เอกสารอ้างอิง

1. กล้าณรงค์ ศรีรอต และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2543). เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 292 หน้า.
2. สุวบุญ จิรชาญชัย, รังรอง ยกส้าน,โกสุม สมัครรัตน์. (2544). สมบัติทางเคมีและกายภาพของไคตินและไคโตแซน. การประชุมเชิงปฏิบัติการไคตินและไคโตแซนจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่ การประยุกต์ใช้. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 30-31 สิงหาคม 2544.
3. สุวลี จันทร์กระจ่าง. 2544. การประยุกต์ใช้ไคตินและไคโตแซน. การประชุมเชิงปฏิบัติการไคตินและไคโตแซนจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ. 30-31 สิงหาคม 2544.
4. Alves, V.D., and Mali, S. (2007). Effect of glycerol and amylase enrichment on cassava starch film properties. Journal of Food Engineering 78:941-946.
5. Bangyekan, C., Aht-ong, D., and Srikulkit, K. (2006). Preparation and properties evaluation of chitosan-coated cassava starch film. Carbohydrate Polymers 63: 61-71.
6. Chandrkrachang, S. (2002). The applications of chitin and chitosan in agriculture in Thailand. Advances in Chitin Science 5: 458-462.
7. Chibu, H., and Shibayama, H. (2001). Effects of chitosan applications on the growth of several crops. Chitin and Chitosan: Chitin an chitosan in life science. 235-239.
8. Dzung, N.A., and Thang, N.T. (2002). Effects of oligoglucosamine prepared by enzyme degradation on the growth of soy bean. Advances in Chitin Science. 5: 463-467.
9. Hosokawa, J., Nishiyama, M.Yoshihara, K. and Kubo, T. (1990). Biodegradable Film Derived from chitosan and Homogenized Celulose. Industrial & Engineering Chemistry Research . 29:800-805.
10. Makino, Y. and Harata, T. (1997). Modified atmostphere packaging of fresh produce with a biodegradable laminateof chitosan-cellulose and polycaprolactone. Postharvest Biology and Technology. 10:247-254.
11. Lan, K.N., Lam, N.D., Nagasawa, N., Yoshii, F. and Kume, T. (2001). Application of irradiated chitosan for fruit preservation. Chitin and Chitosan: Chitin and chitosan in life science. 289-290.

12. Li, C.F. and Wu, J.C. (1998). Chitosan benefits cultivation of vegetables. Advances in Chitin Science. 3: 448-452.

13. Siri-Upathum, C. (2002). Radiation degradation of chitosan and its application for young orchid plant growth promotion. Advances in Chitin Science. 5: 475-478.

14. Herrero-Martinez, J. M., Schoenmakers, P. J., and Kok, W. T. (2004) . Determination of amylose-amylopectin ratio of starches by iodine-affinity capillary electrophoresis. Journal of Chromatography A 1053 (1-2): 227-234.

15. Hoover, R. (2001). Composition, molecular structure, and physicochemical properties of tuber and root starchs: a review. Carbohydrate Polymers 45: 253-267.

16. Mali, S., Sakanaka, L.S., Yamashita, F., and Grossmann, M.V.E. (2005). Water sorption and mechanical properties of cassava starch films and their relation to plasticizing effect. Carbohydrate Polymers. 60:283-289.

17. Ravi Kumar,M. N.V. (2000). A review of chitin and chitosan applications. Reactive & Functional Polymers . 46:1-27.

18. Shahidi, F., Vidana Arachchi, J. K., and Jeon,Y.J. (1999). Food applications of chitin and chitosans. Trends in Food Sciences and Technology . 10:37-51.

19. Sinha Ray, S., and Bousmina, M. (2005). Biodegradable polymers and their layered silicate nanocomposites: In Greening the 21st Century Materials World. Progress in Materials Science. 50: 962-1079.

20. Xu, Y.X., Kim, K.M., Hanna, M.A., and Nag, D. (2005). Chitosan-starch composite film: preparation and characterization. Industrial Crops and Products. 21: 185-192.

21. Zhai, M., Zhao, L., Yoshii, F., and Kume, T. (2004). Study on antibacterial starch/chitosan blend film formed under the action of irradiation. Carbohydrate Polymer 57: 83-88.