

เอกสารอ้างอิง

- จิราภรณ์ เชาวลิขิตสุขุมาวลี. 2544. ไคติน-ไคโตแซน สารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ. ว. Lab. Today. 1 (2): 12-20.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์ฟอร์แมท พรินติ้ง. กรุงเทพฯ.
- ปาริฉัตร หงสประภาส. 2542. เคมีกายภาพของอาหาร : คอลลอยด์ อิมัลชัน และเจล. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- พิมพ์ ลีลาพรพิสิฐ. 2540. อิมัลชันทางเครื่องสำอาง. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ภาวดี เมธะคานนท์, อศิรา เฟื่องฟูชาติ และก้องเกียรติ คงสุวรรณ. 2542. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ไคติน-ไคโตแซน. ใน Chitin-Chitosan Technical Note. จัดโดยกลุ่มไคตินไคโตแซน โปรแกรมการวิจัยโพลิเมอร์ชีวภาพ ศูนย์เทคโนโลยีและวัสดุแห่งชาติ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. หน้า 1-4.
- วันชัย สุทธิบุญ. 2544. เอกสารประกอบการสอนวิชาวิศวกรรมอาหาร 1. สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.
- วันทนา ปีติ. 2545. ผลของการกำจัดหมู่อะซิทิลของไคโตแซนที่มีต่อคุณลักษณะการไหลของมายองเนส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

- สัจชัย จตุรสิทธิ์. 2543. ผลึกภัณฑ์ตะวันตกและตะวันออก. ใน เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 150 – 175.
- สุวดี จันทร์กระจ่าง. 2542. สารไคตินและไคโตแซน ผลึกภัณฑ์จากธรรมชาติและการประยุกต์ใช้ประโยชน์. รายงานการสัมมนาทางวิชาการเรื่องความร่วมมือของภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาการผลิตและการใช้สารไคติน ไคโตแซนแบบครบวงจร. ณ โรงแรมไอเฟิล จังหวัดระนอง. 2-3 เมษายน 2542. หน้า 28-59.
- ศรีสมร คงพันธุ์ และมณี สุวรรณพ้อง. 2538. อาหารหลายรส. ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา. หน้า 193.
- Anonymous. 1989. Chitosan makes the grade. *Manufacture Chem.* 60: 31-35.
- Aoki, T., Decker, E.A. and McClements, D.J. 2005. Influence of environmental stresses on stability of o/w emulsions containing droplets stabilized by multilayered membranes produced by a layer-by-layer electrostatic deposition technique. *Food Hydrocolloids.* 19: 209-220.
- Averbach, B.L. 1978. Film – Forming Capacity of Chitosan. *In* Proceeding of the First International Conference on Chitin/Chitosan. (Muzzarelli, R.A.A. and Pariser, E.R., eds.). p. 199-205. MIT Sea Grant Program. Cambridge.
- Balsam, M.S. and Sagarin, M.M. 1974. *Cosmetic Science Technology.* Vol. 3. 2nd Ed. Wiley Interscience.
- Baxter, A., Dillon, M., Taylor, K.D.A. and Roberts, G.A.F. 1992. Improved method for I.R. determination of the degree of N-acetylation of chitosan. *Inter. J. Biol. Macromol.* 14: 166-169.
- Bough, W.A., Salter, W.L., Wu, A.C.M. and Perkins, B.E. 1978. Influence of manufacturing variables on the characteristics and effectiveness of chitosan product. I. Chemical

- compositions, viscosity and molecular weight distribution of chitosan product. *Biotechnol. Bioeng.* 20: 1931-1943.
- Braier, N.C. and Jishi, R.A. 2000. Density functional studies of Cu^{2+} and Ni^{2+} binding to chitosan. *J. Mol. Struct. (Theochem)*. 499: 51-55.
- Brzeski, M.M. 1987. Chitin and chitosan – putting waste to good use. *INFOFISH International*. 5: 31-33.
- Burke, S.E. and Barrett, C.J. 2003a. PH-responsive properties of multilayered poly (L-lysine) / hyaluronic acid surfaces. *Biomacromol.* 4: 1773-1783.
- Burke, S.E. and Barrett, C.J. 2003b. Acid-base equilibria of weak polyelectrolytes in multilayer thin films. *Langmuir*. 19: 3297-3303.
- Chen, R.H. and Tsaih, M.L. 1998. Effect of temperature on the intrinsic viscosity and conformation of chitosan in dilute HCl solution. *Inter. J. Bio. Macromol.* 23: 135-141.
- Cho, Y.I., No, H.K. and Meyers, S.P. 1998. Physicochemical characteristics and functional properties of various commercial chitin and chitin-chitosan products. *J. Agric. Food Chem.* 46: 3839-3843.
- Del, B.L.F., Rodriguez, M.S., Schulz, P.C. and Agullo, E. 1999. Influence of deacetylation degree on chitosan emulsification properties. *Colloid Polym. Sci.* 277: 1087-1092.
- Guilmineau, F. and Kulozik, U. 2007. Influence of a thermal treatment on the functionality of hen's egg yolk in mayonnaise. *J. Food Eng.* 78: 648-654.
- Holland, C.R. and Shabaz, M.I.A. 1995. The utilisation of chitosan in mussel protein recovery. *J. Food Sci. Technol.* 9: 107-114.

- Hosokawa, J., Nishiyama, M., Yoshihara, K. and Kubo, T. 1990. Biodegradable film derived from chitosan and homogenized cellulose. *Ind. Eng. Chem. Res.* 29: 800-805.
- Hunter, R.J. 1986. *Foundations of Colloid Science*. Oxford University Press. Oxford.
- Israelachvili, J.N. 1992. *Intermolecular and Surface Forces*. Academic Press. London.
- Jo, C., Lee, J.W., Lee, K.H. and Byun, M.W. 2001. Quality properties of pork sausage prepared with water-soluble chitosan oligomer. *Meat Sci.* 59: 369-375.
- Jumaa, M. and Muller, B.W. 1999. Physicochemical properties of chitosan-lipid emulsions and their stability during the autoclaving process. *Inter. J. Phar.* 183: 175-184.
- Jun, H.K., Kim, J.H., No, H.K. and Meyers, S.P. 1994. Chitosan as a coagulant for recovery of proteinaceous solids from tofu waste water. *J. Agri. Food Chem.* 42: 1834-1838.
- Kim, D.H., Lee, C. and Lee, Y.C. 2000. Physicochemical and sensory properties of whipping cream with water soluble chitosan. *Food Sci. Biotechnol.* 9: 111-115.
- Knorr, D. 1982. Function properties of chitin and chitosan. *J. Food Sci.* 47: 593-595.
- Knorr, D. 1983. Dye binding properties of chitin and chitosan. *J. Food Sci.* 48: 36,37,41.
- Knorr, D. 1991. Recovery and utilization of chitin and chitosan in food processing waste management. *Food Technol.* 1: 114-122.
- Krog, N.J. and Sparso, F.V. 2004. Food Emulsifiers: Their Chemical and Physical Properties. *In* Food Emulsions. 4th ed. (Friberg, S., Larsson K. and Sjoblom J., eds.). chapter 2. Marcel Dekker. New York.

- Kurita, K. 2001. Controlled functionalization of the polysaccharide chitin. *Prog. Polym. Sci.* 26: 1921-1971.
- Kurita, K., Tomita, K., Tada, T., Ishii, S., Nishimura, S.I. and Shimoda, K. 1993. Squid chitin as a potential alternative chitin source : deacetylation behavior and characteristic property. *J. Polym. Sci.* 31: 485- 491.
- Lin, K.W. and Chao, J.Y. 2001. Quality characteristics of reduced-fat chinese-style sausage as related to chitosan's molecular weight. *Meat Sci.* 59: 343-351.
- Ma, L. and Barbosa-Canovas, G.V. 1995. Rheological characterization of mayonnaise Part I: Slippage at different oil and xanthan gum concentration. *J. Food Eng.* 25: 397-408.
- Ma, L. and Barbosa-Canovas, G.V. 1995. Rheological characterization of mayonnaise Part II: Flow and viscoelastic properties at different oil and xanthan gum concentrations. *J. Food Eng.* 25: 409-425.
- Majeti, N.V. and Ravi, K. 2000. A review of chitin and chitosan applications. *Reactive & Functional Polym.* 46: 1-27.
- Marie, E., Landfester, K. and Antonietti, M. 2002. Synthesis of chitosan stabilized polymer dispersions, capsules and chitosan grafting products via miniemulsion. *Biomacromol.* 3: 475-481.
- McClement, D.J. 1999. *Food Emulsion: Principle. Practice and techniques.* CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Mun, S., Decker, E.A. and McClements D.J. 2006. Effect of molecular weight and degree of deacetylation of chitosan on the formation of oil-in-water emulsions stabilized by surfactant-chitosan membranes. *J. Colloid Interface Sci.* 296: 581-590.

- Muzzarelli, R.A.A. 1977. Chitin. Pergamon Press. New York.
- No, H.K., Lee, K.S. and Meyers, S.P. 2000. Correlation between physicochemical characteristic and binding capacities of chitosan products. *J. Food Sci.* 7: 1134-1137.
- Ogawa, S., Decker, E.A. and McClements, D.J. 2003. Influence of environmental conditions on stability of o/w emulsions containing droplets stabilized by lecithin-chitosan membranes. *J. Agri. Food Chem.* 51: 5522-5527.
- Ogawa, S., Decker, E.A. and McClements, D.J. 2004. Production and characterization of o/w emulsions containing droplets stabilized by lecithin-chitosan-pectin multilayered membranes. *J. Agri. Food Chem.* 52: 3595-3600.
- Pinotti, A. and Zaritzky, N. 2001. Effect of aluminum sulfate and cationic polyelectrolytes on the destabilization of emulsified wastes. *Waste Management.* 21: 535-542.
- Pinotti, A., Bevilacqua, A. and Zaritzky, N. 1997. Optimization of the flocculation stage in a model system of a food emulsion waste using chitosan as polyelectrolyte. *J. Food Eng.* 32: 69-81.
- Pinotti, A., Bevilacqua, A. and Zaritzky, N. 1999. Treatment of anionic emulsion systems using chitosan, polyacrylamide, and aluminum sulfate. *Scanning.* 21: 354-358.
- Pinotti, A., Bevilacqua, A. and Zaritzky, N. 2001. Comparison of the performance of chitosan and a cationic polyacrylamide as flocculants of emulsion systems. *J. Surfactants and Detergents.* 4: 57-63.
- Poole, S. 1989. The foam enhancing properties of basic biopolymers. *Inter. J. Food Sci. Technol.* 24: 121-137.

- Qerashi, M.T., Blair, H.S. and Allen. 1992. Studies on modification chitosan membrane. II. Dialysis of low molecular weight metabolites. *J. Appl. Polym. Sci.* 46: 263-269.
- Ravikumar, M.N.V. 2000. Review of chitin and chitosan application. *Reac. Function Polym.* 46: 1-27.
- Roberts, G.A.F. 1997. Chitosan production routes and their role in determining the structure and property of the product. *Advance in Chitin Science.* 2: 22-31.
- Roberts, G.A.F. and Domszy, J.G. 1982. Determination of the viscometric constants for chitosan. *Inter. J. Biol. Macromol.* 4: 374-377.
- Rodriguez, M.S., Albertengo, L.A. and Agullo, E. 2002. Emulsification capacity of chitosan. *Carbohydrate Polym.* 48: 271-276.
- Schulz, P.C., Rodriguez, M.S., Del, B.L.F., Pistonesi, M. Pistonesi and Agullo, E. 1998. Emulsification properties of chitosan. *Colloid Polym. Sci.* 276: 1159-1165.
- Shahidi, F., Arachchi, J.K.V. and Jeon, Y.J. 1999. Food applications of chitin and chitosan. *Trends Food Sci. Technol.* 10: 37-51.
- Sherman, P. 1968. *Emulsion Science.* Academic Press. New York.
- Srinivasan, M., Singh, H. and Munro, P.A. 2001. Creaming stability of oil-in-water emulsions formed with sodium and calcium caseinates. *J. Food Sci.* 66: 441-446.
- Stauffer, C.E. 1999. *Emulsifiers.* Eagen Press. St Paul, MN., USA.
- Steel, R.G.D. and Torrie, J.H. 1980. Principles and Procedures of Statistics. *In A Biometrical Approach.* 2nd ed. p. 862. McGraw-Hill. New York.

- Thanasukarn, P., Pongsawatmanit, R. and McClements D.J. 2006. Utilization of layer-by-layer interfacial deposition technique to improve freeze-thaw stability of oil-in-water emulsions. *Food Research Inter.* 30: 721-729.
- Toledo, R.T. 1991. *Fundamental of Food Engineering*. 2nd Ed. Chapman & Hall. New York.
- Whistler, R.L. and Bemiller, J.N. 1995. *Industrial Gums : Polysaccharides and their Derivatives*. 3rd Ed. Academic Press, Inc. Sandiego. California.
- Winterowd, J.G. and Sandford, P.A. 1995. Chitin and Chitosan. *In Food Polysaccharides and Their Applications*. (Alistair M.S., ed.). p. 441-462. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Wu, A.C.M. and Bough, W.A. 1978. A Study of Variations in the Chitosan Manufacturing Process in Relation to Molecular Weight Distribution Chemical Characteristics and Proceedings of the First International Conference on Chitin/Chitosan. (Muzzarelli, R.A.A. and Pariser, E.R., eds.). p. 88-102. MIT Sea Grant Program. Cambridge.
- Yang, T. and Zall, R.R. 1984. Chitosan membranes for reverse osmosis application. *J. Food Sci.* 49: 91-93.