

เอกสารอ้างอิง

- กนกพร ลีลาโรจน์สกุล.2545. **ผลของกะทิที่ผ่านความร้อนต่อคุณสมบัติของไอศกรีมกะทิ**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กุลวดี ครอบพาณิชย์. 2532. อิทธิพลของสารเจือปนในอาหารและคุณลักษณะน้ำมันถั่วเหลืองที่มีต่อปริมาณโปรตีน และคุณลักษณะของน้ำมันถั่วเหลืองเข้มข้น. **อาหาร**. 19(1): 8 – 24.
- คณาจารย์จากวิทยาลัยในวัง. 2545. ตำรับอาหารไทยวิทยาลัยในวัง. พิมพ์ครั้งที่3, สำนักพิมพ์แสงแดด.
- ธนวรรณ บุญปิ่น, สายพิน มณีพันธ์, เย็นใจ รัฐะฐาน, ช่อลัดดา เทียงพุกและอุษา ภูค์สมาศ. 2542. การประเมินผล โดยวิธีประสาทสัมผัสและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยที่ใช้ Soy/oat-1 ทดแทน กะทิ. **วิทยาการเกษตรศาสตร์**. 33 : 609 – 619.
- นภาศรี ไชยชนะนันท์. 2526. **ผลิตภัณฑ์นม**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์. 2548. **อาหารหญิงวัยทอง** สูตรอาหารเสริมเอสโตรเจนและสร้างสมดุลฮอร์โมน. พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ : แสงแดด.
- นิธิยา รัตนปณนธ์. 2534. **คอลลอยด์**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- น้ำทิพย์ วงศ์ประทีป. 2540. **การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อ ผลผลิตและคุณภาพของเจลจากโปรตีนถั่วเหลือง**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- น้ำทิพย์ วงศ์ประทีป และ ยุพร พิษกมฺุท. 2544. ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดเจลของเต้าหู้หลอด;-ตอนที่ 1. พันธุ์ของ ถั่ว อุดหนุนในการแช่ถั่ว และอุดหนุนในการฟอร์มเจล. **วารสารพระจอมเกล้าลาดกระบัง**. 9(1): 18-24.
- ปาริฉัตร ใจจักรคำ. 2548. **ผลของวิธีการเตรียมต่อคุณภาพของน้ำมันถั่วเหลือง**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ประไพศรี ศิริจักรวาล. 2549. **“รู้แล้วช่วยกัน” อาหารและน้ำ ปัจจัยสำคัญต่อความสุขที่ยั่งยืนของคนไทย**. มูลนิธิสาธารณสุขแห่งชาติ.
- ประไพศรี ศิริจักรวาลและประพาศรี ภูวเสถียร. 2547. **ถั่วเหลือง...มีดีอย่างไร**. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 41
- ปรียาพร เขียวขำ. 2544. **การศึกษากระบวนการผลิตและคุณสมบัติของน้ำมันถั่วเหลืองเสริมแคลเซียม**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2542. **การพัฒนากะทิแปลงไขมันบางส่วนด้วยน้ำมันพืช**. วิทยาการเกษตรศาสตร์. 33 : 444 – 451.
- สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำมันถั่วเหลือง. มอก. 1018-2533.
- อภิพรรณ พุกภักดี. 2546. ถั่วเหลือง : พืชทองของไทย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- อาณัติ นิติธรรมยง และ ประไพศรี ศิริจักรวาล. 2543. **ถั่วเหลืองกับสุขภาพ**. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Anon. 1984 . Coconut cream, raw NDB no. 12115, **Nutrition Data Base**, University of Minnesota, USA.
- AOAC, 2000. **Official Method of Analysis. Association of official chemists**, Washington DC.
- Arumughan, C., Balachandran, C. and Sundaresan, A. 1993. Development of a process for coconut cream on commercial scale. **J. Food Sci. Tech.** 30 : 408-412.
- Balachadran, C., Arumughan, C. and Mathew, A.G. 1985. Distribution of major chemical constituents and fatty acids in different regions coconut endosperm. **J. Am. Oil Chem. Soc.** 62 : 1583 – 1586.
- Casas, J. A., Mohedano, A. F. and Garcia-Ochoa, F. 2000. Viscosity of guar gum and xanthan/guar gum mixture solotions. **J. Sci. Food Agri.** 80 : 1722-1727.
- Cruz, N., Capellas, M., Hernandez, M., Trujillo, J. A., Guamis, B. and Ferragut, V. 2007. Ultra high pressure homogenization of soymilk: Microbiological, physicochemical and microstructural characteristics. **Food Res. Int.** 40 : 725-732.
- Garg, S., Sharma P., Jayaprakashan, S.G. and Subramanian, R. 2008. Spray evaporation of liquid foods. **J. Food Sci. Tech.** 42 : 119–124.
- Graf, E. and Eaton, J.W. 1993. Suspression of colon cancer by dietary phytic acid. **Nutr. Cancer.** 19 : 11.
- Hongvaleerat , C., Cabral, M.C.L., Dornier, M., Reynes, M. and Ningsanond, S. 2008. Concentration of pineapple juice by osmotic evaporation. **J. Food Eng.** 88 : 548-552.
- Jeyalekshmy, A., C. S. Narayanan. And A. G. Mathew. 1991. Identification of volatile flavor compounds in roasted coconut. **J. Am. Oil Chem. Soc.** 68 : 873-880. 42
- Koksoy, A. and Kilic, M. 2003. Use of hydrocolloids in textural stabilization of a yoghurt drink, ayran. **Food Hydrocoll.** 18 : 593-600.
- Kumar, V., Rani, A., Tindwani, C. and Jain, M. 2003. Lipoxygenase isozymes and trypsin inhibitor activities in soybean as influenced by growing locations. **Food Chem.** 83 : 79–83.
- Kwok, K. C. Liang, H. H. and Niranjana, K. 1999. Optimizing conditions for thermal processes of soy milk. **J. Agri. Food Chem.** 50 : 4834-4838.
- Kwon, K. S., Bae, D., Park, K. H., and Rhee, K. C. 1996. Aqueous extraction and membrane techniques improve coconut protein concentrate functionality. **J. Food Sci.** 61 : 753-756.
- Liu, K. 1997. **Soybean : Chemistry, Technology and Utilization**. New York : Chapman&Hall.
- McClement. D. J. 2005. **Food emulsion: Practices and tecniques**. Boca Raton : CRC Press.
- Malaki, N. A., Tosh ,S ., Poysa,V., Woodrow, L. and Corredig, M. 2008. Physicochemical

- characterization of soymilk after step - wise centrifugation. **Food Res. Int.** 41 : 286-294.
- Nindo, C. I., Tang, J., Power, J. R. and Takhar, P. S. 2007. Rheological properties of blueberry puree for processing applications. **J. Food Sci. Thec.** 40 : 292-299.
- Nussinovitch, A. 1997. **Hydrocolloid applications gum technology in the food and other industries.** London: Chapman & Hall.
- Onsaard, E., Vittayanont, M., Srigam, S. and McClements, J. D. 2006. Comparison of properties of oil-in-water emulsions stabilized by coconut cream proteins with those stabilized by whey protein isolate. **Food Res. Int.** 39 : 78-86.
- Puechkamut, Y. 2004. Effect of salts that minimized beany flavor on the gelation of soymilk. Proc. Of the 1st KMITL international Conferrence on Integration of Science and Technology for Sustainable Development, BKK. Thailand.
- Rackis, J. J. and Gumbmann, M. R. 1982. Protease inhibitors: physiological properties and nutrition significance. **In Antinutrients and Natural Toxicants in Foods.** (Ory ,R.L.,ed), New York : Food Nutrition Press. 203 p.
- Rehman, S., Nawaz, H., Ahmad , M. M., Hassain, S., Murtaza, S. and Shahid, H. 2007. Physicochemical and Sensory Evaluation of ready to drink Soy-cow Milk Blend. **J. Nutr.** 6(3) : 283-285. 43
- Salunkhe, D. K., Chavan, J. K., Adsule, R.N. and Kadam, S. S. 1992. **World Oilseeds: Chemistry, Technology and Utilization.** New York: Van Nostrand Reinhold 544 p.
- Seow, C. C. and Gwee, C. N. 1997. Coconut milk: Chemistry and technology. **Int . J. Food Sci.Tech.**32(3) : 189-201.
- Sung, M-K., Kendall, C.W.C., Koo, M. M., and Rao, A.V. 1995. Effect of soybean saponins and glysohilla saponin on growth and viability of colon carcinoma cells in culture. **Nutr. Cancer** 23 : 259-260.
- Wang, R., Zhou, X. and Chen, Z. 2007. High pressure inactivation of lipoxygenase in soy milk and crude soybean extract. **Food Chem** .106 : 603-611.
- Yanes, M., Duran, L. and Costell, E. 2004. Effect of hydrocolloid type and concentration on flow behaviour and sensory properties of milk beverages model systems. **Food Hydrocoll.** 16 : 605-611.