

รายการอ้างอิง

- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2534. “ข้าวโพดและพืชเศรษฐกิจไทย”. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กลุ่มธุรกิจพืชครบวงจร. 2551. ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.cpcrop.com/tabid/202/Default.aspx>[2551, 21 ธันวาคม].
- กองบรรณาธิการ. 2546. น้ำฉ่ำพืช. เกษตรธรรมชาติ. 11: 19-31.
- กุลยา จันทอรุณ. 2533. “เคมีอาหาร”. โรงพิมพ์การศาสนา. กรุงเทพฯ.
- คณาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 2549. พิมพ์ครั้งที่ 1. “การพัฒนาลิขสิทธิ์ในอุตสาหกรรมเกษตร”. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- คณาจารย์ภาควิชาพืชไร่นา. 2542. พิมพ์ครั้งที่ 1. “พืชเศรษฐกิจ”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- จันทร์ วรกุลเทพ, อัจฉรา กลีบงาม, วัชร การไกล, ฉัตรแก้ว เกตุรัตน์, ประทุมรัตน์ บัวแย้ม, และ วันทา ยิ้มสุข. 2546. “เต้าหู้เพื่อสุขภาพ”. เพชรกระรัตตวิดิโอ. กรุงเทพฯ.
- ชนา ชลาศัย. 2552. กล้วยเพื่อสุขภาพ. ข้าวสด. น. 22.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. “ธัญชาติและพืชผล”. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- เต็ม สมิตินันท์ และ วีระชัย ณ นคร. 2538. พฤกษศาสตร์พื้นบ้าน เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการนักพฤกษศาสตร์ท้องถิ่น. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทัศนีย์ พรกิจประสาน. 2530. “ลูกเดี๋ย: คุณสมบัติบางประการและผลิตภัณฑ์”. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ. 2549. การประเมินลักษณะเนื้อสัมผัสในอาหาร. เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม 3(1): 6-13.
- นิรนาม. 2550. ลูกเดี๋ยกล้วยเพื่อสุขภาพ[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.kalathai.com/> [2550, 25 มีนาคม].

- นิรนาม. 2551. บทที่ 1 การแยกและทำให้โปรตีนบริสุทธิ์โดยอาศัยคุณสมบัติด้านการละลาย [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.agro.cmu.ac.th/e_books/protein/Book-lesson1.pdf [2551, 19 มกราคม].
- นิรนาม. 2552. งาเม็ดจิ๋ว พลังแจ่มแจ๋ว เพื่อบริโภคใหม่ของสาวยุคนี้[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.greenspot.co.th/health_corner.html[2552, 2 กุมภาพันธ์].
- นันทนา พิภพลาภอนันต์. 2549. งา ธัญพืชแห่งวัฒนธรรมการดูแลสุขภาพ[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://www.tei.or.th/PliBai/th_plibai58_namsaibaimaikhew.html [2549, 31 มกราคม].
- ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา. 2545. “ผลของการใช้น้ำมะเขือเทศในการตกตะกอนโปรตีนจาก ถั่วเหลือง”. คณะเทคโนโลยีการเกษตร ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม.
- เพลินใจ ดังคณะกุล. 2545. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเต้าหู้. อาหาร 32(2): 92-97.
- เพ็ญศรี เพ็ญธิสาร. 2544. ผลของอิเล็กโทรไลต์ที่มีต่อการจับก้อนของโปรตีนในน้ำนมถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการสอนเคมี.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2538. พิมพ์ครั้งที่ 5. “พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน”. อักษรเจริญทัศน์ จำกัด. กรุงเทพฯ.
- เรืองศรี ชีฟเป็นสุข. 2548. “ลูกเดี๋ย: ศักยภาพและนวัตกรรมใหม่ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร”. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร. กรุงเทพฯ.
- ลักขณา สิริรัตนพลกุล. 2550. ข้าวโพดพืชมหัศจรรย์[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.tpa.or.th/>[2550, 25 มีนาคม].
- วันชัย สมชิต. 2527. คุณสมบัติของถั่วเหลืองและอาหารจากถั่วเหลือง. ตอนที่ 1 ใน “ถั่วเหลือง และการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย,” รวบรวมโดยสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 1 - 49. บริษัทสยามออฟเซ็ท จำกัด, กรุงเทพฯ.

วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. พิมพ์ครั้งที่ 1. “จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร”.

สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 258 หน้า.

วิไลศรี ลิ้มพะยอม. 2549. งามกับคุณค่าทางอาหาร[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.doa.go.th/data-agri/SESAMI/1STAT/st01.html>[31 มกราคม].

ศัลยา คงสมบูรณ์เวช. 2546. งามพืชที่มากด้วยคุณค่า. อาหาร. 33(3): 181-185.

ศัลยา คงสมบูรณ์เวช. 2547. เชื้อชาวมินกับสุขภาพ. โภชนบำบัด. 15(2): 98-105.

สมเกียรติ จิตะฐาน. 2547. สถานภาพองค์ความรู้ด้านการผลิต การตลาด และการแปรรูป เต้าหู้. ชุดโครงการข้าวและธัญพืช. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ.

สุวิทย์ เกียรติเสวี. 2548. ธัญพืชกับสุขภาพ. เดลินิวส์. น. 31.

เสาวลักษณ์ ศรีหงส์ทอง. 2544. ผลของกรด-เบสต่อการจับก้อนของโปรตีนในน้ำมันถั่วเหลือง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาการศึกษาเคมี.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเต้าหู้แผ่น. มพช.461/2546.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเต้าหู้ปลา. มพช.728/2548.

อนุวัตร แจ่มชัด. 2549. “สถิติสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประยุกต์”. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

อุบล ดีสวัสดิ์. 2546. “เต้าหู้เมนูอร่อยเพื่อสุขภาพ”. สำนักพิมพ์แม่บ้าน. กรุงเทพฯ. 97 หน้า.

อรัญญา มิ่งขวัญ. 2550. พิมพ์ครั้งที่ 1. “น้ำธัญพืช”. สำนักพิมพ์แม่บ้าน. กรุงเทพฯ. 31 หน้า.

AOAC. 1997. “Official method of analysis”, 16th ed. Association of official analytical chemists, Maryland. USA.

Cai, R., and Baik, B.K. 2001. Preparation of chickpea curd by heat-induced gelation. J. Food Sci. 66: 1294-1300.

Cai, R., Klamczynska, B., and Baik, B.K. 2001. Preparation of bean curds from protein fractions of six legumes. J. Agric. Food Chem. 49: 3068-3073.

- Cai, R., Mccurdy, A., and Baik, B.K. 2002. Textural property of 6 legume curds in relation to their protein constituents. *J. Food Sci.* 67: 1725-1730.
- Chang, K.L.B., Lin, Y.S., and Chen, R.H. 2002. The effect of chitosan on the properties of tofu (soybean curd). *J. Food Engi.* 57: 315-319.
- Egan, H., Kirk, R.S., and Sawyer, R. 1981. "Pearson's chemical analysis of food," 8th ed. Charchill livingstone. London.
- Gebre-Egziabher, A., and Sumner, A.K. 1983. Preparation of high protein curd from field peas. *J. Food Sci.* 48: 375-377.
- Hasegawa, K., Murata, M., and Fulino, S. 1978. Characterization of subunits and temperature-dependent dissociation of 13S globulin of sesame seed. *Agric. Bio. Chem.* 42: 2291-2297. Cited in Sorgan, S.K.T., Tiger, T.T.L., Corinne C.Y.T., Yiu, T.J., and Jason, T.C.T. 2001. Expression pattern and deposition of three storage proteins, 11S globulin, 2S albumin and 7S globulin in maturing saseme seeds. *Plant Physiol. Biochem.* 39: 981-992.
- Hou, H.J., Chang, K.C., and Shih, M.C. 1997. Yield and textural properties of soft tofu as affected by coagulation method. *J. Food Sci.* 62(4): 824-827.
- Liu, K.S. 1999. "Soybeans: chemistry, technology, and utilization," 1st ed. Aspen Publishers, Inc., Maryland.
- Liu, Z.S., Chang, S.K.C., Li, L.T., and Tatsumi, E. 2004. Effect of selective thermal denaturation of soybean proteins on soymilk viscosity and tofu's physical properties. *Food Res. Inter.* 37: 815-822.
- Martin, F.W., Telek, L., Rumerte, R., and Santiago, A.G. 1979. Protein, oil and gossypol contents of a vegetable curd made from okra seeds. *J. Food Sci.* 44: 1517-1519.
- Noh, E.J., Park, S.Y., Pak, J.I., Hong, S.T., and Yun, S.E. 2005. Coagulation of soymilk and quality of tofu as affected by freeze treatment of soybeans. *Food Chem.* 91: 715-721.

- Prabhakaran, M.P., Perera, C.O., and Valiyaveetil, S. 2006. Effect of different coagulants on the isoflavone levels and physical properties of prepared firm tofu. *Food Chem.* 99: 492-499.
- Prakash, V., and Nandi, P.K. 1978. Isolation and characterization of α -globulin of sesame seed (*Sesamum indicum* L.). *J. Agric. Food Chem.* 26: 320-322. Cited in Orruno, E., and Morgan, M.R.A. 2007. Purification and characterization of the 7S globulin storage protein from sesame (*Sesamum indicum* L.). *Food Chem.* 100: 926-934.
- Rajendran, S., and Prakash, V. 1988. Isolation and characterization of β -globulin low molecular weight protein fraction from sesame seeds (*Sesamum indicum* L.). *J. Agric. Food Chem.* 36: 269-275. Cited in Sorgan, S.K.T., Tiger, T.T.L., Corinne C.Y.T., Yiu, T.J., and Jason, T.C.T. 2001. Expression pattern and deposition of three storage proteins, 11S globulin, 2S albumin and 7S globulin in maturing sesame seeds. *Plant Physiol. Biochem.* 39: 981-992.
- Rivas, N.R., Dench, J.E., and Caygill, J.C. 1981. Nitrogen extractability of sesame (*Sesamum indicum* L.) seed and the preparation of two protein isolates. *J. Sci. Food Agric.* 32: 565-571. Cited in Orruno, E., and Morgan, M.R.A. 2007. Purification and characterization of the 7S globulin storage protein from sesame (*Sesamum indicum* L.). *Food Chem.* 100: 926-934.
- Shih, M.C., Hou, H.J., and Chang, K.C. 1997. Process optimization for soft tofu. *J. Food Sci.* 62(4): 833-837.
- Shurtleff, W., and Aoyagi, A. 1979. "Tofu & soymilk production: the book of tofu," Vol. II. The Soyfoods center., Lafayette.
- Shamberger, R. J., Shamberger, B. A. and Willis, C. E. 1977. Malonaldehyde content of food. *J. Nutr.* 107: 1404 -1409.
- Texture Technologies. 2008. Texture profile analysis[online]. Available from: http://www.texturetechnologies.com/texture_profile_analysis.html[2008, 21 December].

Wang, L.J., Li, D., Tatsumi, E., Liu, Z.S., Chen, X.D., and Li, L.T. 2006. Application of two-stage ohmic heating to tofu processing. *Chem. Eng. Process.* 46(5): 486-490.

Whitler, R.L., and Paschall, E.F. 1967. "Starch chemistry and technology," Vol. I. Academic press., New York.

Yuno-Ohta, N., Maeda, H., Okada, M., and Hasegawa, K. 1992. Formation of transparent gels of sesame 13S globulin: Effects of fatty acid salts. *J. Food Sci.* 57(1): 86-90.