

บทที่ 6

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และ เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีแป้ง. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตร, กรุงเทพฯ, 292 หน้า.
- เกศศณี ตระกูลทิวากร และคณะ. 2539. การทำฟิล์มที่รับประทานได้จากแป้งข้าวเจ้าและมันสำปะหลัง. บทความวิจัย.อาหาร, วารสาร. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ค.ศ. – ธ.ศ. 2539) 249-262 หน้า
- ประพาส วีระแพทย์. 2531. ความรู้เรื่องข้าว. กรุงเทพฯ: สาขาคัดพันธุ์ด้านทานศัตรูข้าว. กองการข้าว กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มะยูริ ภาคกล้าเจียก, อมรรัตน์ สัสดีทัด, วัลย์ลดา หงส์ทอง และ นฤมล รื่นไวย. 2533. คู่มือการหีบห่อเรื่อง คู่มือการใช้พลาสติกเพื่อการหีบห่อ. ศูนย์บรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ. 145 หน้า.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. 2534. การเตรียมฟิล์มอะไมโลสจากสตาร์ทมันเทศที่แยกส่วนแล้ว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- สวัสดิ์ ชูชาติ. 2515. สาธ. กสิกร 45(5) 367-373.
- สุพะไชย์ จินดาภูมิกุล. 2544. การใช้ประโยชน์จากแป้งมันสำปะหลัง. ว.กรมวิทยาศาสตร์บริการ. ปีที่ 49 ฉบับที่ 155 มกราคม.
- สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2534. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมถุงพลาสติกสำหรับบรรจุอาหาร. กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ. 14 หน้า.
- อรรควุฒิ ทศน์สองชั้น. 2530. เรื่องของข้าว. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2532. เคมีทางธัญญาหาร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อรอุษา สรวารี. 2546. สารเติมแต่งพอลิเมอร์ เล่ม 1. ภาควิชาวัสดุศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์. กรุงเทพฯ. โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 107.
- American Society for Testing and Materials (ASTM). 1988. Standard test methods for tensile properties of thin plastics sheeting D1434-82. In Annual Book of American Standard Testing Methods, Vol 8.01, pp. 255-266. West Conshohochem, PA.

- American Society for Testing and Materials (ASTM). 1995. Standard test methods for tensile properties of thin plastics sheeting D882-91. In *Annual Book of American Standard Testing Methods*, Vol 8.01, pp. 182-190. West Conshohocem, PA.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1999. *Official methods of analysis: 15th Ed.* Arlington, VA.: Association of Official Analytical Chemists.
- Baldwin, E. A. 1994. Edible coatings for fresh fruits and vegetables: past, present and future. In J. M. Krochta, E. A. Baldwin and M. O. Nisperos- Carriedo (eds). *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing, Lancaster. pp 25- 26.
- Banker, G. S., Gore, A.Y., and Swarbrick, J. 1966. Water vapor transmission properties of free polymer films. *J. Pharm Pharmacol.* 18: 457-466.
- Banker, M. 1986. *The Wiley Encyclopedia of packaging Technology*. Jonh Wiley & Sons, Inc., New York. p 746 .
- Bauer, W. H. 1981. Plasticizer. In *Modern Plastics Encyclopedia* 58 (10A). A McGraw- Hill Publication, New York.
- Beeler, A. D. and Finney, D. C. 1983. Plasticizer. In *Modern Plastics Encyclopedia* 58 (10A). A McGraw- Hill Publication, New York.
- Bratlech, C. A. 1953. Tapioca Starch: Its Source. Production and Use. 209-226.
- Cuq, B., Aymard, C., Cuq, J. L., and Guilbert, S. 1996. Edible packaging films based on fish myofibrillar proteins: formulation and functional properties. *J. Food Sci.* 60(6): 1369-1374.
- Donhowe, I. G. and Fennema, O. R. 1994. The effects of plasticizers on crystallinity, permeability, and mechanical properties of methylcellulose films. *J. Food Proc. Preserv.* 17: 247-257.
- Eliasson, A and Gudmundsson, M. 1996. Starch: Physicochemical and functional aspects. In A. Eliasson (ed.). *Carbohydrate in Food*. Marcel Dekker, Inc., New York. p. 431-503.
- Ellis. R. P., Cochrane, M. P., Dale, M. F. D., Duffus, C.M., Lynn, A., Morrison, I. M., Prrentice, R. D. M., Swanson, J. S. and Tiller, S. A. 1998. Starch production and industrial use. *J. Sci. Food Agric.* 77: 289-311.
- Gennadios, A. and Weller, C. L. 1990. Edible film and coating from wheat and corn proteins. *Food Technol.* 44(10): p63 – 69.

- Gontard, N., Guilbert, S., and Cuq, J. L. 1993. Water and glycerol as plasticizers affect mechanical and water vapor barrier properties of an edible wheat gluten film. *J. Food Sci.* 58: 206-211.
- Gonze, M. and Rapaille, A. 1992. Sorbitol and manitol: progress on property characterization and application. *Food Ingredients Asia' 92.* 23 p.
- Guilbert, S. 1986. Technology and Application of Edible film, In M. Mathlouthi (ed.). *Food packaging and preservation Theory and practice* .Elsevier Applied Science Publisher, London. pp.371 – 394 .
- Hagenmaier, R. D. and Shaw, P. E. 1990. Moisture permeability of edible films made with fatty acid and (hydroxypropyl) methylcellulose. *J. Agric. Food. Chem.* 38(9): 1799-1803.
- Heckman, E. 1977. Starch and its Modifications for the food Industry. In *Food Colloids.* (Graham, H.D., Cd.). AVI Publishing Inc. Westport, USA. pp. 464-499.
- Herald, T. J., Hachmeister, K. A., Huang, S. and Bowers, J. R. 1996. Corn zein packaging materials for food cooked turkey. *J. Food Sci.* 61: 451-417, 421.
- Howard, I. R. and Dewi, T. 1995. Sensory, microbiological and chemistry quality of mini- peeled carrots as affected by edible coating technology. *J. Food Sci.* 60(1): 142- 144.
- Juliano, B. O. 1972. *Rice Chemistry and Technology.* American Association of Cereal Chemists Inc., Minnesota. 98p.
- Kester, J. J. and Fennema, O. 1986. Edible films and coatings: A review. *Food Technol.* 40(12): 47- 59.
- Krochta, J. M. 1997. Edible films solve problems. *Food Technol.* 51(2): 60 – 74.
- Le Bot, Y. and Gouy, P. A.. 1995 .Polyols from starch,. In M. W. Kearsley and S. Z. Dziedzic (eds.). *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives.* Blackie Academic & Professional, New York. pp155 – 177.
- Leach, H. W. 1965. Gelatinization of starch. In R. L. Whistler, E. F. Paschall, J. N. BeMiller, and H. J. Roberts (eds.) *Starches: Chemistry and Technology Vol. II.* New York: Academic Press. pp. 289-307.
- Leach, H. W., L. D. McCowen, and T. J. Schoch. 1959. Structure of the starch granule I. Swelling and solubility patterns of various starches. *Cereal Chem.* 36: 534-544.
- Mahmoud, R . and Savello, P. A. 1992. Mechanical properties of and water transferability through whey films. *J. Dairy Sci.* 75: 942-946.