บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

กองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข. (2540). **เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร ภาชนะและผู้สัมผัสอาหาร**. สืบค้นเมื่อ 25 กรกฎาคม 2555, จาก http://www.foodsanitation.bangkok.go.th/foodsanitation/home.php

จักรี ทองเรือง. (2544). **ซูริมิ**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จรรยา หมวดคลาย และ สงวนศรี เจริญเหรียญ. (31 ม.ค.-2 ก.พ. 2549). ผลของแซนแทนกัมต่อสมบัติของเจลสตาร์ชมันสำปะหลังแช่เยือกแข็ง. ใน **เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเศรษฐศาสตร์ สาขาบริหารธุรกิจ** (หน้า 72-80). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ณรงค์ นิยมวิทย์. (2538). **ธัญพืชและพืชหัว**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ดุษฎี อุตภาพ. **ลักษณะโครงสร้างและปริมาณผลึกของแป้งแต่ละชนิด**. สืบค้นเมื่อ 25 พฤษภาคม 2555, จาก http://eu.lib.kmutt.ac.th/elearning/Courseware/BCT611/Chap2/chapter2_3.html

ตลาดสี่มุมเมือง. (2554a). **ราคาสินค้ามันเทศ (มันแดง) เบอร์ใหญ่**. สืบค้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2555, จาก http://www.taladsimummuang.com/dmma/portals/pricelistitem.aspx?id =030009011

ตลาดสี่มุมเมือง. (2554b). **ราคาสินค้ามันเทศ (มันแดง) เบอร์เล็ก**. สืบค้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2555, จาก http://www.taladsimummuang.com/dmma/portals/PriceListItem.aspx?id=030009012

ตลาดสี่มุมเมือง. (2554c). **ราคาสินค้ามันฝรั่ง**. สืบค้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2555, จาก http://www.talasimummuang.com/dmma/Portals/PriceListItem.aspx?id=010336010&cateid=01[

ปราณี อ่านเปรื่อง. (2551). **หลักการวิเคราะห์อาหาร** (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. **โครงสร้างของแซนแทนกัม (Xanthan Gum: XG)**. สืบค้นเมื่อ 26 พฤษภาคม 2555, จาก http://www.foodnetworksolution.com/vocab/word/1112/xanthan-gum

แพรจัน สังขะจันทร์. (2555). **การศึกษาสายพันธุ์และปรับปรุงคุณสมบัติของสตาร์ชมันเทศเพื่อใช้ในการผลิตวุ้นเส้น**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.

วิไล รังสาดทอง. (2546). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร** (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. (2547). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซุปฟักทอง**. สืบค้นเมื่อ 2 กรกฎาคม 2555, จาก http://app.tisi.go.th/otop/standard/standards.html

สายสนม ประดิษฐดวง. (2549). **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร** (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ไสว พงษ์เก่า และโสภณ สินธุประมา. (2523). พืชหัว. ใน **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ**, (เล่มที่ 5) สืบค้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2555, จาก http://guru.sanook.com/encyclopedia/

สมโภชน์ โกมลมณี. (2542). **การแช่เยือกแข็งผักและผลไม้**. สืบค้นเมื่อ 25 พฤษภาคม 2555, จาก http://coursewares.mju.ac.th:81/e-learning47/section2/ft446/lass0611.html

อนันต์ สกุลกิม. (2551). อนุมูลอิสระสารอันตรายต่อสุขภาพและร่างกาย. **ก้าวทันโลกวิทยาศาสตร์**, 8(1), 28-33.

โอภา วัชระคุปต์, ปรีชา บุญจูง, จันทนา บุญยะรัตน์ และมาลีรักษ์ อัตต์สินทอง. (2549). **สารต้านอนุมูลอิสระ**. กรุงเทพฯ: พี.เอส.พริ้นท์.

โอภา วัชระคุปต์. (2550). **สารต้านอนุมูลอิสระ**. กรุงเทพฯ: นิวไทยมิตรการพิมพ์.

Adom, K.K. and Liu, R.H. (2002). Antioxidant activity of grains. **Journal of Agriculture and Food Chemistry**, 50, 6182-6187.

Ahmed, M., Akter, M. S., Lee, J.C. and Eun, J. B. (2010). Encapsulation by spray drying of bioactive components, physicochemical and morphological properties from purple sweet potato. **Food Science and Technology**, 43, 1307-1312.

Ali, M.A. and Chang, Y.L. (2008). Optimization of phenolics and dietary fiber extraction from data seeds. **Food Chemistry**, 108, 977-985.

Alvarez, M.D., Fernández, C. and Canet, W. (2005). Effect of freezing/thawing conditions and long-term frozen storage on the quality of mashed potatoes. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 85, 2327-2340.

Alvarez, M.D., Fernández, C. and Canet, W. (2009). Enhancement of freezing stability in mashed potatoes by the incorporation of kappa-carrageenan and xanthan gum blends. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, 89, 2115-2127.

Alvarez, M.D., Fernández, C. and Canet, W. (2010). Oscillatory rheological properties of fresh and frozen/thawed mashed potatoes as modified by different cryoprotectants. **Food Bioprocess Technology**, 3, 55-70.

Alvarez, M.D., Fernández, C., Solasb, M.T. and Canet, W. (2011). Viscoelasticity and microstructure of inulin-enriched mashed potatoes: Influence of freezing and cryoprotectants. **Journal of Food Engineering**, 102, 66-76.

Arocas, A., Sanz, T. and Fiszman, S.M. (2009). Improving effect of xanthan and locust bean gums on the freeze-thaw stability of white sauces made with different native starches. **Food Hydrocolloids**, 23, 2478-2484.

BAM. (2001). **Bacteriological Analytical Manual Online, Food and Drug Administation, USA.** Retrieved December 11, 2012, from http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm063346.htm

Bast, A., Haeren, G. and Doelmen, C. (1991). Oxidants and antioxidants: state of art. **American Journal of Medicine**, 91, 2-13.

Bengtsson, A., Alminger, M.L., and Svanberg, U. (2009). In Vitro Bioaccessibility of β-Carotene from Heat-Processed Orange-Fleshed Sweet Potato. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 57, 9693-9698.

Bourne, M.C. (1978). Texture profile analysis. **Food Technology**. 32, 62-66.

Bruce MacEvoy. (August 1, 2005). **Modern color models**. Retrieved November 4, 2012, from http://www.handprint.com/HP/WCL/color7.html#CIELAB

Buhler, D.R. and Miranda, C. (November, 2000). **Antioxidant Activities of Flavonoids.** Retrieved December 21, 2012, from http://lpi.oregonstate.edu/f-w00/flavonoid.html

Clarke, C. (2004). **The science of ice cream.** United Kingdom: The royal society of chemistry.

Dini, I., Tenore, G.C. and Dini, A. (2006). New polyphenol derivative in ipomoea batatas tubers and its antioxidant activity. **Journal of Agricultural and Food Chemistry,** 54, 8733-8737.

Donnell, O.E., Vereker, E. and Lynch, M. A. (2000). Age-related impairment in LTP is accompanied by enhanced activity of stress-activated protein kinases: analysis of underlying mechanisms. **European Journal of Neuroscience,** 12, 345-352.

Downey, G. (2002). Quality changes in frozen and thawed, cooked pureed vegetables containing hydrocolloids gums and dairy powders. **International Journal of Food Science and Technology**, 37, 869-877.

Downey, G. (2003). Effects of cryoprotectant mixtures on physical properties of frozen and thawed pureed cooked potatoes. **International Journal of Food Science and Technology**, 38, 857-868.

Eliasson, A.C and Kim, H.R. (1992). Changes in rheological properties of hydroxypropyl potato starch pastes during freeze-thaw treatments I. A rheological approach for evaluation of freeze-thaw stability. **Journal of Texture Studies**, 23, 279-295.

Eliasson, A.C. and Gudmundsson, M. (1996). Starch: physicochemical and functional aspects. **Carbohydrates in Food**, 431-504.

Fernandez, C., Alvarez, M.D. and Canet, W. (2008). Steady shear and yield stress data of fresh and frozen/thawed mashed potatoes: Effect of biopolymer addition. **Food Hydrocolloids**, 22, 1381-1395.

Ferrero, C. and Zaritzky, N.E. (2000). Effect of freezing rate and frozen storage on starch-sucrose-hydrocolliod systems. **Journal of the Science of Food and Agriculture,** 80, 2149-2158.

Furuta, S., Suda, I., Nishiba, Y. and Yamakawa, O. (1998). High tert butylperoxyl radical scavenging activities of sweet potato cultivars with purple flesh. **Food Science and Technology International Tokyo**, 4, 33-35.

Gressier, B., Lebegue, S. and Brunet, C. (1994). Proxidant properties of methotrexate evatuation and prevention by an antioxidant drug. **Archiv der Pharmazie-Chemistry in Life Science**, 49, 679-681.

Halliwell, B., Aeschbach, R., Loliger, J. and Aruoma, O. I. (1995). The characterization of antioxidants. **Food and Chemical Toxicology**, 33(7), 601-617.

Halliwell, B. (1999). Antioxidant defense mechanism: from the beginning to the end. **Society for Free Radical Biology and Medicine**, 31, 261-272.

Huang, Y.C., Chang, Y.H. and Shao, Y.Y. (2006). Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. **Food Chemistry**, 98, 529-538.

Imeson, A. (1997). **Thickening and Gelling Agents for Food** (2nd ed.). London: Blackie Academic and Professional.

Izydorczyk, M., Cui, S.W. and Wang, Q. **Polysaccharide Gums: Structures, Functional Properties, and Applications**. Retrieved May 26, 2012, from http://uqu.edu.sa/

Konstan, M.W. and Berger, M. (1993). Infection and inflammation in the lumg in cystic fibrosis. **Journal of Cystic Fibrosis**, 219-276.

Lee, H.M., Baek, M.H., Cha, D.S., Park H.J. and Lim, S.T. (2002). Freeze-Thaw stabilization of sweet potato starch gel by polysaccharide gums. **Food Hydrocolloids**, 16, 345-352.

Lilia, S.C., Linda, B.M. and Corke, H. (1997). Genetic variation in color of sweet potato flour related to its use in wheat-based composition flour products. **Cereal Chemistry**, 75(5), 681-686.

Martin, F. (January 19, 2000). **Sweet Potato Root and Tuber Crops**. Retrieved October 4, 2011, from http://www.xc.org/echo/azillus/azch3roo.htm, January 19, 2000

McGuire, R.G., 1992. Reporting of objective color measurements. **Horticultural Science**, 27, 1254-1255.

Meryman, H.T. (1963). **Federation Proceedings**, 22, 81.

Nawar, W.W. (1996). Lipid. In O.R. Fennema (eds.), **Food Chemistry**, 210-243.

Nutrient values and weights are for edible portion Food Group: Vegetables and Vegetable Products, **11400, Potatoes, frozen**. Retrieved May 19, 2012, from http://ndb.nal.usda.gov/

Nutrient values and weights are for edible portion Food Group: Vegetables and Vegetable Products, **11516, Sweet potato, frozen.** Retrieved May 19, 2012, from http://ndb.nal.usda.gov/

Oki, T., Masuda, M., Furuta, S., Nishiba, Y., Terahara, N. and Suda, I. (2002). Involvement of Anthocyanins and other Phenolic Compounds in Radical-Scavenging Activity of Purple-Fleshed Sweet Potato Cultivars. **Journal of Food Science**, 67(5), 1752-1756.

Padda, M.S. and Picha, D.H. (2008). Phenolic composition and antioxidant capacity of different heat-processed forms of sweetpotato cv. 'Beauregard'. **International Journal of Food Science and Technology**, 43, 1404-1409.

Pokorny, J., Yanishlieva, N. and Gordon, M. (2001). **Antioxidants in food: practical applications**. Abington Hall, Abington: Woodhead.

Prakongpan, T., Nitihamyong, A. and Luangpituksa, P. (2002). Extraction and application of dietary fiber and cellulose from pineapple cores. **Journal of Food Science**, 67, 1308-1311.

Reynolds, L.D. and Wilson, N.G. (1991). **Scribes and Scholars** (3rd ed.). Oxford: Oxford University Press.

Sanchez-Moreno, C., Jimenez-Escria, A. and Saura-Calixto, J. (2000). Study of low-density lipoprotein oxidizability indexes to measure the antioxidant activity of dietary polyphenols. **Nutrition Research**, 20, 941-953.

Shimada, K., Fujikawa, K., Yahara, K. and Nakamura, T. (1992). Antioxidative properties of xanthan on the autoxidation of soybean oil in cyclodextrin emulsion. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 40, 945-948.

Taga, M.S., Miller, E.E. and Pratt, D.E. (1984). Chia seeds as a source of natural lipid antioxidants. **Journal of American Oil Chemists Society**, 61, 928-931.

Teangpook, C., Panthavee, W., Puminat, W. and Thalang, V.N. (2012). Citric Acid Sweet Potato Extraction BeveragesContaining Grape Juice and Fermented Glutinous Rice Syrup. **Pakistan Journal of Nutrition**, 11(4), 353-359.

Truong, V.D. and Walter, W M. (1994). Physical and sensory properties of sweetpotato puree texturized with cellulose derivatives. **Journal of Food Science**, 59, 1175-1180.

Valacchi, G., Pagnin, E., Corbacho, A.M., Olano, E., Davis, P.A., Packer, L. and Cross, C.E. (2004). In vivo ozone exposure induces antioxidant stress-related responses in murine lung and skin. **Free Radical Biology and Medicine**, 36(5), 673-681.

Voest, E.E., Vreugdenhil, G. and Marx, J. (1994). Iron- chelating agents in non-iron overload conditions. **Annals of Internal Medicine**, 120, 490-499.

Wikipedia. (May 22, 2013). **Trolox**. Retrieved May 25, 2012, from http://en.wikipedia.org/wiki/Trolox

Wikipedia. (October 10, 2013). **Gallic acid**. Retrieved May 25, 2012, from http://en.wikipedia.org/wiki/Gallic_acid

Wikipedia. (October 2, 2013). **Catechin**. Retrieved May 25, 2012, from http://en.wikipedia.org/wiki/Catechin

Woodroof, J.G. and Atkinson, I.S. (1944). **Preserving sweetpotatoes by freezing.** Georgia. College of Agriculture. Experiment Stations.

Woodroof, J.G. (1975). **Harvesting, handling and storing vegatables for processing.** in Commercial Vegatable Processing. Westport, Connecticut: The AVI Publishing.

Wu, H.C. and Sarko, A. (1978a). The double-helical molecular structure of crystalline B-amylose. **Carbohydrate Research**, 61, 7.

Wu, H.C. and Sarko, A. (1978b). The double-helical molecular structure of crystalline A-amylose. **Carbohydrate Research**, 61, 27.

Yang, J.H., Lin H.C. and Mau J.L. (2000). Antioxidant and related compounds. Baosci Biotechnol. **Journal of Biochemistry and Cell Biology**, 61, 1646-1649

ประวัติผู้วิจัย

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ – ชื่อสกุล นลิณี ปุฤทธิพันธ์

วัน เดือน ปี เกิด 1 ธันวาคม 2531

ที่อยู่ปัจจุบัน 161 หมู่ 4 ตำบลหินดาต อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร 62120

ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ. 2554 บริษัท ฟู้ด ฟอร์ เดอะ เวิล์ด จำกัด 99/88 หมู่ 4 ถนนนครสวรรค์-ชัยภูมิ ตำบลกันจุ อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์ 67160

พ.ศ. 2553 บริษัท ระนองโฟรเซ่นฟู้ดส์ จำกัด 260/44 หมู่1 ตำบลบางริ้น อำเภอเมือง จังหวัดระนอง 85000

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2553 วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยนเรศวร

ผลงานตีพิมพ์

นลิณี ปุฤทธิพันธ์, ปริตา ธนสุกาญจน์, ศจี สุวรรณศรี และปุณฑริกา รัตนตรัยวงศ์. (30-31 กรกฎาคม 2556). คุณภาพกายภาพของมันเทศสีม่วงบดแช่แข็ง: ผลของการเติมแซนแทนกัมและเมธิลเซลลูโลส. ใน **การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่** 11. (หน้า 217-226). พิษณุโลก: คณะเกษตรศาสตร์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.

Orn-in, P., Kongbangkerd, T., Pulittipan, N. and Kaewta, K. (2-3 December 2013). Effects of Hurdle Technology on Quality of Bleaching Squid during Chilled Storage. In 2nd Internationa Food Safety Conference (pp. 345-353). Kuala Lumpur: Faculty of Food Science and Technology University Putra Malaysia.