เอกสารอ้างอิง

ประเสริฐ สายสิทธิ์, สมชาย ประภาวัตร, อุดม กาญจนปกรณ์ชัย, กุลวดี ทองพาณิชย์, ประชา บุญญสิริกุล, อนุกูล พูลศิริ, มัณฑนา ร่วมรักษ์ และวันชัย สมชิต, 2537, **ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย**, บริษัทสยามออฟเซ็ต, กรุงเทพฯ, หน้า 75-77.

ภัคธีมา สุขพันธ์, 2552, **การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองเสริมพรีไบโอติกสาหรับผู้สูงอายุ,** Online, Avialable: http://kb.psu.ac.th/psukb/bitstream/2010/6975/1/312397.pdf [16 มิถุนายน 2556].

วลัย อินทรัมพรรย์, 2525, **รายงานผลการวิจัยการใช้เนื้อถั่วเหลืองและถั่วเหลืองเป็นอาหารเสริม**, ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ, 161 หน้า.

วันชัย สมชิต, 2527, **ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์**, บริษัทสยามออฟเซ็ท จำกัด, กรุงเทพฯ, 112 หน้า.

วิวัฒน์ วุฒิวิวัฒน์ชัย, 2540, **แนวทางที่เหมาะสมสำหรับการอบแห้งถั่วเหลืองโดยเทคนิคฟลูอิไดเซชัน**, วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 94 หน้า.

สุวลี โล่วิรกรณ์, 2548, **ถั่วเหลืองกับสุขภาพ,** ว. ศูนย์บริการวิชาการ, กรุงเทพฯ, หน้า 21-24.

สุรีย์ แถวเที่ยง, 2552, **เครื่องดื่มน้ำนมถั่วเหลืองผสมแครอท**, วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, 125 หน้า.

อรุณี สมมณี, 2548, **ถั่วเหลืองพืชสารพัดประโยชน์,** วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, กรุงเทพฯ, หน้า 51-60.

Adlercreutz, H., and Mazur, W. 1997. Phyto-oestrogens and Western diseases. *Annals of Medicine*, 29, 95-120.

AOAC. 2000. **Official Method of Analysis**. 17th ed., The Association of official Analytical Chemists, Washington, D. C.

Anderson, R.L., and Wolf, W.J. 1995. Compositional changes in trypsin inhibitors, phytic acid, saponins and isoflavones related to soybean processing", *Journal of Food Nutritional*, 125, 581-588.

Bera, M.B., and Mukherjee, R.K. 1989. Solubility, emulsifying, and foaming properties of rice bran protein concentrates. *Journal of Food Science*, 54(1), 142-145.

Beuchat, L.R. 1977. Functional and electrophoretic characteristics of succiylated peanut flour proteins. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 25, 258-262.

Bower, N., Hertel, K., Oh, J., and Storey, R. 1988. Nutritional Evaluation of Marama Bean (Tylosema esculentum, Fabaceae): Analysis of Seed", *Economic Botany*, 42, 533–540.

Cherry, J.P. 1981. Protein Functionality in Foods. ACS Symposium Series, *American Chemical Society*, 149 – 178.

Clarke, E., and Wiseman, J. 1999. Extrusion temperature impairs trypsin inhibitor activity in soybean meal. *Feed Technology*, 3, 29-31.

Fellows, P.J., 1990, **Food Processing Technology Principle and Practice**, Ellis Horwood Limited., Great Britain, pp. 281-311.

Fukushima, D. 1991. Recent progress of soybean protein foods chemistry technology and Nutrition, *Food Reviews International*, 7, 323-351.

German, B. Damodaran, S., and Kinsella, J.E. 1982. Thermal Dissociation and Association Behavior of Soy Protein, ***Journal Agraicutural Food Chemistry***, 37, 807-812.

Kaleemullah, S., and Kailappan, R. 2006. Modelling of thin-layer drying kinetics of red chillies. *Journal of Food Engineering*, 76, 531-537.

Kudou, S., Fleury, Y., Welti, D., Magnolato, D., Uchida, T., Kitamura, K., and Okubo, K. 1991. Malonyl Isoflavone Glycoside in Soybean Seeds (*Glycine max* Merrill), *Journal of Agricultural and Biological Chemistry*, 55, 2227-2233.

Kwok, K.C., and Niranjan, K. 1995. Effect of thermal processing on soymilk, *International of Food Science and Technology*, 30, 263-295.

Liener, I.E., 1994. Implications of antinutritional components in soybean foods. *Food Science and Nutrition*, 34, 31-67.

Liu, K., 1997, "Soybean Chemistry", **Technology and Utilization**, Champman and Hall, London, pp. 25-26; 56 - 61, 138 -165.

Mastaka, C.C. and Albecht, W. J. 1969. Lipoxydase deactivation to improve stability odor and flavor of full fat soy flour. *Journal American Oil Chemists*, 46-624.

Messina, M.J. 1999. Legumes and soybeans: overview of their nutritional profiles and health effects. *Journal American Clinical Nutrition*, 70, 439-450.

Mpagalile, J.J., Laswai, H.S., Ballegu, W.R., and Silayo, V.C.K. 2008. The effectiveness of a novel steaming method in improving small scale soybean dehulling, *African Journal of food agriculture Nutrition and Development*, 8(3), 304-318.

Odumodu, C.U. 2010. Nutrients and anti-nutrients content of dehulled soybean. *Journal of Food Science and Technology*, 4, 38–45.

Penalvo, J.L., Nurmi, T., and Adlercreutz, H. A. 2004. Simplified HPLC method for total isoflavones in soy products. *Journal of Food Chemistry*, 87, 297-305.

Phillips, R.D. and Finley, J.W., 1989, **Protein Quality and the Effect of Processing**, New York, Marcel Dekker, pp. 1-7.

Raji, A.G. and Famurewa, J.A.V. 2005. Parameters affecting milling qualities of undefatted soybeans (Glycine max, L. Merrill) (2): selected physical properties. *International Journal of Food Engineering*, 1(5), 1-16.

Rackis, J.J., Wolf, W.I. and Baker, E.C., 1986, "Protease inhibitors in plant foods: content and inactivation, Friedmann, M. (Ed.), **In Nutritional and Toxicological Significance of Enzyme Inhibitors in Foods**, Plenum Press, New York, pp. 216-220.

Ramakrishnaiah, N., and Kurien, P.P. 1983. Variabilities in the dehulling characteristics of pigeon pea (Cajanus cajan L.) cultivars. *Journal of Food Science Technology*, 20, 287–291.

Saidu, J.E.P., 2005, **Development, Evaluation and Characterization of Protein-Isoflavone Enriched Soymilk**. Doctor of Philosophy, Louisiana State University, pp. 121-133.

Smith, A.H. and Circle, S.J. 1972. Chemical composition of the seed. In Soybeans. **Chemistry and Technology**, Vol. 1, Avi Publishing, Wesport, CT, pp. 61-92.

Snyder, H.E., and Kwon, T.W. 1987. Soybean Utilization. Van Nostrand Reinholh Company, Vol. 79, 46–47.

Tanteeratarm, K., Nalson, A.I., and Wei, L.S. 1997. Processing of Soymilk Free from Beany and Other Off-flavors", *Processing World Soybean Research Conference*, February 21-27, Chaing Mai, Thailand V, 412-414.

Tiwari, B.K., Jagan, M. R., Venkatachalapathy, N., Tito, A. M., Surabi, A., and Alagusundaram, K. 2010. Optimization of hydrothermal treatment for dehulling of pigeon pea. *Food Research International*, 43(2), 496-500.

Wilson, L.A., Birmingham, V.A., Moon, D.P., and Snyder, H.E. 1978. Isolatation and characterization of starch from mature soybean**.** *Journal of Cereal Chemistry*. 55, 661-670.