

บรรณานุกรม

- กมลทิพย์ เอกธรรมสุทธิ์. 2553. ผลของซินไฮโดรไลเซตต่อสมบัติทางกายภาพของฟิล์มบริโกล์ได้จากแป้งบุก. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. 30(1): 81-89.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2527. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ. 2527). เรื่องวัตถุเจือปนในอาหาร. นนทบุรี: สำนักงานองค์การอาหารและยา. 208 น.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และ เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 292 น.
- เกศศิณี ตระกูลทิวากร วิภา สุโรจนะเมธากุล ประชา บุญญศิริกุล และ สมยศ จรรยาวิลาศ. 2539. การทำฟิล์มบริโกล์ได้จากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลัง. อาหาร 26(4): 249-262.
- ธารทิพย์ หังสพฤกษ์. 2544. การพัฒนาฟิล์มบริโกล์ได้จากแป้งบุกและการใช้ประโยชน์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 105 น.
- นภาพร เชี่ยวชาญ. 2547. แบบที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร. จารุพา 11(76): 25-30.
- เนตรนภิส วัฒนสุขชาติ. 2546. คลื่นรังสี UV มีประโยชน์ต่อเทคโนโลยีอาหารอย่างไร. อาหาร 33(1):15-22.
- บัณฑิต จริโมภาส. 2545. เอกสารประกอบการสอนวิชา สมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์เกษตร ภาค 1: ทัศน. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 161 น.
- ปนัดดา พวงเกษม. 2540. การเตรียมฟิล์มบริโกล์ได้จากแป้งมันสำปะหลังและแนวทางการใช้ประโยชน์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 127 น.
- ภัทวรา ปฐมรังษียังกุล. 2542. การยืดอายุการเก็บปลาเส้นกึ่งแห้งโดยใช้วิธีร่วมระหว่างการใส่โปแตสเซียมซอร์เบท การบรรจุหีบห่อแบบปรับสภาวะบรรยากาศ และอุณหภูมิฝนการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 149 น.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2534. การเตรียมฟิล์มอะมิโลสจากสตาร์ชที่แยกส่วนแล้ว. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 150 น.
- สมศักดิ์ ภักดีวารภรณ์. 2554. การผลิตฟิล์มที่รับประทานได้จากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำปะหลัง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 101 น.
- สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลัง. มอก.274 กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. 14 น.

อรรณณ เคหสุขเจริญ. 2529. คุณสมบัติบางประการในการนำไปใช้ประโยชน์ของแป้งต่างๆ.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 115 น.

อรอนงค์ นัยวิกุล. 2549. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : เมล็ดถั่ว พืชหัว และผลิตภัณฑ์.

พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 385 น.

The Association of Analytical Chemists (AOAC). 2005. **AOAC Official Methods of Analysis**.

18th ed. Arlington, Virginia.: AOAC International. 2200 p.

American Society of Testing and Materials (ASTM). 1988. Standard test method for gas

transmission rate of plastic film and sheeting. D1434. pp. 446-459. **In Annual Book of American Standard Testing Method**. Philadelphia, PA: American Society for Testing and Materials.

_____. 1991. Standard test method for tensile properties of thin plastic sheeting.

ASTM D 882-91. pp. 39-47. **In Annual Book of American Standard Testing Method**.

Philadelphia, PA: American Society for Testing and Materials.

_____. 1992. Standard test method for determining gas permeability characteristic of plastic film and sheeting. D 1434-82 (Reapproved, 1992). pp. 207-218. **In Annual Book of American Standard Testing Method**.

Philadelphia, PA: American Society for Testing and Materials.

_____. 1997. Standard test method for tensile properties of thin plastic sheeting. D882.

pp. 519-527. **In Annual Book of American Standard Testing Method**. Philadelphia, PA: American Society for Testing and Materials.

Avena-Bustillos, R.J. and J.M. Krochta. 1993. Water vapor permeability of casein ate based films

as affected by pH, calcium cross linking and lipid content. **The Journal of Food Science**. 58 (4): 904-907.

Aydt, T.P., C.L. Weller and R.F. Testin. 1991. Mechanical and barrier properties of edible corn

and wheat protein films. **Transactions of the ASAE (American Society of Agricultural Engineers)**. 34 (1): 207-211

Bakker, M. 1986. **The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology**. New York: John Wiley

& Sons, Inc. 746 p.

Banker, G.S., A.Y. Gore and J. Swarbrick. 1966. Water vapor transmission properties of free

polymer film. **Journal of Pharmacy and Pharmacology**. 18: 457-466.

- Beeler, A.D. and D.C. Finney. 1983. Plasticizers. pp. 193-195. In **Modem Plastics Encyclopedia 59 (10A)**. New York: A McGraw-Hill Publication.
- Bertolini, A.C., C. Mestres, P. Colona and D. Lemer. 1998. Comprehensive studies of Molecular Changes Occuring in Sour Cassava Starch. pp. 27-91. In P. Colonna and S. Guilbert. (eds.) **Biopolymer Science : Food and Non Food Applications**. Montpellier, France: Institut National de la Recherche Agronomique.
- Bertolini, A.C., C. Mestres and P. Colona. 2000. Rheological properties of acidified and UV-irradiated starches. **Starch-Starke**. 52 : 340-344.
- Beynum, G., M.A. Van and J.A. Roels. 1985. **Starch Conversion Technology**. New York: Marcel Dekker, Inc. 326 p.
- Billmeyer, F.W. 1962. **Textbook of Polymer Science**. New York: John Wiley & Sons, Inc. 737 p.
- Brandenburg, A.H., C.L. Weller and R.F. Testin. 1993. Edible film and coatings from soy protein. **The Journal of Food Science**. 58 (5): 1086-1086.
- Camargo, C., P. Colonna, A. Buleon and D.R. Molaed. 1988. Functional properties of sour cassava (*Manihot utillissima*) Starch : Polvilho Azedo. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 45(3):273-289.
- Chuah, E.C., A.Z. Idrus, C.L. Lim and C.C. Seow. 1983. Development of an improved soya protein-lipid film. **International Journal of Food Science and Technology**. 18(5): 619-627.
- Chung, D., S.E. Papadakis and K.L. Yam. 2003. Simple models for evaluating effects of small leaks on the gas barrier properties of food packages. **Packaging Technology and Science**. 16 (2): 77-86.
- Collison, R. 1968. Swelling and Gelation of Starch. pp. 168-193. In J.A. Radley (ed.). **Starch and Its Derivatives**. London: Chapman and Hall Ltd.
- Flores, S., L. Fama, A.M. Rojas, S. Goyanes and L. Gerschenson. 2007. Physical properties of tapioca-starch edible film: Influence of filmmaking and potassium sorbate. **Food Research International**. 40: 257-265.
- Gennadios, A. and C.L. Weller. 1990. Edible films and coatings from wheat and corn proteins. **Food Technology**. 44 (10): 63-69.

- Gennadios, A., J.W. Rhim, A. Handa, C.L. Weller and M.A. Hanna. 1998. Ultraviolet radiation affects physical and molecular properties of soy protein films. **The Journal of Food Science**. 63(2): 225-228.
- Giese, J. 1994. Antimicrobials: assuring food safety. **Journal of Food Technology**. 48: 9-102.
- Gilleland, G.M., J.L. Turner, P.A. Patton and M.D. Harrison. Highly flexible starch based films. **United States Patent 20020142031**. 3 October 2003.
- Gontard, N., S. Guilbert and J.L. Cuq. 1993. Water and glycerol as plasticizers affect mechanical and water vapor barrier properties of an edible film. **The Journal of Food Science**. 55 (1): 206-211.
- Gonze, M. and A. Rapaille. 1992. Sorbitol and manitol : progress on property characterization and application. **Food Ingredients Asia**. 93: 23.
- Graham, H.D. 1977. Food Colloids (Lebensmittelkolloide). The AVI Publishing Company, Inc. Westport. Connecticut (USA). **Starch-Stark** 30(5): 588 p.
- Greener, I.K. and O. Fennema. 1989. Barrier properties and surface characteristics of edible bilayer films. **The Journal of Food Science**. 56 (6): 1393-1399.
- Guilbert, S. 1986. Technology and application of edible film. pp. 371-394. In M. Mathlouthi (ed.). **Food packaging and preservation Theory and practice**. London: Elsevier Applied Science Publisher.
- Guilbert, S. and B. Biquet. 1996. Edible films and coatings, pp. 315-353. In G.Bureau and J.L. Multon, eds. **Food Packaging Technology**. vol. 2. U.K: VCH Publ. Co. Inc.
- Gulluce, M., A. Sokmen, H. Askin-Akpulat, D. Daferera, B. Tepe, M. Polissiou, M. Sokmen and F. Sahin. 2004. The *in vitro* antimicrobial and antioxidant activities of the essential oils and methanol extracts of endemic *Thymus spathulifolius*. **Food Control**.15: 627-634.
- Hizukuri, S. (1985). Relationship between the distribution of the chain length of amylopectin and the crystallite structure of starch granules. **Carbohydrate Research**. 141: 295-306.
- Hood, L.F. 1982. Currents concept of starch structure. pp. 217-236. In D.K. Lineback and G.E. Inglett (eds.). **Food Carbohydrate**. Westport: AVI Publishing Company Inc.
- Ives, G.C., J.A. Mead and M.M. Riley. 1971. **Handbook of Plastics Test Methods**. London: The Plastics Institute. 442 p.

- Kester, J.J. and O.K. Fennema. 1986. Edible films and coating : a review. **Food Technology**. Dec.: 47-59
- Kester, J.J. and O.K. Fennema. 1989. An edible film of lipids and cellulose ethers : performance in a model frozen-food system. **The Journal of Food Science**. 54 (6): 1390-1392, 1406.
- Khan, M.A., S.K. Bhattacharia, M.A. Kaber and K. Bahari. 2006. Preparation and characterization of ultra violet (UV) radiation cured bio-degradable films of sago starch/PVA blend. **Carbohydrate polymers**. 63: 500-506.
- Kim, K.W., C.J. Ko and H.J. Park. 2002. Mechanical properties, water vapor permeabilities and solubilities of highly carboxymethylated starch-based edible films. **The Journal of Food Science**. 67(1): 218-222
- Krochta, E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo. 1994. **Edible coatings and films to improve food quality**. Lancaster: Technomic Publ. Co. Inc. 392 p.
- Kumar, D., A. Prasad, and D.V. Singh. 2001. Effect of residual sodium carbonate in irrigation water on the soil sodication and yield of palmarosa (*Cymbopogon martinii*) and lemongrass (*Cymbopogon flexuosus*). **Agricultural Water Management**. 50: 161-172.
- Lado, B. and A. Yosef. 2002. Alternative Food-Preservation Technologies: Efficacy and Mechanisms. **Microbes and Infection**, 4: 433-440.
- Le Bot, Y. and P.A. Gouy. 1995. Handbook of starch hydrolysis products and their derivatives : polyols from starch. pp. 155-177. In M.W. Kearsley and S.Z. Dziedzic (eds.). **Blackie Academic and Professional**. New York: Springer.
- Leiris, J.P. 1996. Plastic Films, pp. 269-282. In G. Bureau and J.L. Multon (eds.). **Food Packaging Technology**. vol. 1. U.K.: VCH Publ. Co. Inc.
- Lindsay, R.C. 1985. Food Additives. pp 646-648. In O.R. Fennema (ed.). **Food Chemistry**. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Loksuwan, J. 2007. Characteristics of microencapsulated β -carotene formed by spray drying with modified tapioca starch, native tapioca starch and malt dextrin. **Food Hydrocolloids**. 21(5-6): 928-935.
- Mahmoud, R. and P.A. Savello. 1992. Mechanical properties of water vapor transferability through whey protein films. **Journal of Dairy Science**. 75(4): 942-946.

- Mark, A.M., W.B. Roth, C.L. Mehlretter and C.E. Rist. 1996. Oxygen permeability of amylo maize starch Films. **Food Technology**. 20: 75-77.
- McHugh, T.H., J.F. Aujard and J.M. Krochta. 1994. Plasticized whey protein edible films : water vapor permeability properties. **The Journal of Food Science**. 59 (2): 416-429.
- McHugh, T.H. and J.M. Krochta. 1994. Permeability properties of edible films. pp. 139-187. In J.M.Krochta, E.A. Baldwin and M.O. Nisperos-Carriedo, eds. **Edible Coatings and Films to Improve Food Quality**. Lancaster: Technomic Publ. Co. Inc.
- Mellan, I. 1961. Properties of plasticizer. pp.1-25. In **The Behavior of Plasticizer**. New York: Progammon Press.
- Michael, H. and B. Marie-Luis. 2003. **Ultraviolet radiation basics and technology**. [Slides]. Heraeus Noblelight GmbH: Industrial Process Technology.
- Park, H.J., C.L. Weller, P.J. Vergano and R.F. Testin. 1993. Permeability and mechanical properties of cellulose-based edible film. **The Journal of Food Science**. 58 (6): 1361-1364.
- Pascat, B. 1986. Study of some factors affecting permeability, pp 7-24. In M. Mathlouthi, ed. **Food Packaging and Preservation**. New York: Elsevier Applied Science Publ. Co. Inc.
- Rico-Pena, D.C. and J.A. Tarres. 1990. Edible methylcellulose-based films as moisture impermeable barriers in sundae ice cream cones. **The Journal of Food Science**. 55 (5): 1468-1469.
- Roth, W.B. and C.L. Mehlretter. 1967. Some properties of hydroxypropylated anylomaize starch films. **Food Technology**. 21: 72-74.
- Sanders, J.P.M. 1996. Starch manufacturing in the world. Jan. 22-26 & Feb. 19-23, 1996. pp 19-22. In **Advanced Post Academic Course on Tapioca Starch Technology**. Bangkok: AIT Center.
- Sofos, J.N. and F.F. Busta. 1993. Sorbic acid and sorbets. pp. 49-94. In P.M. Davidson and A.L. Branen (eds.). **Antimicrobials in Foods**. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Whistler, M., J.N. Bermiller and E.F. Paschall. 1984. **Starch : Chemise and Technology**. 2nd. New York: Academic press, Inc. 718 p.
- Windholz, M., S. Budvari, L.Y. Stroumtsos and M.N. Fertig. 1976. **The Merck Index**. 9th. New Jersey: Merck & Co., Inc. 826 p.