

## รายการอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการส่งออก. 2552. สรุปภาวะการค้าระหว่างประเทศไทย - ตะวันออกกลางปี 2551 (ม.ค.-ธค.). [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : [www.depthai.go.th/DEP/DOC/52/52000523.doc](http://www.depthai.go.th/DEP/DOC/52/52000523.doc). เข้าถึงเมื่อ 27 เมษายน 2553.
- กัลยา วาณิชย์บัญชา. 2546. การวิเคราะห์สถิติขั้นสูงด้วย SPSS for Windows. กรุงเทพมหานคร: บริษัท ธรรมสาร จำกัด. 260 น.
- ข่าวหุ้นธุรกิจ. 2556. " CPF ทุ่มทุน 1.5 พันล้านบาทสร้างโรงงานแปรรูปไส้กรอก เก็งยอดขายปีนี้ โต 30%. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.kaohoon.com/online/60852>. เข้าถึงเมื่อ 21 พฤษภาคม 2556.
- คณาจารย์ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 466 น.
- จเร วงศ์ผึ้ง, วรมน อนันต์ และ วสันต์ อินทร์ตา. 2555. การลดความเค็มของปลาหมึกนึ่งระหว่างการละลาย. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : [www.foodnewsolution.com](http://www.foodnewsolution.com). เข้าถึงเมื่อ 18 กุมภาพันธ์ 2556.
- จักรี ทองเรือง. 2544. ซูริมิ. กรุงเทพมหานคร: บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด. 325 น.
- จิรพรรณ กุลดิลก อุคม เกิดไพบูลย์ ไชแสง รักวานิช วรนนท์ กิตติอัมพานนท์ สมชาย เทพทานา และ สันติภาพ จินดาแสง. 2525. รายงานการวิจัยเรื่องอุตสาหกรรมและการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่น: กรณี อุตสาหกรรมผัก และผลไม้บรรจุกระป๋อง. อ้างถึงใน รัชนีกร กิตติศรีมงคล. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บ๊วยแผ่นผสมผลไม้. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จุฬาลักษณ์ เพชรพลอย. 2548. การศึกษาเสถียรภาพต่อการแช่เยือกแข็งของโปรตีนปลาน้ำจืด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- ฉัตรชัย บุญยรัตนมงคล และ พงศธร ล้อสุวรรณ. 2548. ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอิมัลชันปลาโอ. รายงานวิชาปัญหาพิเศษ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- นนุช รักสกุลไทย. 2538. กรรมวิธีแปรรูปสัตว์น้ำ. กรุงเทพมหานคร: คณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 135 น.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์. 148 น.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2551. เคมีอาหาร. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์. 504 น.
- ประพันธ์ ปิ่นศิริโรตม. 2544. ทรานซ์กลูตามิเนสและการประยุกต์ใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหาร. วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง 31(4): 248-250.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์. 2514. ผลิตภัณฑ์ประมงและหลักการถนอม. กรุงเทพมหานคร: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 346น.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2543. เ็นไซม์ทางอาหาร. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 440 น.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2551. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 360 น.
- ปริญญา จันทรัตน์. 2545. การผลิตไส้กรอกปลาอิมัลชันจากปลาตาหวานและปลาปากคม. วิทยานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- พันธิพา จันทวัฒน์ รสีกัพันธุ์ วิจิณัยกุล และ ไวรุจน์ เดชมหิทกุล. 2532. การผลิตไส้กรอกอิมัลชันจากปลาชนิดต่างๆ. วารสารวิจัยวิทยาศาสตร์ 14(1):42-52.
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2536. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 123 น.
- มาลี จิรวงศ์ศรี. 2550. Carbohydrate: Inulin, Oligofructose Ingredient. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.oknation.net/blog/kaentawan/2007/06/30/entry-1>. เข้าถึงเมื่อ 18 กุมภาพันธ์ 2556.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิษฐ์. 2536. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. กรุงเทพมหานคร: คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 270 น.
- วรรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 504 น.
- สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไส้กรอกปลา. เอกสาร มผช. ที่ 143-2546. กรุงเทพมหานคร: กระทรวงอุตสาหกรรม.

- สุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2536. ซูริมิและผลิตภัณฑ์จากซูริมิ. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 147 น.
- สุทธวัฒน์ เบญจกุล และ วรณพ วิเศษสงวน. 2541. บทบาทของเอนไซม์ในซูริมิ: ซูวารี. วารสารอาหาร 28(1): 1-15.
- Alais, C. and Linden, G. 1991. Meat and blood products. In Food Biochemistry pp. 174-192. England: Ellis horwood limited.
- Ando, H., Adachi, M., Umeda, K.M., Matsukura, A., Nonaka, M., Uchio, R., and Tanaka, H. 1989. Purification and characteristics of novel transglutaminase derived from microorganisms. Agri. Bio. Chem. 53: 2613-2617.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis. 17th ed. Gaithersburg, MD: Association of Official Analytical Chemists. 179 p.
- Ashie, I.N.A. and Lanier, T.C.. 1999. High pressure effects on gelation of surimi and turkey breast muscle enhanced by microbial transglutaminase. J. Food Sci. 64(4): 704-708.
- BAM (Bacteriological Analytical Manual). 2002. Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm064948.htm>. เข้าถึงเมื่อ 10 พฤษภาคม 2556.
- Cáceres, E., García, M.L., Toro, J., and Selgas, M.D. 2004. The effect of fructooligosaccharides on the sensory characteristics of cooked sausages. Meat Sci. 68: 87-96.
- Cardoso, C., Mendes, R., Vaz-Pires, P., and Nunes, M. L. 2009. Effect of dietary fibre and MTG on the quality of mackerel surimi gels. J. Food Sci. Agri. 89: 1648-1658.
- Choi, Y. S., Lee, M. A., Jeong, J. Y., Choi, J. H., Han, D. J., and Kim, H. Y. 2007. Effects of wheat fiber on the quality of meat batter. Korean J. Food Sci. An. 27(1): 22-28.
- Choi, Y.S., Choi, J.H., Han, D.J., Kim, H.Y., Lee, M.A., Jeong, J.Y., Chung, H.J., and Kim, C.J. 2010. Effects of replacing pork back fat with vegetable oils and rice bran fiber on the quality of reduced-fat frankfurters. Meat Sci. 84: 557-563.
- Damodaran, S. 1996. Amino acids, peptides, and proteins. In O.R. Fennema. (ed.). Food Chemistry 3th ed. New York: Marcel Dekker. 321-430 p.

- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). *Katsowonus pelamis*.  
[ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.fao.org/fishery/topic/3441/en>. เข้าถึงเมื่อ  
18 กุมภาพันธ์ 2556.
- Filho, P.R.C.de O., Maria, E., Viegas, M., Kamimura, E.S., and Trindade, M.A. 2012.  
Evaluation of physicochemical and sensory properties of sausage made with  
washed and unwashed mince from Nile tilapia by-product. *J. Aquat. Food Prod T.*  
21(3): 222-227.
- Folk, J.E. and Chung, S.I. 1973. Molecular and catalytic properties of transglutaminase.  
*Adv. Enzymol.* 38: 109-191.
- Food Wikipedia. 2013. Inulin. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:  
<http://www.foodnetworksolution.com>. เข้าถึงเมื่อ 18 กุมภาพันธ์ 2556.
- García, M.L., Caceres, E., and Selgas, M.D. 2006. Effect of inulin on the textural and  
sensory properties of mortadella, a Spanish cooked meat product. *Int. J. Food  
Sci. Tech.* 41: 1207-1215.
- García, M.L., Caceres, E., and Selgas, M.D. 2007. Utilisation of fruit fibres in  
conventional and reduced-fat cooked-meat sausages. *J. Sci. Food Agr.* 87: 624-  
631.
- Greenberg, C., Birckbichler, P., and Rice, R.H.. 1991. Transglutaminase:  
multifunctional cross-linking enzymes that stabilize tissue. *FASEB J.* 5: 3071-  
3077.
- Hermansson, A.M. 1978. Physico-chemical aspects of soy protein structure formation.  
*J. Text Stud.* 9 : 33-41.
- Javidipour, I. and Vural, H. 2002. Effects of incorporation of interesterified plant oils on  
quality and fatty acid composition of Turkish-type salami. *Nahrung.* 46: 404-407.
- Jiménez-Colmenero, F., Herrero, A., Pintado, T., Solas, M.T., and Ruiz-Capillas, C.  
2010. Influence of emulsified olive on stabilizing system used for pork backfat  
replacement in frankfurters. *Food Res. Int.* 43: 2068-2076.
- Kuraishi, C., Sakamoto, J., and Takahiko, S. 1996. The usefulness of transglutaminase  
for food processing. *Biotechnology for Improved Foods and Flavors.* 29-38 p.

- Kuraishi, C., Sakamoto, J., Yamazaki, K., Sosa, Y., Kuhara, C., and Soeda, T. 1997. Production of restructured meat using microbial transglutaminase without salt or cooking. *J. Food Sci.* 62(5): 488-490, 515.
- López-López, I., Cofrades, S., and Jiménez-Colmenero, F. 2009. Low fat frankfurters enriched with n-3 PUFA and edible seaweed: Effects of olive oil and chill storage on physicochemical sensory and microbial characteristics. *Meat Sci.* 83: 148-154.
- Luruena-Martinez, M.A., Quintana, V.I., and Revilla, I. 2004. Effect of locust bean/xanthan gum addition and replacement of pork back fat with olive oil on the quality characteristics of low-fat frankfurters. *Meat Sci.* 68: 383-389.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., and Carr, B.T. 2006. *Sensory evaluation techniques*, 4th ed. Florida: CRC Press. 448 p.
- Motoki, M., Okiyama, A., Nonaka, M., Tanaka, H., Uchio, R., Matura, A., Ando, H., and Umeda, K. 1989. Novel transglutaminase manufacture for preparation of protein gelling compounds. *Jpn Kokai Tokkyo Koho JP 01 27.417*.
- Motoki, M. and K. Seguro. 1998. Transglutaminase and its use for food processing. *Trends in Food Sci. Tech.* 9: 204-210.
- Muguruma, M., Tsuruoka, K., Katayama, K., Ermanto, Y., Kawahara, S., and Yamauchi, K. 2003. Soybean and milk proteins modified by transglutaminase improve chicken sausage texture even at reduced levels of phosphate. *Meat Sci.* 63(2): 191-197.
- Nowak, B., Von Mueffling, T., Grotheer, J., Klein, G., and Watkinson, B.M. 2007. Energy content, sensory properties, and microbiological shelf life of German bologna-type sausages produced with citrate or phosphate and with inulin as fat replacer. *J. Food Sci.* 72: S629-S638.
- Ordóñez, M., Rovira, J., and Jaime, I. 2001. The relationship between the composition and texture of conventional and low-fat frankfurters. *Int. J. Food Technol.* 36:749-758.

- Panpipat, W. and Yongsawatdikul, J. 2008. Stability of potassium iodide and omega-3 fatty acids in fortified freshwater fish emulsion sausage. *LWT Food Sci. Technol.* 41: 483-492.
- Paneras, E.D. and Bloukas, J.G. 1994. Vegetable oils replace pork backfat for low-fat frankfurters. *J. Food Sci.* 59: 725-728.
- Petridis, D., Ritzoulis, C., Tzivos, I., Vlazakis, E., Derlikis, E., and Vareltzis, P. 2012. Effect of fat volume fraction, sodium caseinate, and starch on the optimization of the sensory properties of frankfurter sausages. *Food Sci. Nutr.* 1-3.
- Rahman, M.S., Al-Waili, H., Guizani, N., and Kasapis, S. 2007. Instrumental-sensory evaluation of texture for fish sausage and its storage stability. *Fisheries Sci.* 73: 1166-1176.
- Ritthiruangdej, P., Ritthiron, R., Shinzawa, H., and Ozaki, Y. 2011. Non-destructive and rapid analysis of chemical compositions in Thai steamed pork sausages by near-infrared spectroscopy. *Food Chem.* 129: 684-692.
- Roos, B., Sneddon, A., and Macdonald, H. 2012. Fish as a dietary source of healthy long chain n-3 polyunsaturated fatty acids (LC n-3 PUFA) and vitamin D. England. Food and Health Innovation Service. 16 p.
- Rosilio, V., Albrecht, G., Baszkin, A., and Merle, L. 2000. Surface properties of hydrophobically modified carboxymethylcellulose derivatives, Effect of salt and proteins. *Colloids Surfaces B: Biointerfaces.* 19: 163-172.
- Sakamoto, H, Motoki, M., Soeda, T., Ando, H., Umeda, K., and Matsura, A. 1992. Stabilizer composition for transglutaminase. *Jpn Kokai Tokkyo Koho JP* 04207194.
- Salazar, P., García, M.L., and Selgas, M.D. 2009. Short-chain fructooligosaccharides as potential functional ingredient in dry fermented sausages with different fat levels. *Int. Food Sci. Tech.* 44: 1100-1107.
- Sano, T., Ohno, T., Otsuka-Fuchino, H., Matsumoto, J.J, and Tsuchiya, T. 1994. Carp natural actomyosin : thermal denaturation mechanism. *J. Food Sci.* 59: 1002-1008.

- Schuh, V., Allard, K., Herrmann, K., Gibis, M., Kohlus, R., and Weiss, J. 2013. Impact of carboxymethyl cellulose (CMC) and microcrystalline cellulose (MCC) on functional characteristics of emulsified sausages. *Meat Sci.* 93: 240 – 247.
- Shama, S.C. 1981. Gums and hydrocolloids in oil-water emulsions. *Food Technol.* 35: 59-97.
- Shimizu, Y., Machida, R., and Takenami, S. 1981. Species variation in the gel-forming characteristics of fish meat paste. *Bull. Jpn. Social Sci. Fish.* 47 : 95-104.
- Sikorski, Z.E. and Kotakowska, A. 1994. Change in frozen stored fish. In Z.E. Sikorski, B. Sun Pan, and F. Shahidi. (eds.). *Seafood Protein*. New York: Chapman Hall. 99-112 p.
- Smith, D.M. 1991. Factors influencing heat-induced gelation of muscle proteins. In N. Parris and R. Barford (eds.). *Interaction of Food Proteins*. Washington DC: American Chemical Society. 243-256 p.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein : Processing Technology*. London: Applied Science Publishers.
- Tsukamasa, Y. and Shimizu, Y. 1989. The gel-forming properties of the dorsal muscle from Clupeliformes and Salmonoidei. *Nippon Suisan Gakkaishi*. 55 : 529-534.
- Tseng, T.F., Liu, D.C., and Chen, M.T. 2000. Evaluation of transglutaminase on the quality of low-salt chicken meat balls. *Meat Sci.* 55(4): 427-431.
- Turhan, S., Sagir, I., and Ustun, N. S. 2005. Utilization of hazelnut pellicle in low-fat beef burgers. *Meat Sci.* 71: 312–316.
- Valencia, I., Grady, M.N., Ansorena, D., Astiasaran, I., and Kerry, J.P. 2008. Enhancement of the nutritional status and quality of fresh pork sausages following the addition of linseed oil, fish oil and the natural antioxidants. *Meat Sci.* 80: 1046-1054.
- Vural, H., Javidipour, I., and Ozbas, O.O. 2004. Effects of interesterified vegetable oils and sugar beet fiber on the quality of frankfurters. *Meat Sci.* 67: 65-72.
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanism and Theory: Food Chemistry*. New York: An AVI Book.

Wong, Y., Li, D., Wang, L.J., and Adhikari, B. 2011. The effect of addition of flaxseed gum on the emulsion properties of soybean protein isolate (SPI). *J. Food Eng.* 104: 56-62.