

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนรี พงษ์ฉวี. 2537. การผลิตปลาดุกเส้นและการเก็บรักษาภายใต้สภาพปรับ
บรรยากาศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 119 หน้า
- กรกช ปัญญารักษ์ และมณฑิรา เขียดสน. 2540. การพัฒนากระบวนการผลิตเงาะแช่แข็ง
แห้ง. ปัญหาพิเศษ. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 64
หน้า
- กอบพร ประทุมณพรัตน์. 2543. การปรับปรุงกระบวนการผลิตปลาหางควายแห้งปรุงรส.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 198 หน้า
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.
พิมพ์ครั้งที่ 2. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 504
หน้า
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2537. ก้าชกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชา
เทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
กรุงเทพฯ. 173 หน้า
- จารุรัตน์ นิยมเกียรติกุล. 2529. ผลของบิวทิเลเตดไฮดรอกซีอะนิโซล บิวทิเลเตดไฮดรอกซี
โทลูอีน และซอร์เบทต่อคุณภาพของหมูสวรรค์ วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร
มหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 112 หน้า
- จิราพร ชมพิกุล. 2532. สถิติเพื่อการวางแผนการทดลอง. ภาควิชาคณิตศาสตร์ คณะ
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา. 330 หน้า
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและทางกายภาพของ
อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. บริษัทฟอรัมแมทพรีนติ้ง จำกัด. กรุงเทพฯ. 237 หน้า
- นธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
487 หน้า
- นงนุช รักสกุลไทย. 2538. กรรมวิธีการแปรรูปสัตว์น้ำ. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาผลิตภัณฑ์
ประมง คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 135 หน้า

- นงลักษณ์ สุทธิวนิช 2531. คุณภาพสัตว์น้ำ. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
 คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 262 หน้า
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. บริษัทแพคเมทส์
 จำกัด. กรุงเทพฯ. 359 หน้า
- ปรียนาน สุขะวิศิษฐ์ และ เพ็ญแข ชื่อจิตต์ผ่อง. 2525. ปลายสำคัญทางเศรษฐกิจ. รายงาน
 วิชาการที่ สจ/24/6 งานสถานวิจัยประมงทะเล กองประมงทะเล กรมประมง
 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 58 – 60. กรุงเทพฯ.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์
 โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 458 หน้า
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนผลิตรภัณฑ์ คณะ
 อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. 203 หน้า
- พงศ์ธร พิทักษ์โกศลพงศ์. 2535. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กึ่งกูลาดำรมควัน. วิทยานิพนธ์
 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. สาขาวิชาพัฒนผลิตรภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 165 หน้า
- มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2538. จุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ประมง. ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง
 คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 240 หน้า
- รัศนี ตันทะพานิชกุล. 2537. เคมีอาหาร. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย
 รามคำแหง. กรุงเทพฯ. 384 หน้า
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร. ภาควิชา
 อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
 เจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ. 284 หน้า
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2537. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. คณะวิทยาศาสตร์
 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา. 250 หน้า
- วิษฐิตา จันทราพรชัย. 2537. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโปรตีนถั่วลิสงแปลงเนื้อสัมผัส.
 วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัย
 เกษตรศาสตร์. 169 หน้า

- ศิวาพร ศิวเวชช. 2529. วัตถุดิบอาหารเล่มที่ 2. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 182 หน้า
- ศิริลักษณ์ สิ้นธวาลัย. 2533. การพัฒนาผลิตภัณฑ์โภชนาการ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 264 หน้า
- สินี หนองเต่าดำ นงนุช รักสกุลไทย และ มยุรี จัยวัฒน์. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้ปรุงรส. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 4. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 336 หน้า
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล และ ไพรัตน์ โสภโณดร. 2543. บทปฏิบัติการการควบคุมตรวจสอบและปฏิบัติเกี่ยวกับสัตว์น้ำ. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา. 89 หน้า
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2544. เคมีและคุณภาพสัตว์น้ำ. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา. 311 หน้า
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2522. มาตรฐานอุตสาหกรรมปลาหมึกแห้งปรุงรส. (มอก 323-2522) กระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. กรรมวิธีการอบแห้ง. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 287 หน้า
- อุไรวรรณ ปีตาวรานนท์. 2534. ผลของสารดูดความชื้นที่มีต่อ Water Activity และคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อกึ่งแห้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 152 หน้า
- Achmad, P. and Bandol, B.S. 1990. Review of Studies on Salting and Drying of Sardine. *In* FAO Fisheries Report Thailand 19 – 22 April 1988. p. 133 – 152. Rome.
- A.O.A.C. 1999. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists International. 16th. The Association of Official Analytical Chemists International. Gaithersburg.

- Back, F.A. Oakenfull, D. and Smith, M.B. 1979. Increased Thermal Stability of Proteins in the Presence of Sugars and Polyols. *Biochemmistry*. **18** : 5191 - 5196
- Barrett, A.H., Briggs, J., Richardson, M. and Reed, T. 1998. Texture and storage stability of processed beefsticks as affected by glycerol and moisture levels. *J. Food Sci.* **63** : 84 – 87.
- Benjakul, S., Seymour, T.A., Morrissey, M.T. and An, H. 1997. Physicochemical changes in pacific whiting muscle protein during iced storage. *J. Food Sci.* **62** : 729 – 733.
- Birch, G.G. 1977. The General Chemistry and Properties of Glucose Syrups. *In* Developments in Food Carbohydrate – 1 (Birch, G.G. and Shallenberger, R.S., eds.) p. 1–17. Applied Science Publisher Ltd. London.
- Blankers, 1995. Properties and applications of lactitol. *Food Technol.* **49** (1) : 66, 68.
- Boyle, E.A.E., Sofos, J.N. and Schmidt, G.R. 1993. Depression of a_w by soluble and insoluble solid in alginate restructured beef heart meat. *J. Food Sci.* **58** : 959 - 962, 967.
- Branen, A.L. Davidson, P.M. and Salminen, S. 1990. Food Additive. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Buege, J.A. and Aust, S.D. 1978. Microsomal Lipid Peroxidation. *In* Methods in Enzymology. (Fleischer, S. and Packer, L., eds.) pp. 302 – 310. Academic Press. New York.
- Cheman, Y.B., Baker, J. and Mokri, A.A.K. 1995. Effect of packaging film on storage stability of intermediate-moisture deep-fried mackerel. *Int. J. Food Sci. Technol.* **30** : 175 - 181.
- Chen, W.S., Liu, D.C., Chen, M.T. and Ockerman, H.W. 2000. Improving texture and storage stability of chinese-style pork jerky by the addition of humectants. *Asian Australasian J. Animal Sci.* **13** : 1455 – 1460.

- Chirife, J. and Favetto, G.J. 1992. Some physico-chemical basis of food preservation by combine method. *Food Res. Int.* **25** : 389 – 396.
- Cobb, B.F., Alaniz, I. and Thompson, C.A. 1973. Biochemical and microbial studies on shimp : volatile nitrogen and amino nitrogen analysis. *J. Food Sci.* **38** : 431 – 436.
- Connell, J.J. 1980. Sensory, microbiological and chemical change in hoki stored in ice. *Int. J. Food Sci. and Technol.* **28** : 169 – 180.
- Davies, R., Birch, G.G. and Parker, K.J. 1976. Intermediate Moisture Foods. Applied Science Publications. London.
- Dias, F.F. 1999. Sorbitol and other sugar alcohols in the food industry. *Indian Food Industry.* **18** (4) : 229 – 237.
- Dymza, H.A. and Silverman, G. 1979. Improving the acceptability of intermediate moisture fish. *Food Technol.* **33** (10) : 52 – 53.
- Eapen, K.E., Kahn, M.L. and Williamsville, N.Y. 1981. Intermediate moisture meat products. U.S. Patent No. 4,248,902.
- Emodi, A. 1982. Polyols : Chemistry and Application. *In* Food Carbohydrates. (Lineback, D.R. and Inglett, G.E., eds.) pp. 49-61. The AVI Publishing Co., Inc. Westport.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Frazier, W.C. 1967. Food Microbiology. Tata McGraw Hill Pub. New Delhi.
- Geankoplis, C.J. 1995. Transport Processes and Unit Operation. Prentice Hall International, Inc. Englewood Cliffs.
- Green, B.E. and Cumeze., T.H. 1982. Relationship between TBA numbers and inexperienced panelists' assessment of oxidized flavor in cooked beef. *J. Food Sci.* **47** : 52 – 54, 58.
- Hall, C.W. 1980. Drying and Storage of Agricultural Crops. AVI Publishing Company. Westport.

- Hasegawa, H. 1987. Laboratory Manual on Analytical Methods and Procedures for Fish and Fish Products. Marine Fisheries Research Department. South East Asia Fisheries Development Center. Singapore.
- Hollis, F., Kaplow, M., Kloss, R. and Halik, J. 1968. Parameters for moisture content for stabilization of food product. *In* Developments in Meat Science – 2. (Lawrie, R., ed.) pp. 187 – 191. Applied Science Publishers, London.
- Ichikawa, T. and Shiniji, K. 1989. Glycerin for use in processing and preservation of food materials. *In* Chem. Abstr. 114 : 644 Orig. Jpn. Kokai Tokkyo Koho JP. 27 Dec 1990. Japan.
- Iseya, Z., Kubo, T. and Saeki, H. 2000. Effect of sorbitol on moisture transportation and textural change of fish and squid meats during curing and drying processes. *Fish Sci.* **66** : 1144 – 1149.
- Iseya, Z., Sugiura, S. and Saeki, H. 1998. Procedure for mechanical assessment of textural change indried fish meat. *Fish Sci.* **66** : 772 – 775.
- Jeony, H.K., Kim, D.S., Chun, S.J., Jo, K.S. and PARK, Y.H.1983. Effect of food humectant on lowering water activity of casing kamaboko. *Bull. Korean Fish. Soc.* **16** : 88 – 96.
- Karel, M. 1975. Technology and Application of New Intermediate Moisture Food. *In* Intermediate Moisture Food. (Davies, R., Birch G.G. and Parker K.J., eds.) p. 4 – 31. Applied Science Publishers Ltd. London.
- Kaplow, M. 1970. Commercial development of intermediate moisture foods. *Food Technol.* **24** (8) : 53 – 57.
- Lannelongue, M., Finne, G., Hanna, M.O., Nickelson II, R. and Vanderzant, C. 1982. Microbiological and chemical changes during storage of swordfish (*Xiphias gladius*) steaks in retail packages containing CO₂ – enriched atmospheres. *J. Food Protect.* **45** : 1197 – 1203.

- Ledward, D.A. 1981. Intermediate Moisture Meats. *In* Developments in Meat Science – 2. (Lawrie, R. ed.) p. 159 – 194. Applied Science Publishers Ltd. London.
- Lee, C.K., Kearsley, M.W. and Mylvaganam, A.R. 1976. Processed food carbohydrates and their physiological properties in relation to structure. *Process Biochem.* **11** : 18 - 21.
- Madhavi, S.L., Deshpande, S.S., Salunkhe, D.K. 1996. Food Antioxidants Technological, Toxicological and Health Perspective. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Marriott, N.G. 1997. Essentials of Food Sanitation. Chapman & Hall. New York.
- Marvin, L.S. 1984. Compendium of Methods for Microbiological Examination of Food. 2nd Ed. American Public Health Association. Washington DC.
- McLaughlin, C.P. and Magee, T.R.A. 1998. The determination of sorption isotherm and the isosteric heats of sorption for potatoes. *J. Food Eng.* **35** : 267 – 280.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. 1998. Sensory Evaluation Techniques. 2nd Ed. CRC Press, Inc. Boca Raton.
- Nambu, S., Kiuchi, H., Ooishi, A., Kitajima, T., Kaneko, Y. and Arai, K. 1997. Effect of concentration of NaCl and sorbitol caused by dehydration on moisture content and water activity of cured meat from walleye pollack. *Nippon – Suisan – Gakkaishi.* **63** : 748 – 756.
- Nicol, W.M. 1971. Sweeteners in foods. *Process Biochem.* **6** : 17 – 19.
- Nketsia-Tabiri, J. and Sefa-Dedeh, S. 1995. Optimization of process conditions and quality of salted dried tilapia (*Oreochromis niloticus*) using response surface methodology. *J. Sci. Food Agric.* **69** : 117 - 127.
- Noryati, I. and Michael, W. 1992. Fish salting and drying : a review. *Asean Food J.* **7** (4) : 175 – 183.

- Novikov, V.M. 1982. Handbook of Fishery Technology. Amerind Publisher. New York.
- Obanu, Z.A., Ledward, D.A. and Lawrie, R.A. 1975b. The protein of intermediate moisture meat stored at tropical temperature II. Effect of protein changes on some aspects of meat quality. *J. Food Technol.* **10** : 667 – 674.
- Okonkwo, T.M., Obanu, Z.A. and Ledward, D.A. 1991. Characteristics of some intermediate moisture smoked meat products. *Meat Sci.* **31** : 135 – 145.
- Paine, F.A. and Paine, H.Y. 1992. A Handbook of Food Packaging. Blackie academic & Professional. London..
- Palmer, T.J. 1970. Glucose syrups in food. *Process Biochem.* **5** : 23 – 24.
- Palou, E., Lopez-Malo, A. and Argai, A. 1997. Effect of temperature on the moisture sorption isotherms of some cookies and corn snacks. *J. Food Eng.* **31** : 85 – 93.
- Pascua, G.L.S., Casales, M.R. and Yeannes, M.I. 1994. Preliminary Development of Intermediate moisture, pasteurised mackerel (*Scomber Japonicus marplantensis*) chunks. *J. Sci. Food Agric.* **64** : 199 – 204.
- Pigott, G.M. and Tucker, B.W. 1990. Seafood Effects of Technology on Nutrition. Dekker, Inc. New York.
- Poernomo, A., Giyatmi, Fawzya, Y.N. and Ariyani, F. 1992. Salting and drying of mackerel (*Rastrelliger kanagurta*). *Asean Food J.* **7** (3) : 142 – 146.
- Pomeranz, Y. 1991. Functional Properties of Food Components. Academic Press, Inc., San Diego.
- Prabhakar, K. and Ramanurthi, R. 1990. A study on the preparation of intermediate moisture meat. *J. Food Sci. Technol.* **27** (3) : 162 – 164.
- Quast, D.G. and Teixeira Neto, R.O. 1976. Moisture problems of food in tropical climates. *Food Technol.* **5** (5) : 98 – 105.

- Raghunath, M.R., Sankar, T.V., Ammu, K. and Devadasan, K. 1995. Biochemical and nutritional changes in fish protein during drying. *J. Sci. Food Agric.* **67** : 197 – 204.
- Rahman, M.S. 1999. Water Activity and Food Preservation. *In* Handbook of Food Preservation. (Rahman, M.S. and Labuza, T.P., eds.) pp. 339 – 382. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ramchander, S. and M.S. Feather. 1975. Studies on the mechanism of color formation in glucose syrup. *Cereal Chem.* **52** : 166 – 173.
- Rockland, L.B. and Nishi, S.K. 1980. Influences of water on food product quality and stability. *Food Technol.* **34** (4) : 42 – 51.
- Schenck, F.W. and Hebeda, R.E. 1992. Starch Hydrolysis Products. VCH Publishers, Inc. New York.
- Shamberger, R.J., Shamberger, B.A. and Willis, C.E. 1977. Malonaldehyde content of food. *J. Nutr.* **107** : 1404 – 1409.
- Stansby, M.E. 1963. Industrial Fishery Technology : A Survey of Methods for Domestic Harvesting, Preservation and Processing of Fish Used for Food and for Industrial Products. Reinhold Publishing Co. London.
- Tarladgis, B.G., Watt, B.M., Younathan, M.T. and Dugan, LR. 1960. A distillation method for quantitative determination of malonaldehyde in rancid foods. *J. Am. Chem. Soc.* **37** : 44 – 48.
- Taub, I.A. and Singh, R.P. 1998. Food Storage Stability. CRC Press. Boca Raton.
- Taylor, R.W.D. 1985. Insecticides for the Protection of Dried Fish. *In* Proceeding of the First ASEAN Workshop on Fish Waste Processing and Utilization. 22 – 24 October 1985. p. 22 – 24. Jakarta.
- Thai Packaging Center. 1990. Handbook of Packaging : Use of plastic in Packaging. Thailand Institute of Scientific and Technological Research. Bangkok.

- Treller, P.K. and John, A. 1978. Storage Condition and Microbial Quality of Dry Herring in Guana. *In* Proceedings of the FAO Expert Consultation on Fish Technology in Africa. 8 – 9 July 1978. Morocco. P. 557 – 559.
- Troller, J.A. and Christian, J.H.B. 1978. Water Activity and Food. Academic Press. New York.
- Vallejo-Cordoba, B., Nakai, S., Powrie, W.D. and Beveridge, T. 1986. Protein hydrolysate for reducing water activity in meat products. *J. Food Sci.* **51** : 1156 - 1161.
- Voet, D and Voet, J. 1990. Biochemistry. John Wiley & Sons. New York.
- Yoo, B. and Lee, C.M. 1993. Thermoprotective effect of sorbitol on protein during dehydration. *J. Agric. Food Chem.* **41** : 190 – 192.