เอกสารอ้างอิง

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. (2547). *ผลิตภัณฑ์มะม่วง*. กรุงเทพฯ: กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตร ส่วนส่งเสริมวิสาหกิจเกษตรชุมชน สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร.

กุลศิริ ช.ศิริปุณย์. (2541). ใยอาหารกับสุขภาพ. *จดหมายข่าว วท. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่ง ประเทศไทย,* 1(11), พฤศจิกายน, 2541.

ชุติภัสร์ เรืองวุฒิ. (2008). *ฝรั่ง: ผลไม้มากคุณค่าทางอาหาร*. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.

จักรพงษ์ พิมพ์พิมล. (2544). *การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา คุณสมบัติทางกายภาพ และองค์ประกอบทางเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงแก้วที่ระดับความแก่ต่างกัน*. รายงานผลงานวิจัย. มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

จารุพันธุ์ ทองแถม สุรินทร์ นิลสำราญจิต และเกตุชัย มานะ. (2543). โครงการวิจัยพัฒนาฝรั่งเพื่อการแปรรูป. เชียงใหม่: รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามโครงการวิจัยที่ 3025-3030 งบประมาณปี 2543 มูลนิธิโครงการหลวง.

ธนบูรณ์ ธัชศฤงคารสกุล. (2553). *การเตรียม methamphetamine จากยาเสพติดที่ตรวจจับ (ยาไอซ์) และตรวจความบริสุทธิ์ด้วยวิธี Gas Chromatography-FID*. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2551). *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

นุชนาฏ กิจเจริญ. อาหารสมุนไพรยาระบาย: ใยอาหาร. *Thai Pharmaceutical and Health Science Journal,* 2, 153-158. 2006.

ริกาญจน์ ฉัตรสกุลวิไล. (ม.ป.ป) *ลิกนิน-แทนนิน*. [ออนไลน์]. ได้จาก : http://www2.diw.go.th/research/%E0%CD%A1%CA%D2%C3%E0%BC%C2%E1%BE%C3%E8/%C5%D4%A1%B9%D4%B9.pdf [2 ธันวาคม 2553]

รุ่งอรุณ หอมดอก. (2545). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนคต้ามะม่วงผสมสมุนไพร.* วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สวรักษ์ จันทรเทพธิมากุล. (2551). *คุณสมบัติทางรีโอโลจีของโดและผลิตภัณฑ์อาหารเช้าสำเร็จรูป.* วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อนุชิตา มุ่งงาม. (2553). *สารต้านอนุมูลอิสระ.* มหาสารคาม: ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนศาสตร์ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

Ajila, C.M., Bhat, S.G., and Prasada Rao, U.J.S. (2007). Valuable components of raw and ripe peels from two Indian mango varieties. *Food Chemistry*, 102, 1006–1011.

Ajila, C.M., Aalami, M., Leelavathi, K., and Prasada Rao, U.J.S. (2010). Mango peel powder: A potential source of antioxidant and dietary fiber in macaroni preparations. *Food Science and Emerging Technologies*, 11, 219–224.

Angkana Noisuwan. (2009). Effects of milk protein ingredients on physic-chemical properties of rice starch. PhD thesis. New Zealand. Massay University Palmerston North.

AOAC. (2000). Official methods of analysis 17th ed. Gaithersburg, MD: Association of Official Analytical Chemists.

Asami, D.K., Y.J. Hong, D.M. Barrett and A.E. Mitchell. (2003). Comparison of the Total Phenolic and Ascorbic Acid Content of Freeze-Dried and Air Dried Marionberry, Strawberry, and Corn Grown Using Conventional, Organic, and Sustainable Agricultural Practices. *Journal of Agricaultural and Food Chemistry*, 51, 1237-1241.

Bertolini, A. (2010) *Starches: Characterization, properties, application*. Boca Raton, FL: CRC Press.

Brennan, M.A. (2008) Dietary fiber and their properties:- the possibility of fiber lowing the glycaemic index of food post exteusion. MPhil in food science and technology. New Zealand. Massay University Palmerston North.

Chantaro, P., Devahastin, S., and Chiewchan, N. (2008). Production of antioxidant high dietary fiber power from carrot peels. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 41, 1987-1994.

Chau, C.F., and Huang, Y.L. (2003). Comparison of chemical composition and physicochemical properties of different fibers prepared from the peel of Citrus sinensis L. Cv. Liucheng. *Journal of Agricultural and Food chemistry*, 51, 2615-1618.

Cornejo-Villegas, M.A., Acosta-Osorio, A.A., Rojas-Molina, I., Gutie′rrez-Corte′z, E., Quiroga, M.A., Gayt′an, M., Herrera, G., Rodr̊guez-Garc̊a, M.E. (2010). Study of the physicochemical and pasting properties of instant corn flour added with calcium and fibers from nopal powder, *Journal of Food Engineering*, 96, 401–409.

Cui, Steve.W. (2005). *Food carbohydrates : chemistry, physical properties and applications*. Boca Raton, FL: CRC Press.

Devries, Jonathan. W. (n.d.). *Total dietary fiber*. Medallion laboratories analytical progress.

Dasgupta, N., and De, B. (2004). Antioxidant activity of Piper betle L. leaf extract in vitro. *Food Chemistry*, 88, 219–224.

Eim, V. S., Simal, S., Rossell, C., and Femenia, A. (2008). Effects of addition of carrot dietary fibre on the ripening process of a dry fermented sausage (sobrassada). *Meat Science*, 80, 173–182.

Elleuch, M., Besbes, S., Roiseux, O., Blecker, C., Deroanne, C., Drira, N.E., and Attia, H. (2008). Date flesh: Chemical composition and characteristics of the dietary fibre. *Food Chemistry*, 111, 676–682.

Elleuch, M., Bedigian, D., Roiseux, O., Besbes, S., and Blecker, C. (2011). Dietary fiber and fiber-rich by-products of food processing: Characterisation, technological functionality and commercial applications : A review. *Food chemistry*, 124, 411-421.

Figuerola, F., Hurtado, M.L., Esteves, A.M., Chiffelle, I., and Asenjo, F. (2005). Fiber concentrates from apple pomace and citrus peel as potential fiber sources for food enrichment. *Food chemistry,* 91, 395-401.

Frei, M., Siddhuraju, P., and Becker, K. (2003). Studies on the in vivo starch digestibility and the glycemic index of six different indigenous rice cultivars from the Philippines. *Food Chemistry*, 83, 395–402.

Fu, L., Xu, B.-T., Xu, X.-R., Gan, R.-Y., Zhang, Y., Xia, E.-Q., and Li, H.-B. (2011). Antioxidant capacities and total phenolic contents of 62 fruits. *Food Chemistry*, 129, 345–350.

Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrate, M.J., Sanchez-Zapata, E. and Perez-Alvarez, J.A. (2010). Resistant starch as functional ingredient: a review. *Food Research International*, 43, 931–942.

Garau, M.C., Simal, S., Rossello′, C., and Femenia A. (2007) Effect of air-drying temperature on physico-chemical properties of dietary fibre and antioxidant capacity of orange (Citrus aurantium v. Canoneta) by-products. *Food Chemistry*, 104, 1014–1024.

Grigelmo-Miguel,N.,Gorinstein, S., MartõÂn-Belloso, o. (1999) Characterisation of peach dietary fibre concentrate as a food ingredient. *Food chemistry*, 65, 175-181.

Guillon, F., Champ, M. (2000). Structural and physical properties of dietary fibres, and consequences of processing on human physiology. *Food Research International*, 33, 233-245.

Hassan, F.A., Ismail, A., Hamid, A. A., Azlan, A., and Al-sheraji, s., H. (2011). Characterisation of fibre-rich powder and antioxidant capacity of Mangifera pajang K. fruit peels. *Food Chemistry*, 126, 283–288.

Hu, P., Zhao, H., Duan, Z., Linlin, Z., and Wu, D. (2004). Starch digestibility and the estimated glycemic score of different types of rice differing in amylase content. *Journal of Cereal Science*, 40, 231-237.

Iqbal, S., Bhanger, M.I., and Anwar, F. (2005). Antioxidant properties and components of some commercially available varieties of rice bran in Pakistan. *Food Chemistry*, 93, 265–272.

Jimenez, A., Rodrıguez, R., Fern_andez-Caro, I., Guillen, R., Fern_andez-Bola~nos, J., and Heredia, A. (2000). Dietary fibre content of table olives processed under different European styles: Study of physicochemical characteristics. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80, 1903–1908.

Kahlon, T.S., and Smith, G.E. (2007). In vitro binding of bile acids by bananas, peaches, pinrapple, grapes, pears, apricots and nectarines. *Food chemistry*, 101, 1046-1051.

Kaur, M., and Sandhu, K.S. (2010). In vitro digestibility, structural and functional properties of starch from pigeon pea (Cajanus cajan) cultivars grown in India. *Food Research International*, 43, 263–268.

Lai, P., Li, K.Yuon., Lu, S., and Chen, H.H. (2011). Physicochemical characteristics of rice starch supplemented with dietary fiber. *Food Chemistry*, 127, 153–158.

Martínez, R., Torres, P., Meneses, M.A., Figueroa, J.G., Pérez-Álvarez, J.A., Viuda-Martos, M. (2012). Chemical, technological and in vitro antioxidant properties of mango, guava, pineapple and passion fruit dietary fibre concentrate, *Food Chemistry*, 135(3), 1520-1526.

Rodrı´guez R., Jime´nez, A., Ferna´ndez-Bolan˜os, J., Guille´n, R., and Heredia, A. (2006). Dietary fibre from vegetable products as source of functional ingredients. *Trends in Food Science & Technology*, 17, 3–15.

Robertson, J. A., de Monredon, F. D., Dysseler, P., Guillon, F., Amado, R., and Thibault, J.F. (2000). Hydration properties of dietary fiber and resistant starch: A European collaborative study. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*, 33, 72–79.

Sasaki, T., Kohyama, K., Suzuki, Y., Okamoto, K., Noel, T. R., and Ring, S. G. (2009). Physicochemical characteristics of waxy rice starch influencing the in vitro digestibility of a starch gel. *Food Chemistry*, 116(1), 137-142.

Saura-Calixto, F. (1998). Antioxidant dietary fiber product: A new concept and a potential food ingredient. *Journal of Agricultural and Food chemistry* 46, 4303-4306.

Sharavathy, M.K., Urooj, A., and Puttaraj, S. (2001). Nutritionally important starch fractions in cereal based Indian food preparations. *Food Chemistry*, 75, 241–247.

Singh, J., Dartois, A. and Kaur, L. (2010). Starch digestibility in food matrix: a review. *Trends in Food Science and Technology*, 21, 168–180.

Sivam, A.S., Sun-Waterhouse, D., Quek, S.Y., and Perera C.O. (2010). Properties of Bread Dough with Added Fiber Polysaccharides and Phenolic Antioxidants : A Review. *Journal of Food Science*, 75, 63-74.

Sun-Waterhouse, D., Melton, L.D., O'Connor, C.J., Kilmartin, P.A., and Smith B.G. (2008). Effect of apple cell walls and their extracts on the activity of dietary antioxidant. *Journal of Agricultural and Food chemistry*, 56, 289-295.

Sun-Waterhouse, D., Teoh, A., Massarotto, C., Wibisono, R., and Wadhwa, S. (2010). Comparative analysis of fruit-based functional snack bars. *Food Chemistry*, 119, 1369–1379.

Saura-Calixto, F.D. (2003). Antioxidant dietary fiber. *Electronic journal environmental, agricultural and food chemistry*, Boca Raton, FL: CRC Press.

Thomas, M., CreHpeau, M. J., Rumpunen, K., Thibault, J.-F. (2000). Dietary "bre and cell-wall polysaccharides in the fruits of Japanese quince (*Chaenomeles japonica*), *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie*, 33, 124-131.

Trinidad, T.P., Mallillin, A.C., Sagum, S.R., and Encabo, R.R. (2010). Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *Journal functional foods*, 2, 271-274.

Vergara-Valencia, N., Granados-Perez, E., Agama-Acevedo, E., Tovar, J., Ruales, J., and Bello-Perez, L.A. (2007). Fiber concentrate frome mango fruit: Characterization, associated antioxidant capacity and application as a bakery product ingredient. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 40, 722-729.

Whistler, R.L., and Bemiller, J.N. (1997). Carbohydrate chemistry for food scientists. *Food/Nahrung*, 5 (41), 318.

Wong J. M. W. and Jenkins D. J. A. (2007). Carbohydrate Digestibility and Metabolic Effects. *The Journal of Nutrition*, 11(137), 2539S-2546S.

Yu, L., and Christie, G. (2001). Measurement of starch thermal transitions using differential scanning calorimetry. *Carbohydrate polymers*, 46, 179-184.

Zhong, F., Li, Y., Ibanz,M., Oh, H.M., McKenzie, S.K., and Shoemaket, C. (2008). The effect of rice variety and starch isolation method on the pasting and rheological properties of rice starch pastes. *Journal food hydrocolloids*, 23, 406-414.