

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอดและเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2550). เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กัลยา สัมพันธ์รักษ์. (ผู้รวบรวม). (2531). คู่มือส่งเสริมการเกษตรที่ 46: การบรรจุหีบห่อ. กรุงเทพมหานคร: กรมส่งเสริมการเกษตร
- งามทิพย์ ภู่วโรคม. (2550). การบรรจุอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์.
- จุฬาลักษณ์ จารุจารัตน์, อรพิน เกิดชูชื่น, ัญญา เลาทกุลจิตต์, รัชฎาวรรณ นิ่มนวล และ สุพจน์ ประทีปถิ่นทอง. (2552ก). การศึกษาเทคนิคทำแห้งต่อคุณสมบัติฟิล์มแป้งข้าวเจ้าผสมไคโตซาน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 40(3), 109-112.
- จุฬาลักษณ์ จารุจารัตน์, อรพิน เกิดชูชื่น, ัญญา เลาทกุลจิตต์, รัชฎาวรรณ นิ่มนวล และ สุพจน์ ประทีปถิ่นทอง. (2552ข). ผลของเทคนิคทำแห้งต่อฟิล์มแป้งมันสำปะหลังผสมไคโตซาน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 40(3), 245-248.
- จิราวุธ ปทุมธนทรัพย์. (2551). ผลของชนิดของแป้ง สารเพิ่มความยืดหยุ่น และสารลดแรงตึงผิว ที่มีต่อคุณสมบัติของฟิล์มที่เตรียมจากแป้ง. ขอนแก่น: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จิราวุธ ปทุมธนทรัพย์. (2553). ผลของสารเพิ่มความยืดหยุ่นผิวต่อฟิล์มแป้งข้าวเหนียวดัดแปรด้วยด่างในแอลกอฮอล์. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรเคมีและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จิราวุธ ปทุมธนทรัพย์ และ ผดุงขวัญ จิตโรภาส. (2552). ผลของแป้ง สารเพิ่มความยืดหยุ่น และสารลดแรงตึงผิว ที่มีต่อคุณสมบัติของฟิล์มที่เตรียมจากแป้ง. การประชุมวิชาการ The First Annual Northeast Pharmacy Research Conference 2009 (บทคัดย่อ). ขอนแก่น: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- นิติต กิตติพงษ์พัฒนา และ อรอนงค์ กิตติพงษ์พัฒนา. (2548). การศึกษาศักยภาพของแป้งถั่วเขียวดัดแปรโซเดียมคาร์บอซิเมทิลในการพัฒนายาพื้นเจล. (รายงานการวิจัย). เชียงใหม่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปานทิพย์ บุญส่ง. (2548). การพัฒนาสารตรึงกลิ่นในบุหงาและดอกไม้แห้งโดยใช้ฟิล์มแป้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวเคมี คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). บรรจุภัณฑ์อาหาร. ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: แพคแมทส์.
- ภูริสา ทศวิล. (2547). ฟิล์มที่บริโภคได้สำหรับเคลือบผลิตภัณฑ์ผลไม้สด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรชีวภาพ คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- รมณีย์ หวังดีธรรม. (2549). ไบโอพลาสติก เทคโนโลยีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี: วารสารการวิจัยและพัฒนา, 21(1), 5-10.
- วารินทร์ พิมพ์. (2549). ฟิล์มที่บริโภคได้. วารสารคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2(มกราคม-สิงหาคม), 7.
- วิเชียร วรพุทธพร. (2534). ภาชนะบรรจุอาหารและการบรรจุ. ขอนแก่น: ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

วุฒิชัย นาครักษา และ ชาญญาณธรณ์ ศิริเลิศ. (2540). การผลิตฟิล์มที่รับประทานได้จากโปรตีนสกัดจากถั่วเขียว.

วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 29(2), 133-152.

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ. (2551). แผนที่นำทางแห่งชาติการพัฒนาอุตสาหกรรมพลาสติกชีวภาพ (พ.ศ. 2551-2555).

กรุงเทพมหานคร: กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2521). มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแป้งมันสำปะหลัง.

กรุงเทพมหานคร: กระทรวงอุตสาหกรรม.

ส่วนบริหารจัดการข้อมูลและปรึกษาแนะนำ สำนักบริหารยุทธศาสตร์. (2552). รายงานการศึกษาแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่

ของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ในอนาคตประจำปี 2552. กรุงเทพมหานคร: กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม.

อรอนงค์ กิตติพงษ์พัฒนา และ นิธิศ กิตติพงษ์พัฒนา. (2550). การพัฒนาสารเคลือบฟิล์มเม็ดยาจากแป้งถั่วเขียวดัดแปร

ชนิดโซเดียมคาร์บอซิเมทิล. (รายงานการวิจัย). เชียงใหม่: คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรอนงค์ นัยวิกุล, จิตธนา แจ่มเมฆ, อรพิน ภูมิภมร และ วุฒิชัย นาครักษา. (2531). คุณสมบัติของสตาร์ชและโปรตีนสกัด

จากถั่วเขียวบางพันธุ์. วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทย.), 22, 330-337.

Bangyekan, C., Aht-Ong, D. and Srikulkit, K. (2006). Preparation and Properties Evaluation of Chitosan-Coated Cassava

Starch Films. *Carbohydrate Polymer*, 63, 61-71.

Bertuzzi, M.A., Armada M. and Gottifredi J.C. (2007). Physicochemical characterization of starch based films.

Journal of Food Engineering, 82, 17-25.

Bodmeier, R. and Paeratakul, O. (1993). Dry and wet strength of polymeric films prepared from an aqueous colloidal

polymer dispersion, Eudragit® RS 30D. *Int. J. Pharm*, 96, 129-138.

Bourtoom, T. (2008a). Edible Films and Coating : characteristics and Properties. *International Food Research Journal*,

15(3), 1-12.

Bourtoom, T. (2008b). Plasticizer effect on the properties of biodegradable blend film from rice starch-chitosan.

Songklanakarin Journal Science and Technology, 30(Suppl.1), 149-165.

Butkinaree, S., Jinkam, T. and Yoksan, R. (2008). Effects of Biodegradable Coating on Barrier Properties of Paperboard

Food Packaging. *Journal of Metals, Materials and Minerals*, 18, 219-222.

Cuq, B., Gontard, N., Cuq, J.L. And Guilbert, S. (1997). Select Functional Properties of Fish Myofibrillar Protein-Based

Films As Affect by Hydrophilic Plasticizers. *Agric. Food Chem*, 45, 622-626.

Chen, J. and Jane, J. (1994a). Preparation of Granular Cold-Water-soluble Starches by Alcoholic-Alkaline Treatment.

Cereal Chemistry, 71(6), 618-622.

Chen, J. and Jane, J. (1994b). Properties of Granular Cold-Water-soluble Starches by Alcoholic-Alkaline Treatment.

Cereal Chemistry, 71(6), 623-626.

Chang, Y.H., Lin, C.L., and Chen, J.C. (2006). Characteristics of mung bean starch isolated by using lactic acid

fermentation solution as the steeping liquor. *Food Chemistry*, 99, 794-802.

Fang, J. M., Fowler, P.A., Escrig, C., Gonzalez, R., Costa, J.A. and Chamudis, L. (2005). Development of Biodegradable

Laminate Films Derived from Naturally Occurring Carbohydrate Polymers. *Carbohydrate Polymers*, 60,

39-42.

- Fernandes, S.C.M., Freire, C.S.R., Silvestre, A.J.D., Neto, C.P. and Gandini, A. (2010). Novel Coated Paper Materials Based on Chitosan and Its Derivatives. **XXI Encontro Nacional da TECNICALPA/VI CIADICYP 2010 12-15 Outubro 2010-Lisboa, Portugal.**
- Gastaldi, E., Chalier, P., Guillemin, A. and Gontard, N. (2007). Microstructure of protein-coated paper as affected by physico-chemical properties of coating solutions. **Colloids and Surfaces A: Physicochem. Eng.**, (Aspects 301), 301-310.
- Guillaume, C., Pinte, J., Gontard, N. and Gastaldi, E. (2010). Wheat gluten-coated papers for bio-based food packaging: Structure, surface and transfer properties. **Food Research International**, **43**, 1395-1401.
- Han, J.H. and Krochta, J.M. (2001). Physical Properties and Oil Absorption of Whey-Protein-Coated Paper. **Food Engineering and Physical Properties**, **66**(2), 293-299.
- Hoover, R., Li, Y.X., Hynes, G. and Senanayake, N. (1997). Physicochemical characterization of mung bean starch. **Food Hydrocolloids**, **11**(4), 401-408.
- Kaur, B., Fazilah, A. and Karim, A.A. (2010). Alcoholic-alkaline treatment of sago starch and its effect on physicochemical properties. **Food and Bioproducts Processing**, **187**, 1-9.
- Khan, M.I., and Nasef, M.M. (2009). Spreading behaviour of silicone oil and glycerol drops on coated papers. **Leonardo Journal of Sciences**, **14**(January-June), 18-30.
- Kibbe, A.H. (2000). **Handbook of Pharmaceutical Excipients**. The American Pharmaceutical Association. 3rd Pulished.
- Kim, S.-H., Lee, B.-H., Baik, M.-Y., Joo, M.-H. and Yoo, S.-H. (2007). Chemical Structure and Physical Properties of Mung Bean Starches Isolated from 5 Domestic Cultivars. **Food Chemistry and Toxicology**, **72**, 471-477.
- Kjellgren H., Gällstedt M., Engström G. and Järnström L. (2006). Barrier and surface properties of chitosan-coated greasproof paper. **Carbohydrate Polymers**, (65), 453-460.
- Laohakunjit, N. and Noomhorm, A. (2004) Effect of Plasticizers on Mechanical and Barrier Properties of Rice Starch Film. **Starch/Starke**, **56**, 348-356.
- Liu, W. and Shen, Q. (2007). Structure Analysis of Mung Bean Starch from Sour Liquid Processing and Centrifugation. **Journal of Food Engineering**, **79**, 1310-1314.
- Lloyd, N.E. and Kirst, L.C. (1963). Some Factors Affecting The Tensile Strength of Starch Films. **Cereal Chem.**, **40**, 154-161.
- Lopez, O.V., Gacia, M.A. and Zaritzky, N.E. (2008) Film Forming Capacity of Chemically Modified Corn Starches. **Carbohydrate Polymers**, **73**, 573-581.
- Mali, S., Grossman, M., Garcia, M., Matino, M. and Zaritzky, N. (2006). Effects of Controlled Stronge on Thermal, Mechanical and Barrier Prooerties of Plasticized Films from Different Starch Sources. **Journal of Food Engineering**, **75**, 453-460.
- Marsh, K. and Bugusu, B. (2007). Food packaging and Its Environmental Impact. **Foodtechnology**, **4**, 7, 46-50.
- Mathew, A.P. and Dufresne, A. (2002). Plasticized Waxy Maize Starch: Effect of Polyols and Relative Humidity on Material Properties. **Biomacromolecules**, **3**, 1101-1108.

- Morsy, F.A. and El-Sherbiny, S. (2004). Mechanical properties of coated paper: Influence of coating properties and pigment Blends. **JOURNAL OF MATERIALS SCIENCE**, **39**, 7327-7332.
- Müller, C.M.O., Yamashita, F. and Laurindo, J.B. (2008). Evaluation of the effects of glycerol and sorbitol concentration and water activity on the water barrier properties of cassava starch films through a solubility approach. **Carbohydrate Polymers**, **72**, 82-87.
- Park, H.J., Kim, S.H., Lim, S.T., Shin, D.H., Choi, S.Y. and Hwang, K.T. (2000). Grease Resistance and Mechanical Properties of Isolated Soy Protein-Coated Paper. **Journal of the American Oil Chemists' Society**, **77**(3), 269-273.
- Petersen, K., Nielsen, P.V., Bertelsen, G., Lawther, M., Olsen, M.B., Nilsson, N.H. et al. (1999). Potential of Biobased Materials for Food Packaging. **Trends in Food Science & Technology**, **10**, 52-68.
- Pongjanyakul, T. (2009). Alginate-magnesium aluminium silicate films: Importance of alginate block structures. **International Journal of Pharmaceutics**, **365**, 100-108.
- Rhim, J.W., Lee, J.H. and Hong S.I., (2006). Water resistance and mechanical properties of biopolymer (alginate and soy protein) coated paperboards. **LWT-Society of Food Science and Technology**, **39**, 806-813.
- Sothornvit, R. (2009). Effect of hydroxypropyl methylcellulose and lipid on mechanical properties and water vapor permeability of coated paper. **Food Research International**, **42**, 307-311.
- Sothornvit, R. and Krochta, J.M. (2001). Plasticizer effect on mechanical properties of β -lactoglobulin films. **Journal of Food Engineering**, **50**, 149-155.
- Weber, C.J. (Ed.). (2000). **Biobased Packaging Materials for The Food Industry: Status and Perspectives**. Denmark: The Royal Veterinary and Agricultural University.
- Wei, H., Fang, F.L., Bai, X., Lei, L.Ch., Qing, D., Zhen, Ch.Y. et al. (2009). An investigation into the characteristics of chitosan/Kollicoat SR30D free film for colonic drug delivery. **European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics**, **72**, 266-274.
- Wypych, G. (Ed.). (2004). Plasticizers Use and Selection for Specific Polymers. **Handbook of Plasticizers**. Toronto: ChemTec Publishing.
- Taija, R.A., Roos, H. and Jouppila, K. (2007). Effect of Various Polyols and Polyol Content on Physical and Mechanical Properties of Potato Starch-Based Films. **Carbohydrate Polymers**, **67**, 288-295.
- Yang, L. and Paulson, A.T. (2000). Effects of lipids on mechanical and moisture barrier properties of edible gellan film. **Food Research International**, **33**, 571-578.

การเผยแพร่ผลงานวิทยานิพนธ์

พิสิษฐพันธุ์ กาญจนเตชะ, ชีราวุธ ปทุมธนทรัพย์, อารมย์ ตัดตะวะศาสตร์ และ ผดุงขวัญ จิตโรภาส. (2554). ผลของสารเพิ่มความยึดหยุ่นต่อคุณสมบัติเชิงกลและการด้านการซึมผ่านน้ำของแผ่นฟิล์มแป้งถั่วเขียวดัดแปรด้วยด่างในแอลกอฮอล์. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 12, 28 มกราคม 2554 ณ อาคารวิทยาลัยปกครองท้องถิ่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 1086-1095.



