมาย์และ ศุภวรรณ ถาวรชินสมบัติ. 2554. ผลของเอนไซม์โปรตีเอสต่อคุณสมบัติการออกฤทธิ์ทางชีวภาพของโปรตีนรำข้าวไฮโดรไลเสท. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สำเร็จ แซ่ตัน. 2550. ข้าวสังข์หยดพัทลุง. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรมการข้าว, ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง.
- หทัยกาญจน์ กนกแก้ว. 2550. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตโปรตีนไฮโดรไลเสทจากรำข้าวหอมมะลิและคุณสมบัติด้านไบโอแอคทีฟ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- อภิวัน สมบูรณ์ดำรงกุล. 2554. การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ซารำข้าว. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัยสงขลา.
- อมรรัตน์ ถนนแก้ว. 2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจากข้าวสังข์หยด. รายงานผลการวิจัย คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- อรรณพ ทศนอุดมและ วรรณภา สระพินครบุรี. 2550. การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อปรับปรุงคุณลักษณะด้านสีในผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง. รายงานผลการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเขตพื้นที่พิษณุโลก.
- อัสวิน ภักขวรรณ. 2550. "ข้าวสังข์หยดพัทลุง." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://pre-rsc.ricethailand.go.th/knowledge/11.htm> (6 สิงหาคม 2554).
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าว. (พิมพ์ครั้งที่ 1). สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ.
- โอภา วัชรคุปต์ ปรีชา บุญจงและนันทนา บุญะรัตน์. 2550. สารต้านอนุมูลอิสระ. (พิมพ์ครั้งที่ 2). โรงพิมพ์นิวไทม์มิตรการพิมพ์ (1996) จำกัด : กรุงเทพฯ.
- AOAC. 2000. Official Methods of The A.O.A.C. 17<sup>th</sup> Ed. Analysis Association of Official Analytical Chemists. Marryland. U.S.A.

- Benzie, I. F. F. and Strain, J. J. 1996. The Ferric Reducing Ability of Plasma (FRAP) As a Measure of "Antioxidant Power". *Journal of Analytical Biochemistry*. 239 : 70-76.
- Bera, M. B. and Mukherjee, R. K. 1989. Solubility, Emulsifying, and Foaming Properties of Rice Bran Protein Concentrates. *Journal of Food Science*. 54(1) : 142-145.
- Betschart, A.A., Fong, A. A. and Saunders, R. M. 1977 . Rice by Product: Comparative Extraction and Precipitation of Nitrogen From U.S. and Spanish Bran and Germ. *Journal of Food Science and Technology*. 42 : 1088-1094.
- Brand-Williams, W., Cuvelier, M. E. and Berset, C. 1995. Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Journal of Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*. 28 : 25-30.
- Chan, W. M. and Ma, C. Y. 1999. Modification of Protein from Soymilk Residue (okara) by Trypsin. *Journal of Food Science and Technology*. 64: 781-785.
- Chau, C. F., Peter C. K. C. and Yum, S. W. 1997. Functional Properties of Protein Concentrates from Three Chinese Indigenous Legume Seeds. *Journal of Food Chemistry*. 45, 2500-2503.
- Chandi, G.K. and Sogi, D.S. 2006. Functional properties of rice bran protein concentrates. *Journal of Food Science and Technology*. 79 : 592-597.
- Foh, M. B. K., Kamara, M. T., Amadou, B.M. and Wenshui, X. 2011. Chemical and Physical Properties of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fish Protein Hydrolysate and Concentrate. *Journal of Food Science and Technology*. 1819-155.
- Gildberg, A. 1993. Enzymatic Process of Marine Raw Material. *Reviews in Process Biochemistry*. 28 : 1-15.
- Gurrero, L.C., V., Flores, V. P. R., Ancona, D.B. and Ortiz, G.D.V. 2002. Functional Properties of Flours and Protein Isolates from *Phaseolus lunatus* and *Canavalia ensiformis* Seed. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50, 584-591.
- Foegeding, E., Lanier, T. C. and Hultin, H. O. 1996. Characteristics of edible muscle tissue. pp. 879-942. Marcel Dekker. Food chemistry. New York.
- Hamada, J. S. 2000. Characterization and Functional Properties of Rice Bran Protein Modified by Commercial Exoproteases and Endoproteases. *Journal of Food Chemistry and Toxicology*. 65 : 305-310.

- Hoyle, N.T. and Merritt, J.H. 1994. Quality of fish protein hydrolysates from herring (*Clupea harengus*). *Journal of Food Science*. 59(1): 76-79.
- Hye, J.Y., Eun, H.L., Mi, S.H., Sang, D.H. and Dong, H.B. 2009. Production and Physicochemical Properties of Rice Bran Protein Isolates Prepared with Autoclaving and Enzymatic Hydrolysis. *Journal of Bioscience and Biotechnology*. 53(1): 62-70.
- Issara, S., Surawit, P., Katemanee, W., Motonobu, G., Mitsuru, S. and Artiwan, S. 2008. Extraction of Protein and Amino Acids From De-oiled Rice Bran by Subcritical Water Hydrolysis. *Journal of Chemical Engineering*. 99 : 555-561.
- Juliano, B. O. 1985. Rice. The American Association of Cereal Chemistry. pp. 444-524. Minnesota, USA.
- Kakali, B., Gautam, M. and Santinath, G. 2008. Preparation and Characterisation of Protein Hydrolysates from Indian Defatted Rice Bran Meal. *Journal of Chemical Technology*. 57 : 47-52.
- Ketmanee, W., Motonobu, G., Mitsuru, S. and Artiwan, N. 2008. Value-Added Subcritical Water Hydrolysate From Rice Bran and Soybean Meal. *Journal of Chemical Engineering*. 99 : 6207-6213.
- Kinsella, J. E., Frankel, E., German, B. and Kanner, J. 1993. Possible Mechanism for The Protective Role of Antioxidant in Wine and Plant Foods. *Journal of Food science and Technology*. 47(4) : 85-59.
- Koolawadee, S., Sukuntaros, T., Hathairat, R., Supanida, W. and Vichai, H. 2010. Optimization of Rice Bran Protein Hydrolysate Production Using Alcalase. *Journal of Product Development*. 3(02) : 221-231.
- Kristinsson, H. G. and Rasco, B. A. 2000. Fish Protein Hydrolysate Production, Biochemical, and Functional Properties. *Reviews in Food Science and Nutrition*. 40(1) : 43-81.
- Lianqing, S., Xiangyang, W., Zhongying, W., Yuanfeng, W. and Jianshe, C. (2007). Studies on tea protein extraction using alkaline and enzyme methods. *Journal of Food Science and Technology*. 107 : 929-938.
- LI Xin, H.F., Yan, X. and Zheng, Y. Y. 2010. Optimization of Extraction Conditions for Rice Bran Protein. *Journal of Food Science Technology*. 31, No. 220- 251.

- Mike mangino. 2012. "Protein Functionality." [Online]. Available <http://class.fst.ohio-state.edu/FST822/lecturesab/Funct.htm> (5 June 2011).
- Okezie, B. O. and Bello, A. B. 1988. Physicochemical and Functional Properties of Winged Bean Flour and Isolate Compared with Soy Isolate. *Journal of Food science and Technology*. 53 : 450-455.
- Pearce, K. N. and Kinsella, J. E. 1979. Emulsifying Properties of Proteins: Evaluation of a Turbidimetric Technique. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 26 : 716-723.
- Prakash, J. and Ramanatham, G. 1995a. Proximate Composition and Protein Quality of Stabilized Rice Bran. *Journal of Food science and Technology*. 32(5) : 416-419.
- Rungtiwa, W., Sujin, S., Bovornlak, O. and Saiyavit, V. 2005. Zeta Potential Analysis for The Determination of Protein Content in Rice Flour, *Journal of Biotechnology*. 57: 25-31.
- Samuel, M. K. and Rong, R.L. 2010. The Effect of Enzymes and Hydrolysis Conditions on Degree of Hydrolysis and DPPH Radical Scavenging Activity of Whey Protein Hydrolysate. *Journal of Food Science and Technology*. 1994-5434.
- Saunders, R. M. 1990. The Properties of Rice Bran As a Food Stuff. *Journal of Cereal Food World*. 35 : 632-635.
- Sawaddiwong, R., Jongjareonrak, A. and Benjakul, S. 2008. Phenolic Content and Antioxidant activity of Germinated Brown Rice as Affected by Germinated Temperature and Extraction solvent. *Journal of KMITL Science and Technology*. 8(2): 45-49.
- Shahidi, F. and Wannasundara, U. K. 1996. Stabilization of Seal Blubber and Menhaden Oil with Green Tea Catechins. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 73 : 1183-1190.
- Silvestre, M. P. C., Vieira, C. R., Silva, M. R. and Carreira, R. L. 2009. Protein Extraction and Preparation of Protein Hydrolysate From Rice with Low Phenylalanine Content. *Journal of scientific research*. 2 : 146-154.
- Sudarat, J., Voranuch, S. and Jame, W. 2005. Extraction of Rice Bran Protein Concentrate and Its Application in Bread. *Journal of food Science and Technology*. 27(1) : 55-64.
- Suthasinee, N., Sittiwat, L., Manop, S. and Apinya, A. 2004. Optimization of Enzymatic Hydrolysis of Fish Soluble Concentrate by Commercial Proteases. *Journal of Food Engineering*. 70 :571-578.

- Vilailak, K., Soottawat, B., Duangporn, K. and Fereidoon, S. 2006. Antioxidative Activity and Functional Properties of Protein hydrolysate of Yellow Stripe Trevally (*Selaroides leptolepis*) as Influenced by the Degree of Hydrolysis and Enzyme type. *Journal of Food Science Technology*. 102 : 1317–1327.
- Wan, Y. 2010. Optimized Extraction of Soluble Defatted Rice Bran Fiber and Its Application for Microencapsulation of Fish oil. A Thesis of Science Technology. Tianjin University.
- Wide, P.J. and Clark, D.C. 1996. Foam Formation and Stability. pp. 110-152. In G.M. Hall (ed.). *Method of testing protein functionality*. Blackie Academic & Professional, London, UK.
- Wiseman, H. and Halliwell, B. 1996. Damage to DNA by Reactive Oxygen and Nitrogen Species : Role of Inflammatory Disease and Progression to Cancer. *Journal of Biological Chemistry*. 313 : 17-29.
- Wu, W.U., Hettiarachchy, N.S. and Qi, M. (1998). Hydrophobicity, Solubility and Emulsifying Properties of Soy protein Peptides Prepared by Papain Modification and Ultrafiltration. *Journal of Food Science Technology*. 75(7) : 845-850.
- Yuan, X., Gu, X. and Tang, J. 2008. Optimization of The *Momordica Charantia* L. Protein Hydrolysates with Hypoglycemic Effect Using Alcalase. *Journal of Food Chemistry*. 111 : 340-344.
- Zayas, J.F. 1997. *Functionality of Proteins in food*. Newyork. Springer Vertag Berlin Heidelberg.