

## เอกสารอ้างอิง

- กมลทิพย์ มั่นภักดี. 2542. การคัดแปรสตรูซในแป้งข้าวเพื่อทำแป้งผสมสำหรับประกอบอาหารทอดแช่เยือกแข็ง. คุษฎีนิพนธ์. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 243 หน้า
- จักรี ทองเรือง. 2544. สารป้องกันการสูญเสียคุณภาพของอาหารแช่เยือกแข็ง. ใน ชูริมิ. หน้า 275-325. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- จิตธนา แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล และปริศนา สุวรรณภรณ์. 2540. ผลกระทบของนมอบ. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. หน้า 380-404. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2544. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 6. พิมพ์แผนการพิมพ์. กรุงเทพมหานคร. 224 หน้า
- ชลลดา ปรีดา. 2539. ชีวิตเคมีของอาหารจากพืช. ใน เอกสารการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร. หน้า 49-92. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ดวงเดือน วาริระนิช. 2543. การผลิตและการเก็บรักษาหอยแมลงภู่แช่แข็งและขนมปังป่น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 100 หน้า.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. ลิพิด. ใน เคมีอาหาร. หน้า 81-136. โอ. เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพมหานคร.
- นวรรตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ. ม.ป.ป. คู่มือทำกะหรี่ปั้วสำหรับมืออาชีพ. บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด. กรุงเทพมหานคร. 28 หน้า
- เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. 2544. การผลิตเฟรนช์ฟราย. อาหาร. 31: 235-244.
- ไพศาล วุฒิจำนงค์ และสุรางค์ กสิสุวรรณ. 2537. รายงานการวิจัย การศึกษากรรมวิธีการแช่เยือกแข็ง การละลายน้ำแข็ง เทคนิคการอบ และอายุการเก็บรักษาของขนมพายชั้นแช่เยือกแข็ง. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 53 หน้า
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. การแปรรูปอาหารโดยการแช่เยือกแข็ง. ใน กรรมวิธีแปรรูปอาหาร. หน้า 205-243. โอ.เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพมหานคร.

- ลักษณะ สรธานี. 2539. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กุ้งชุบแป้งทอดแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์. 166 หน้า.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2537. การป้องกันการเน่าเสียของอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. 250 หน้า
- วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยี  
อุตสาหกรรมวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอม  
เกล้าพระนครเหนือ. 477 หน้า
- วิไลลักษณ์ กมลธรรม. 2538. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของข้าวผัดปูแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.  
86 หน้า.
- ศศิเกษม ทองยงค์ และพรณี เดชกำแหง. 2530. เคมี่อาหารเบื้องต้น. โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮ้าส์.  
กรุงเทพมหานคร. 211 หน้า
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2539. การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความเย็น. ใน เอกสารการสอน  
ชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 1-7. หน้า 143-190. ห้างหุ้นส่วน  
จำกัด โรงพิมพ์ชวนพิมพ์. กรุงเทพมหานคร.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.  
กรุงเทพมหานคร. 454 หน้า
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2535. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาชีววิทยา คณะ  
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. 315 หน้า
- สวณิต อ่อนรุ่งเรือง. 2535. น้ำมันปาล์ม. ว.สงขลานครินทร์. 14(1): 119-122.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2540. กระบวนการแช่เยือกแข็งอาหาร. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. หน้า 131-163. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด.  
กรุงเทพมหานคร.
- อังคณา ผ่องภักดี. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นักเก็ตแช่เยือกแข็งจากปลาโอลาย (Euthynnus  
affinis). วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาผลิตภัณฑ์ประมง  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 144 หน้า

- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2538. คุณสมบัติและการเปลี่ยนแปลงของวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และการคำนวณเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 70 หน้า
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. ข้าวสาลี : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชัน จำกัด. กรุงเทพมหานคร. 290 หน้า
- AOAC. 1999. Official Method of Analytical. 16th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Agnelli, M.E. and Mascheroni, R.H. 2002. Quality evaluation of foodstuffs frozen in a cryomechanical freezer. *J. Food Eng.* 52: 257-263.
- Autio, K. and Sinda, E. 1992. Frozen doughs: Rheological changes and yeast viability. *Cereal Chem.* 69: 409-414.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. 1999. *Food Chemistry*. Springer-Verlag. Heidelberg.
- Berglund, P.T., Shelton, D.R. and Freeman, T.P. 1991. Frozen bread dough Ultrastructure as affected by duration of frozen storage and freeze-thaw cycles. *Cereal Chem.* 68: 105-107.
- Biswas, A.K., Keshri, R.C. and Bisht, G.S. 2004. Effect of enrobing and antioxidants on quality characteristics of precooked pork patties under chilled and frozen storage conditions. *Meat Sci.* 66: 733-741.
- Bhattacharya, M., Hanna, M.A. and Mandigo, R.W. 1988. Lipid oxidation in ground beef patties as affected by time-temperature and product packaging parameters. *J. Food Sci.* 53: 714-717.
- Bhattacharya, M., Langstaff, T.M. and Berzonsky, W.A. 2003. Effect of frozen storage and freeze-thaw cycles on the rheological and baking properties of frozen doughs. *Food Research International.* 36: 365-372.
- Boegh-Soerensen, L. and Jul, M. 1985. Effects of Freezing/Thawing on Foods. *In Microbiology of Frozen Foods*. (Robinson, R.K., ed.) p. 53-75. Elsevier Applied Science Publishers. London.

- Buege, J.A. and Aust, S.D. 1978. Microsomal lipid peroxidation. *In* Methods in Enzymology. (Fleischer, S. and Packer, L., eds.) p. 302-310. Academic Press. New York.
- Carr, L.G. and Tadini, C.C. 2003. Influence of yeast and vegetable shortening on physical and textural parameters of frozen part baked French bread. *Lebensm-Wiss Technol.* 36: 609-614.
- Carroll, L.E. 1989. Hydrocolloid functions to improve stability of microwavable foods. *Food Tech.* 43(6): 96, 98-100.
- Cauvain, S.P. 1998. Improving the control of staling in frozen bakery products. *Trends in Food Sci. & Tech.* 9: 56-61.
- Christensen, T.C. and Holmer, G. 1996a. GC/MS analysis of volatile aroma components in butter during storage in different catering packaging. *Milchwissenschaft.* 51: 134-139.
- Christensen, T.C. and Holmer, G. 1996b. Lipid oxidation determination in butter and dairy spreads by HPLC. *J. Food Sci.* 61: 486-489.
- Crosby, T.G. and Kincs, F.R. 1990. Fats and Oils in Coated Food. *In* Batters and Breadings in Food Processing. (Kulp, K. and Loewe, R., eds.) p. 51-71. The American Association of Cereal Chemists. St. Paul.
- Dziedzic, J.D. 1989. Formulating foods for the microwave. *Food Technol.* 43(10): 146.
- Erickson, M.C. 1997. Lipid Oxidation: Flavor and Nutritional Quality Deterioration in Frozen Food. *In* Quality in Frozen Food. (Erickson, M.C. and Hung, Y., eds.) p. 141-173. Chapman & Hall. New York.
- Gassenmeier, K. and Schieberle, P. 1994. Comparison of important odorants in puff-pastries prepared with butter or margarine. *Lebensm-Wiss Technol.* 27: 282-288.
- Giannou, V., Kessoglou, V. and Tzia, C. 2003. Quality and safety characteristics of bread made from frozen dough. *Trends in Food Sci. & Tech.* 14: 99-108.
- Giese, J. 1992. Advances in microwave food processing. *Food Technol.* 46(9): 118-123.
- Godon, B. and Willm, C. 1994. The Biochemical Composition of Cereals. *In* Primary Cereal Processing. p. 61-84. VCH Publishers, Inc. New York.

- Harris, M. and Peleg, M. 1996. Patterns of textural changes in brittle cereal foods caused by moisture sorption. *Cereal Chem.* 73: 225-231.
- He, H. and Hosney, R.C. 1990. Changes in bread firmness and moisture during long-term storage. *Cereal Chem.* 67: 603-605.
- Hsu, K.H., Hosney, R.C. and Seib, P.A. 1979. Frozen dough. II. Effects of freezing and storing condition on the stability of yeasted doughs. *Cereal Chem.* 56: 424-426.
- Inoue, Y. and Bushuk, W. 1991. Studies on frozen doughs. I. Effects of frozen storage and freeze-thaw cycles on baking and rheological properties. *Cereal Chem.* 68: 627-631.
- Inoue, Y. and Bushuk, W. 1995. Effects of Freezing, Frozen Storage, and Thawing on Dough and Baked Goods. *In Freezing Effects on Food Quality.* (Jeremiah, L.E. ed.) p. 367-400. Marcel Dekker. New York.
- Katz, E.E. and Labuza, T.P. 1981. Effect of water activity on the sensory crispness and mechanical deformation of snack food products. *J. Food Sci.* 46: 403-409.
- King, A.J. and Earl, L.A. 1988. Effect of selected sodium and potassium salts on TBA values of dark meat turkey patties. *J. Food Sci.* 53: 723-726.
- Kokini, J.L., Cocero, A.M., Madeka, H. and Graaf, E.D. 1994. The development of state diagrams for cereal proteins. *Trends in Food Sci. & Tech.* 5: 281-288.
- Krokida, M.K., Oreopoulou, V. and Maroulis, Z.B. 2000. Effect of frying conditions on shrinkage and porosity of fried potatoes. *J. Food Eng.* 43: 147-154.
- Lawless, H.T. and Heymann, H. 1999. Descriptive analysis. *In Sensory Evaluation of Food.* p. 341-378. AN Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Le Bail, A., Grinand, C., Cleach, S.L., Martinez, S. and Quilin, E. 1999. Influence of storage condition on frozen French bread dough. *J. Food Eng.* 39: 289-291.
- Lee, J.C. and Timasheff, S.N. 1981. The stabilization of protein by sucrose. *J. Biol. Chem.* 256: 7193.
- Loewe, R. 1996. Ingredient Selection for Batter Systems. *In Batter and Breeding in Food Processing.* (Kulp, K. and Loewe, R., eds.) p. 11-28. American Association of Cereal Chemist. St. Paul.

- Martin, M., Hosney, R.C. and Zeleznak, K.J. 1989. A mechanism of bread firming. *Cereal Food World*. 34: 738.
- Mastrocola, D. and Munari, M. 2000. Progress of the Maillard reaction and antioxidant action of Maillard reaction products in preheated model systems during storage. *J. Agric. Food Chem.* 48: 3555-3559.
- McDonough, C., Gomez, M.H., Lee, J.K., Waniska, R.D. and Rooney, L.W. 1993. Environmental scanning electron microscopy evaluation of tortilla chip microstructure during deep-fat frying. *J. Food Sci.* 58: 199-203.
- Mellema, M. 2003. Mechanism and reduction of fat uptake in deep-fat fried foods. *Trends in Food Sci. & Tech.* 14: 364-373.
- Mermelstein, N.H. 1989. Microwave food processing. *Food Tech.* 43(1): 117-126.
- Min, D.B. 1998. Lipid Oxidation of Edible Oil. *In Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology.* (Akoh, C.C. and Min, D.B., eds.) p. 167-180. Marcel Dekker. New York.
- Morice, M., Bracquart, P. and Linden, G. 1992. Colonial variation and freeze-thaw resistance of *Streptococcus thermophilus*. *J. Dairy Sci.* 75: 1197-1203.
- Morris, C.F. and Rose, S.P. 1996. Wheat. *In Cereal grain quality.* (Henry, R.J. and Kettlewell, P.S., eds.) p. 3-54. Chapman & Hall. London.
- Mua, J.P. and Jackson, D.S. 1998. Retrogradation and gel textural attributes of corn starch amylose and amylopectin fractions. *J. Cereal Sci.* 27: 157-166.
- Mui, W.Y., Durance T.D. And Scaman, C.H. 2002. Flavor and texture of banana chips dried by combinations of hot air, vacuum, and microwave processing. *J. Agric. Food Chem.* 50: 1883-1889.
- Nawar, W.W. 1996. Lipids. *In Food Chemistry.* 3d ed. (Fennema, O.R., ed.) p. 225-320. Marcel Dekker. New York.
- Nemeth, L.J., Paulley, F.G. and Preston, K.P. 1996. Effects of ingredients and processing conditions on the frozen dough bread quality of a Canada Western red spring wheat flour during prolonged storage. *Food Res. Int.* 29: 609-616.

- Pafumi, J. 1986. Assessment of the microbiological quality of spices and herbs. *J. Food Protection*. 49: 958-963.
- Paine, F.A. and Paine, H.Y. 1992. Frozen Foods. *In A Handbook of Food Packaging*. p. 248-264. Blackie Academic & Professional. New York.
- Peleg, M. 1998. Mechanical Properties of Dry Brittle Cereal Product. *In The Properties of Water in Foods ISOPOW 6*. (Reid, D.S., ed.) p. 233-252. Blackie Academic & Professional. London.
- Philip Handel, A. and Guerrieri, S.A. 1990. Evaluation of heated frying oils containing added fatty acids. *J. Food Sci.* 55: 1417-1420.
- Pomeranz, Y. 1991. Corn Sweeteners and Wheat Carbohydrates. *In Functional Properties of Food Components*. p. 116-146. Academic Press. London.
- Räsänen, J., Härkönen, H. and Autio, K. 1995. Freeze-thaw stability of prefermented frozen lean wheat doughs: Effect of flour quality and fermentation time. *Cereal Chem.* 72: 637-642.
- Reid, D.S. 1997. Overview of Physical/Chemical Aspects of Freezing. *In Quality in Frozen Food*. (Erickson, M.C. and Hung, Y., eds.) p. 111-140. Chapman & Hall. New York.
- Ribotta, P.D., León, A.E. and Anón, M.C. 2001. Effect of the freezing and frozen storage of doughs on bread quality. *J. Agric. Food Chem.* 49: 913-918.
- Rice, P. and Gamble, M.H. 1989. Technical note: modelling moisture loss during potato slice frying. *International J. Food Sci and Tech.* 24: 183-187.
- Rosén, G.C. 1972. Effects of microwaves on food and related materials. *Food Tech.* 26(7): 36-40, 55.
- Rouillé, J. Le Bail, A. and Courcoux, P. 2000. Influence of formulation and mixing conditions on breadmaking qualities of french frozen dough. *J. Food Eng.* 43: 197-203.
- Rousseau, D.R. and Marangoni, A.G. 1998. Chemical Interesterification of Food Lipid: Theory and Practice. *In Food Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*. (Akoh, C.C. and Min, D.B., eds.) p. 251-282. Marcel Dekker. New York.

- Saguy, I.S. and Dada, D. 2003. Integrated approach to deep fat frying: engineering, nutrition, health and consumer aspects. *J. Food Eng.* 56: 143-152.
- Schiffmann, R.F. 1996. The Technology of Microwavable Coated Foods. *In* Batter and Breading in Food Processing. (Kulp, K. and Loewe, R., eds.) p. 153-162. American Association of Cereal Chemist. St. Paul.
- Shamberger, R.J., Shamberger, B.A. and Willis, C.E. 1971. Malonaldehyde content of food. *J. Nutr.* 107: 1404-1409.
- Shyu, S.L., Hau, L.B. and Hwang, L.S. 1998. Effect of vacuum frying on the oxidative stability of oil. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 75: 1393-1399.
- Speck, M.L. 1976. Compendium of Method for the Microbiology Examination of Food. American Public Health Association. Washington D.C. 701 pp.
- Stauffer, C.E. 1993. Frozen Bakery Product. *In* Frozen Food Technology. (Mallett, C.P., ed.) p. 303-331. Blackie Academic & Professional. Glasgow.
- Tesch, R., Normand, M.D. and Peleg, M. 1996. Comparison of the acoustic and mechanical signatures of two cellular crunchy cereal foods at various water activity levels. *J. Sci Food Agric.* 70: 347-354.
- Tilley, K.A., Benjamin, R.E., Bagorogoza, K.E., Okot-Kotber, B.M., Prakash, O. and Kwen, H. 2001. Tyrosine cross-links: molecular basis of gluten structure and function. *J. Agric. Food Chem.* 49: 2627-2632.
- Varriano-Marston, E., Hsu, K.H. and Mahdi, J. 1980. Rheological and structural changes in frozen dough. *Baker's Digest.* 54: 32-34, 41.
- Warner, K. 1998. Chemical Interesterification of Food Lipid: Theory and Practice. *In* Food Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology. (Akoh, C.C. and Min, D.B., eds.) p. 167-180. Marcel Dekker. New York.
- Wolt, M.J. and D'Appolonia, B.L. 1984. Factors involved in the stability of frozen dough. I. The influence of yeast reducing compounds on frozen-dough stability. *Cereal Chem.* 61: 209-212.



- Xiong, Y.L. 1997. Protein Denaturation and Functionality Losses. *In* Quality in Frozen Food. (Erickson, M.C. and Hung, Y., eds.) p. 111-140. Chapman & Hall. New York.
- Zayas, J.F. 1997. Solubility of Protein. *In* Functionality of Proteins in Food. p. 6-75. Springer-Verlag. Heidelberg.
- Ziauddin, K.S. 1993. Effect of freezing, thawing and frozen storage on physico-chemical and sensory characteristics of buffalo meat. *Meat Sci.* 35: 331-340.
- Zhang, W. and Jackson, D.S. 1992 Retrogradation behavior of wheat starch gels with differing molecular profiles. *J. Food Sci.* 57: 1428-1432.