

## เอกสารอ้างอิง

- กมลทิพย์ เอกธรรมสุทธิ และอดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. 2543. फिल्मแปงบุกชนิดบริโกลได้ : การเตรียม สมบัติบางประการและการนำไปใช้ประโยชน์ ว. อาหาร. 30: 44-51.
- กองวิจัยทางการแพทย์. 2541. บุก หัวบุก. ว. ชาวเกษตร 5: 56.
- จิราพร ชมพิกุล. 2535. สถิติเพื่อการวางแผนการตลาด ภาควิชาคณิตศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- จรีพร เชื้อเจ็ดตน. 2543. การโยอาหารจากเปลือกโกโก้ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกแฟรงเฟอ์เตอร์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- จุมพฏ เมฆศิขริน. 2533. ผลของวัตถุให้ความคงตัวที่มีต่อเนื้อปลาปรุงรสบรรจุกระป๋อง. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ดวงใจ ลี้มสกุล. 2539. สมุนไพรพืชล้มลุกค่าราคาถูก. ว. กสิกร 6: 3-5.
- ทิพวัลย์ สุกุมลนันทน์. 2536. บุก. ว. กสิกร. 68: 576-579.
- ทิพาพร อยู่วิทยา. 2539. จุลินทรีย์กับการใช้ความร้อน ใน การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการกำหนดการให้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. หน้า ค1-18. ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ
- นพดล — . 2543. เปิดสูตรห่อหมกเงินแสน. ว. เพื่อนเกษตร. 26: 33-36.
- บุญทริกา ยืนยง. 2543. การใช้แปงบุกเพื่อการผลิตแผ่นฟิล์มบริโกลได้. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- บุบผา เตชะภัทรพร. 2535. การสกัดผงบุกจากหัวบุกและการเตรียมผลิตภัณฑ์เจล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บุหลัน พิทักษ์ผล. 2528. ปลาป่นอนามัย. ว. อาหาร 15(2): 86-93.

- เพลินทิพย์ ตั้คณะกุล, พัชรี้ ตั้งตระกูล, เนตรนภิศ วัฒนสุชาติ, พะยอม อัดถวิบูลย์ และ บุญมา นิยมวิทย์. 2538. โยอาหาร. ว. อาหาร 25: 95-105.
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2535. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. ภาควิชา เทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- ไพศาล เหล่าสุวรรณ. 2535. สถิติสำหรับการวิจัยทางการเกษตร. คณะ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- มณฑิพย์ สิทธิพิพัฒน์ . 2545. บุก. ว. ครั้ว 98: 60-69.
- ยุคดี สิทธิบุศย์. 2531. คุณค่าทางโภชนาการของผัก. ว. กสิกร 2: 165-168.
- ลาวัลย์ ฉัตรวิรุฬห์. 2537. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วแดงดู. ภาควิชาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- วัฒนา วิวิฐฎิกร. 2540. บุกอาหารลดความอ้วน. ว. อาหาร. 27: 44-45.
- วันณรงค์ เหล่าประดิษฐ์. 2541. บุก ชะอม จะกลายเป็นพืชเศรษฐกิจ. ว. ส่งเสริมการ เกษตร. 28: 7-11.
- วัลภา เพ็ญแสงงาม. 2538. พริกชี้หนู ใน อาหารแทนยา. (วัลภา เพ็ญแสงงาม, บรรณาธิการ). หน้า 54-59. สำนักพิมพ์กั๊งหัน กรุงเทพฯ
- วิรุจน์ เดชายนต์บัญชา. 2541. ภาวะอุตสาหกรรมชุกริมิและผลิตภัณฑ์แปรรูปของไทย. ภาคนิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- วิษฎุฑิฉา จันทรพรชัย. 2535. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี้เพิ่มเชื้อโย. ภาควิชาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- วิษฎุฑิฉา จันทรพรชัย และ เพ็ญแข ชมปรีฉา. 2538. อาหารที่มีเชื้อโยสูง. ว. อุตสาหกรรม เกษตร. 6: 28-34.
- วรนุช สุวริชัย. 2532 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เวเฟอร์โยสูงเพื่อบำบัดภาวะท้องผูก. ภาควิชา ผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ศัลยา คงสมบูรณัฉเวช. 2541. เส้นโยอาหาร ใน กินเพื่อสุขภาพ (ศัลยา คงสมบูรณัฉเวช, บรรณาธิการ) หน้า. 32-36. มูลนิธิคุณแม่คุณภาพ. กรุงเทพฯ

- ศิริลักษณ์ สิ้นชวาลัย. 2531. การใช้ Ratio Profile Test ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์. ว. อาหาร 18(1): 11-22.
- ศูนย์ควบคุมตรวจสอบสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สงขลา. 2541. วิธีวิเคราะห์อาหารกระป๋อง ใน วิธีวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์. หน้า. 1/2-2/2.
- สมักร สุนทรเวช. 2543. ห่อหมก ใน ชิมไปบ่นไป. หน้า. 78-84. บริษัทอัมรินทร์บุ๊คเซ็นเตอร์จำกัด.
- สายรุ้ง —. 2543. ห่อหมกมะพร้าวอ่อน ใน ดมย่ำทำแคงด้วยไมโครเวฟ. หน้า. 134. สำนักพิมพ์วาดศิลป์ กรุงเทพฯ.
- สายรุพ ชัยวานิชศิริ. 2539. การใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ เรื่องการกำหนดการให้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ศูนย์พันธุ์วิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ ณ. โรงแรมไคมอนด์พลาซ่า จังหวัดสงขลา หน้า ๗1-10. 20-22 มิถุนายน 2539.
- สายรุพ ชัยวานิชศิริ และ วรรณมา คุลยธัญ. 2537. Principle of Thermal Processing ใน หลักการและวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ (วิบูลย์เกียรติ โมฬีตานนท์ และ สุวรรณ ศรีสวัสดิ์, บรรณาธิการ) หน้า (5)1-21. สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- สุทรวัดน์ เบญจกุล. 2544. เคมีและคุณภาพสัตว์น้ำ. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุพจน์ ศิลาเกสซ์. 2543. ตะไคร้ ใน สมุนไพรเครื่องเทศและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส (สุพจน์ ศิลาเกสซ์, บรรณาธิการ). หน้า 68-70. สำนักพิมพ์ประพันธ์สาส์น กรุงเทพฯ
- สดศรี นิยมเปรม. 2536. การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวรสกาแฟเพิ่มใยอาหาร. ภาควิชาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2525. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำพริกแกง (มอก.429). สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปลาแมกเกอร์เลบบรรจุกระป๋อง (มอก.645). กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- หัตยา กองจันทิก. 2537. กฎหมายการแสดงฉลากอาหารฉบับใหม่ของสหรัฐ: NILA ใน หลักการและวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. (วิบูลย์เกียรติ โมพีตานนท์ และ สุวรรณ ศรีสวัสดิ์, บรรณาธิการ) หน้า (6)46-75. สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- อัจฉราพร พุ่มนัทร. 2537. จุลชีววิทยาของอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ ใน หลักการและวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ (วิบูลย์เกียรติ โมพีตานนท์ และ สุวรรณ ศรีสวัสดิ์, บรรณาธิการ) หน้า (1)1-17 สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- อมราภรณ์ วงษ์พิค. 2545. เทคนิคการทำห่อหมก ใน ชูควิชาชีพห่อหมก. หน้า . 10-33.
- อรรณิศา นุชจำรูญ. 2532. น้ำพริกแกงผงสำเร็จรูป. ว.การเกษตรเพื่อเกษตรกร 33 (6): 63-70.
- อารยา เชาว์เรืองฤทธิ์. 2536. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็งจากเศษเนื้อปลาทูน่าปรุงรสห่อด้วยผัก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อบเชย อิมสบาย. 2545. สูตรอาหาร. ว. ครั้ว 98: 70-72.
- โอวาท นิตินันท์ประกาศ. 2533. ความสำคัญของอาหารประเภทไฟเบอร์ ใน อาหารเพื่อสุขภาพ. หน้า. 105-109. ไทยวัฒนาพานิชย์.
- อำนวยการ โชติญาณวงษ์. 2524. องค์ประกอบของปลา และกุ้ง ปู หอย ใน การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ประมง. หน้า. 16-74 ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Alvarez, C., Couso, I. and Tejada, M. 1995. Sardine surimi gels as affected by salt concentration, blend, treatment and moisture. J. Food Sci. 6: 622-696.
- A.O.A.C. 1999. Official Method of Analysis, 16<sup>th</sup> ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington, D.C.

- Asghar, A., Samejima, K., Yasui, T. 1985. Fuctionality of muscle proteins in gelation mechanisms of structured meat products. *CRC Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 22: 27-28.
- Autio, K., Kiesvaara, M. and Polvinen, K. 1989. Heat induced gelation of minced rainbow trout (*Salmo gairdneri*) : effect of pH, sodium chloride and salting. *J. Food Sci.* 54: 805-808, 823.
- Babbitt, K. 1986. Suitability of seafood species as raw materials. *J. Food Technol.* 40 : 97-100.
- Benjakul, S. and Morrissey, M.T. 1997. Protein hydrolysates from Pacific whiting solid wastes. *J. Agric Food Chem.* 45: 3423-3430.
- Benjakul, S. Morrissey, M.T. Seymour, T.A. and An, H. 1997. Recovery of proteinase from pacific whiting surimi wash water. *J. Food Biochemistry.* 21: 431-443.
- Bertak, A. and Karadadian, C. 1995. Surimi-based imitation crab characteristics affected by heating method and end point temperature. *J. Food Sci.* 60: 292-296.
- Bourne, M.C. 1978. Texture profile analysis. *J. Food Technol.* 32(7): 62-66, 72.
- Calixto, S., Alonso, G., Goni, I. and Brovo, L. 2000. In vitro determination of indigestible reaction in food : an alternate to dietary fiber analysis. *J. Agric. Food Chem.* 48: 3342-3347.
- Caramelli, 1990. The Patent Cooperation Treaty (PCT) World intellectual property organization. Gianfran co.
- Chang-Lee, M.V. , Lampila, L.E., and Crawford, D.L. 1990. Yield and composition of surimi from Pacific whiting (*Merluccius productus*) and the effect of various protein additives on gel strength. *J. Food Sci.* 55: 83-86.
- Chantarasuwan. C. 2001. Role of Endogenous Transglutaminase in setting of Surimi from Some tropical fish. Master of science thesis in fishery product technology. Prince of Songkla University.

- Cheasakul, U. 1967. Preparation of A Stabilized Coconut Milk. Research Programme no. 29 Applied Science Research Cooperation of Thailand, Bangkok.
- Chen, H., Chu, E. and Huang, J. 1997. Color and gel- forming properties of horse mackerel (*Trachurus japonicus*) as related to washing condition. *J. Food Sci.* 62: 985-991.
- Cheung, P. C. and Lee, M.Y. 2000. Fractionation and Charecterization of mushroom dietary fiber (nonstarch polysaccharides) as potential nutraceuticals from *Sclerotia of Pleurotus tuber-regium* (fries) singer. *J. Agric Food Chem.* 48: 3148-3151.
- Copeland, R.A. 1994. Methodof protein analysis : a practical guide to laboratory protocols. P. 228. Chapman & Hall. New York.
- Damodara, S. 1996. Amino Acids Peptides and Proteins. *In Food Chemistry.* O.R Fennema (Ed). p. 321-430. Mercel. New York.
- Gao, J.C., Pigott, G.M. and Reine, B. 1999. Gel forming additive effects on properties of thermally induced mince fish gel. *J. Food Sci.* 64:414-417.
- Gorinstein, S., Zachwieja, Z., Folta, M., Barton, H., Piotrowiez, J., Zemser, M., Weisz M., Trakhtenberg, S. and Martin-Belloso, O. 2001. Comparative contents of dietary fiber, total pehenolics, and minerals in persimmons and apples. *J. Agric. Food Chem.* 49: 952-957.
- Gudmundsson, M. and Hafsteinssen, H. 1997. Gelatin from cod skin as affected by chemical treatments. *J. Food Sci.* 62: 37-47.
- Hagenmainer, R. Mattil, K.F. and Cater, C.M. 1974. Dehydrated coconut skim milk as a food product: composition and functionality. *J. Food Sci.* 39: 196-199.
- Hall, G.M. and Ahmad, N.H. 1997. Surimi and fish–mince products *In Fish Processing Technology 2<sup>nd</sup>* G.M. Hall (Ed), p. 74-92. Blackie academic. London UK.
- Hatae, K., Yoshimatsu, F. and Matsumoto, J.J. 1990. Role of muscle fibers in contributing firmness of cooked fish. *J. Food Sci.* 55: 693-696.

- Hatae, K., Tobimatsu, A. Takeyama, M. and Matsumoto, J.J. 1986. Contribution of the connective tissues on the texture difference of various fish species. Bull. Jap. Soc. Sci. Fish 52 (11): 2001-2006.
- Hasegawa, H. 1987. Laboratory manual on analytical methods and procedures for fish and fish products. Marine Fisheries Research Department . SEAFDEC. Singapore.
- Hashimoto, K., Watanabe, S., Kono, M. and Shiro, K. 1979. Muscle protein composition of sardine and mackerel. Bull. Jpn. Soc. Sci. Fish. 45: 1435-1441.
- Honer, W.F.A. 1997. Canning fish and fish products *In* Fish Processing Technology, Hall, G.M. (Ed) p. 119-159. Blackie academic & professional . London.
- Huda, N., Abdullah, A., Babji, A., 1999. Halal issues in processing surimi and surimi based food products. J. Infofish International 5: 45-49.
- Ingham, S.C. and Potter, N.N. 1987. Microbial growth in surimi and mince made from Atlantic pollock. J. Food protection. 50: 312-315.
- Ishikawa, Y. 1996. World surimi market outlook. J. Infofish International. 3: 13-15.
- Kim, J.M. and Lee, C. M. 1987. Effect of starch on textural properties of surimi gel. J. Food Sci. 52: 722-725.
- Kimura, S., Miyauchi, Y. and Uchida, N. 1991. Scale and bone type I collagens of carp (*Cyprinus carpio*). J. Comp. Biochem. Physiol. 99b: 473-476.
- Kong, C. S., Ogawa, H. and Iso, N. 1999. Compression properties of fish-meat gel as affected by gelatinization of added starch. J. Food Sci. 64: 283-286.
- Kongpun, O. 1999. Surimi and surimi –based product from dark meat fish. Fishery Technological Development Institute. Department of Fisheries. Fish Technol. 3: 63-72.
- Laemmli, U.K. 1970. Cleavage of Structure proteins during the assembly of the head of bacteriophage J. Nature. 227: 680-685.

- Lanier, T.C., Lin, T.S., Liu, Y.M. and Hamann, D.D. 1982. Heat gelation properties of Actomyosin and surimi prepared from atlantic crocker. *J. Food Sci.* 47: 1921-1925.
- Lanier, C. 1986. Functional properties of surimi. *Food Technol.* 40 : 107-113.
- Latham, C. McGandy, B., Macann, B. and Tare, J. 1975. Role of Fiber in the Diet. *In* Scope Manual on Nutrition. p. 93-96. Department of Nutrition , School of Public health Harward university. UpJohn company Kalamazoo Michigan.
- Lawless, T. and Heymann, H. 1999. Aceptance testing *In* Sensory Evaluation of Food: Principle and Practice. ( Lawless, T. and Heymann, H. eds) p.430-473. Aspen publishers Maryland.
- Lawless, T. and Heymann, H. 1999. Texture evaluation *In* Sensory Evaluation of Food: Principle and Practice. ( Lawless, T. and Heymann, H. eds) p.379-406. Aspen publishers Maryland.
- Leach., H. W., McCowen, L.D. and Schoch., J. J. 1979. Structure of starch granule. swelling and solubility patterns of various starch . *Cereal Chem.* 36: 534-544.
- Lee, C. M. 1984. Surimi process technology. *Food Technol.* 38 : 69-80.
- Lee, C.M. 1986. Surimi manufacturing and fabrication of surimi-based products. *Food Technol.* 40: 115-124.
- Lee, S.C., Prosky, L. and Vries, J.W. 1992. Determination of total insoluble and soluble fiber in food –Enzymatic method, MES- TRS buffer: Collabarative study. *J. AOAC Internaional.* 75 : 395-461.
- Lin, M., Park, W. and Morrisscy T. 1995. Recovered protein and reconditioned water from surimi processing waste. *J. Food Sci.* 60: 4-9.
- Luo, Y.K., Kuwahara, R., Keneniwa, M., Murata, Y. and Yokoyama, M. 2001. Comparision of gel properties of surimi from Alaska pollock and three fresh fish species: effects of thermal processing and protein concentration. *J. Food Sci.* 66: 548-554.



- Mackie, I.M. 1997. Methods of Identifying Species of Raw and processed fish *In* Fish Processing Technology. G.M. Hall (Ed.), p. 160-199. Blackie academic & professional. London.
- Mc.William, M. 1993. Starch *In* Food: Experimental Perspectives. (2<sup>nd</sup>). p. 174-204. Mc.william publishing. New York.
- Moskowitz, R. 1983. Product Testing and Sensory Evaluation of Foods Marketing and R&D Approaches. Food & Nutrition press, Inc. Westport, Connecticut. USA.
- Nagai, T. and Suzuki, N. 2000. Isolation of collagen from fish waste material—skin, bone and fins. *J. Food Chem.* 68 : 277-281.
- Niwa, E.1992. Chemistry of Surimi Gelation *In* Surimi Technology. T.C. Lanier and C.M. Lee (Eds) p. 389-472. Marcel Dekker Inc. New York.
- Niwa, E., Matsubara, Y. and Hamada, I. 1982. Hydrogen and other polar bondings in fish flesh gel and setting gel. *Bull Jap. Soc. Sci. Fieh.* 48: 667-670.
- Norland, R. E. 1990. Fish Gelatin. *In* Advances in Fisheries Tecnology and Biotechnology for Increased Profitability M. N. Voight and J.K Bottz (Eds) p. 325-333.
- Normura, Y., Sakai, H., Ishii, K. 1996. Preparation and some properties of type I collagen from fish scale. *J. Biosci. Biotech. Biochem.* 60: 2092-2094.
- Oakenfull, D.G. 1981. Dietary fibre, saponins and plasma cholesterol. *Food Technol.* *In* Australia 33: 432-435.
- Park, J. W. 1994. Function Protein additive in surimi gels. *J. Food Sci.* 59: 525-527.
- Pigott, M. 1990. Utilizing Fish Flesh Effectively while Maintaining Nutritional Qualities *In* Technology on Nutrition. M. Pigott (Ed.), p. 206-253 Mercel Penkker, Inc. New York.
- Powrie, W. D. 1973. Chemistry of Eggs and Eggs Products. Westport. Connecticut: The AVI Publishing Company.

- Regenstein, M. 1986. The potential for minced fish. *Food Technol.* 3: 101-106.
- Reppond, K.D. and Babbitt, J.K. 1997. Gel properties of surimi – from various fish species as affected by moisture content. *J. Food Sci.* 62 : 33-36.
- Salo, K., Yoshinaka, R., Sato, M. and Shimizu, Y. 1986. Collagen content in the muscle of fishes in association with their swimming movement and meat texture. *Bull. Jap. Soc.Sci. Fish* 52 (10) : 1595-1600.
- Sarabia, A.I., Guillen, G. and Montero, P. 1999. The effect of added salts on the viscoelastic properties of fish skin gelatin . *Food Chem.* 70 : 71-76.
- Schneeman, B. 1986. Dietary fiber: Physical and chemical properties, methods of analysis, and physiological effects. *Food Technol.* 104-110.
- Seow, C.C. and Gwee, C.N. 1997. Coconut milk: chemistry and technology. *International J. Food Sci. and Technol.* 32: 189-201.
- Shahidi, J. 1994. Seafood by-products *In* Seafoods: Chemistry, Processing Technology and Quality J. Shahidi, J. Richard (Ed.), p. 321-334. Blackie academic & professional. London.
- Shei, J. S. and Park, J.W. 1999. Physical Characteristics of surimi seafood as affected by thermal processing conditions. *J. Food Sci.* 64 : 287-290.
- Smith, D. M. 1991. Factor influencing heat induces gelation of muscle proteins. *In* Interactions of food protein. (ACS Symposium series No. 454). N. Paris and R. Barford (Eds) p.243-256. Washington DC: American Chemical Society.
- Southgate D.A.T. 1981. What is dietary fiber. *J. Food Technol. Australia* 33: 24-25.
- Sugiyama, N., Shimahara, H. 1976. Konjac mannan. U.S. Pat 3,973,008.
- The Patent Cooperation Treaty (PCT). 1990. World intellectual property organization.
- Thummarutwasik, P., Lee, K., Loo, S., Ng, C. and Tsukuda, N. 1988. A preliminary study on gel forming ability of two kinds of sardine meat during ice storage Songklanakarin J. Sci. Technol. 10(3): 339-347.

- Thummarutwasik, P., Prakobkit, R. and Adulyathum, P. 1997. Extraction of dietary fiber from cocoa husk and its use in cookies. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 45: 86-91.
- Tye, R. J. 1991. Konjac flour: Properties and applications. *Food Technol.* 45(3): 86-91.
- Valverde, M. Periago, J. Santaella, M. and Ros, G. 2000. The content and nutritional significance of minerals on fish flesh in the presence of bone. *Food Chem.* 70: 71-76.
- Vetter, J.L. 1984. Fiber as a food ingredient. *Food Technol.* 38: 64-69.
- Virulhakul, P. 1999. Status of traditional fish products in Thailand. *Fish Technol: research & Inspection.* (3): 104-110.
- Vlieg, P. and Murray, T. 1988. Proximate composition of albacore tuna, *Thunnus alalunga*, from the temperate South Pacific and Tasman Sea. *N.Z.J. Mar. Freshwat. Res.* 22(4): 491-496.
- Warne, 1988. Manual on fish canning. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.
- Yu, S.Y., Siah, W.M. 1996. Development of fish burgers from some underutilised species of travelly. *Infofish International* 2: 35-38.