

บรรณานุกรม

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2550. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 303 น.
- กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. 2555. ผักและผลไม้. คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง กรุงเทพฯ.
- ชวนิษฐ์ สิทธิดิถิลรัตน์, พิลาณี ไถถนอมสัจย์, จิราพร เชื้ออยู่ และ ปริศนา สิริอาษา. 2548. การผลิต เพกตินจากเปลือกและกากผลส้มเหลืองทิ้ง. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตร และอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชูศักดิ์ สัจจงพงษ์. 2550. มะขาม พืชสร้างอนาคต. พิมพ์ครั้งที่ 1, กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มติชน นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิภาวดี แสงยนต์. 2545. การแยกโปรตีนจากผงมะขามโดยใช้โปรตีนเอส. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นัยทัศน์ ภูศรีชัย. 2543. รายงานการวิจัยการทำแยมสับปะรดแคลอรีต่ำ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 121. 2532. เรื่อง อาหารสำหรับผู้ต้องการควบคุม น้ำหนัก.
- บัญชา หิรัญพิสุทธิกุล. 2550. การใช้ประโยชน์จากเมล็ดมะขามในอุตสาหกรรมอาหาร. สัมมนา ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปรัชญา โรจนการกุล และมงคล ตั้งศรีตระกูล. 2543. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัด เพกตินจากกากฝรั่ง. ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- พวงเพชร นิธยานนท์. 2522. การผลิตและการใช้ประโยชน์ของกัมจากเมล็ดมะขาม. วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรณมา ตัญญุ. 2549. เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- วันแข็ง สิทธิกิจโยธิน และ ดวงฤดี เชิดวงศ์เจริญสุข. 2554. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดจาก เปลือกหุ้มเมล็ดมะขามหวานและมะขามเปรี้ยว. วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 16, 47-55
- วารี จารุวัฒนายนต์. 2543. การผลิตโพลีแซคคาไรด์ของเมล็ดมะขามจากผงเนื้อในเมล็ดมะขามโดย การกรอง. วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วุฒิชัย นาครักษา. 2555. คาร์โบไฮเดรตในอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- โสภณ มงคลวิจน์. 2550. การปลูกมะขามหวาน. ภาควิชาภูมิทัศน์และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม สถาบัน เทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้. [Online]. Available.
- พิมพ์วีดี และ อดิถิตยา. 2551. การศึกษาคุณสมบัติทางฟิสิกส์เคมีของกัมทำดับส่วนต่างๆ. วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต. มหาวิทยาลัยบูรพา.

- หนึ่งฤทัย รงค์ทอง. 2551. อิทธิพลของการทำแห้งด้วยไมโครเวฟต่อคุณภาพของแป้งเมล็ดมะขามและไซโลกลูแคน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- อรรณวิทย์ สมศิริ. 2540. การผลิตโพลีแซคคาร์ไรด์จากเมล็ดมะขามในระดับอุตสาหกรรมนำร่อง. เกษศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหิดล.
- Adebowale, K.O. and Lawal, O.S. 2004. Comparative study of the functional properties of Bambarra groundnut (*Voandzeia subterranean*), jack bean (*Canavalia ensiformis*) and macuna bean (*Mucuna pruriens*) flours. Food Research international. 37, 355-365.
- Agunbiade, S.O., and O.G., Longe. 1999. The physico-functional characteristics of starches from cowpea (*Vigna unguiculata*), pigeon pea (*Cajanus cajan*) and yambean (*Sphenostylis stenocarpa*). Food Chemistry 65, 469-474.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Official Method of Analysis. 15th ed. The Association of Official Agricultural Chemists.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. Official Method of Analysis (Method 2002.02, Method 996.11 and Method 985.29) The Association of Official Agricultural Chemists.
- Axelos, m.A.V. and Thibault, J.F. (1991). The chemistry of low-methoxyl pectin gelation, in; *The Chemistry and Technology of Pectin* (Walter, R.H. Ed), New York: Academic Press. 109-117.
- Berth, G., Anger, H. and Plashchina, I.G. 1982. Structural study of the solution of acidic polysaccharides. Study of some thermodynamic properties of the dilute pectin solution with different degrees of esterification. Carbohydrate polymer.
- Bhattacharya, S., Bal, S., Mukherjee, R.K. and Bhattacharya, S. 1994. Characterization of some product from Tamarind (*Tamarind indica*) Kernel. J. Food Sci Technol. 31, 372-376.
- Chaisakdanukull, C. and Sriroth, K. 2005. Characterization of oligosaccharides from tamarind seed kernel powder. Proceeding of the 2005 IFT Annual Meeting, New Orleans, USA.
- Christensen, P.E. 1954. Methods of Grading pectin in relation to the molecular weight (intrinsic viscosity) of pectin. Food Research. 19,163.
- Cpkelco. 2005. Pectin. Retrieved May, 16, 2005, from <http://www.cpkelco.com/pectin/applications.html>.
- Dea, I. C. M., and Morrison. A. 1975. Chemistry and interactions of seed galactomannans. Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry. 31, 241-312.

- Freitas, R.A., Martin, S. Santos, G.L, Valenga, F., Buckeridge, M.S., Reicher, F. and Sierakowski, M.R. 2005. Physico-chemical properties of seed xyloglucans from Different sources. *Carbohydrate polymer*. 60, 507-514.
- Gibbon, D. and Pain, A. 1985. *Crop of drier regions of the tropics*, London and New York.
- Gidley, M.J., Lillford, P.J., Rowlands, D.W., Lang, P., Dentini, M., Crescenzi, V., Edwards, M., Fanutti, C. and Reid, J.S.G. 1991. Structure and solution properties of tamarind seed polysaccharide. *Carbohydrate Research*. 214, 299-314.
- Ikeda, S., Nitta, Y., Kim, B.s., Temsiripong, T., Pongsawatmanit, R. and Nishinari, K. 2004. single-phase mixed gels of xyloglucan and gellan. *Food Hydrocolloids*. 18, 669-675.
- Kawakatsu, T., Tragardh, G. and Tragardh C. 2001. The formation of oil droplets in a pectin solution and the viscosity of the oil-in-pectin solution emulsion. *Journal of Food Engineering*. 50(4), 247-254.
- Kumar, C.S. and Bhattacharya. 2008. Tamarind sees : properties. Processing and Utilization, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 48(1), 1-20.
- Marathe, R.M., Annature, U.S., Singhal, R.S. and Kulkarni, P.R. 2002. Gelling behavior of polyose from tamarind kernel polysaccharide. *Food Hydrocolloids*. 16, 423-426.
- Marcus, S.M., Verherbruggen, Y., Herve, C., Ordaz-Ortiz, J.J., Farkas, V., Pedersen, H.P., Willats, W.G.T. and Knox, J.P. 2008. Pectic homogalacturonan masks abundant sets of xyloglucan epitopes in plant cell walls. *BMC Plant Biology*. 8(60).
- Michel, F., Doublier, J.L. and Thibault, J.F. 1982. Investigation of high methoxyl pectin by potentionmetry and viscometry. *Food Nutrient Science*. 6, 367.
- Miyasaki, K., Suisha, F., Kawasaki, N., Shirakawa, M., yamatoya. And Attwood, D. 1998. Thermally Reversible Xyloglucan Gels as vehicles for Rectal Drug Delivery. *J Control Release*. 56, 75-83.
- Nishinari, K., Yamatoya, K. and Shirakawa, M. 2000. Xyloglucan. In G.O. Phillips & P.A. Williams (Eds.), *Handbook of Hydrocolloids*, Cambridge: Woodhead Publishing Limited, UK. (247-267).
- Nishinari, K., Takemasa, M., Yamatoya, K. and Shirakawa, M. 2009. Xyloglucan. In G.O. Phillips & P.A. Williams (Eds.), *Handbook of Hydrocolloids*, Cambridge: Woodhead Publishing Limited, UK. (535-566).
- Oakenfull, D.G. (1991). In R. H. Walter (Ed.), *In the chemistry and technology of pectins*. San Diego, CA: Academic Press Inc. (87-118).

- Patel, T.R., Morris, G.A., Ebringerova, A., Vodenicarova, M. Velebny, V., Ortega, A., Torre, J.G. de la. and Harding, S.E. 2008. Global conformation analysis of irradiated xyloglucan. *Carbohydrate polymer*. 74, 845-851.
- Phillips, G.O.D.J., and Wedlock. P.A. 1986. *Gums and stabilizers for the food industry* 3. London.
- Puja, G., Vineet, K., and Pradeep, S. 2008. Cyanoethylation of tamarind kernel powder. *Starch/Starke*. 164, 699-703.
- Pongsawatmanit, R., Temsiripong, T., Ikeda, S. and Nishinari, K. 2006. Influence of tamarind seed xyloglucan on rheological properties and thermal stability of tapioca starch. *Journal of Food Engineering*. 77, 41-50.
- Ren, Y., Picout, D.R, Ellis, P.R., Ross-Murphy, S.B. and Reid, J.S.G. 2005. A novel xyloglucan from seed of *Azefia Africana* Se. Pers-Extraction, Characterization, and Conformational properties. *Carbohydrate Research*. 340, 997-1005.
- Shirakawa, M., Yamatoya, K., and Nishinari, K. 1998. Tailoring of xyloglucan properties using an enzyme. *Food Hydrocolloids*. 12, 25-28.
- Simon, Q. F. 2003. What's in the Stuff We Buy. September 13. Available : source <http://sci-toys.com/ingredients/ingredients.html>.
- Sriamornsai, P. 2003. Chemistry of pectin and Its Pharmaceutical Uses: A Review. *Journal of social science*. 3, 206-222.
- Strickland, F.M., Darvill, A., Eberhard, S., Pauly. M. and Pelley, R.P. 1999. *Photochem. Photobiol*. 69, 141.
- Temsiripong, T., Pongsawatmanit, R., Ikeda, S., and Nishinari, K. 2005. Influence of xyloglucan on gelatinization and retrogradation of tapioca starch. *Food Hydrocolloids*. 19, 1054-1063.
- Thakur, B.R., Singh, R.K., and Handa, A. D. 1997. Chemistry and uses of pectin. *Critical Reviews in food science and Nutrition*. 37 (1), 47-73.
- Wang, Q., Ellis, P.R. Ross-Murphy, S.B. and Reid, J.S.G. 1996. A new polysaccharide from a traditional Nigerian plant food: *Deterium Senegulense* Gmelin. *Carbohydrate Research*. 284, 229-239.
- Yamanaka, S., Yuguchi, Y., Urakawa, H., Kajiwara, K., Shirakawa, M. and Yamatoya, K. 2000. Gelation of tamarind seed polysaccharide xyloglucan in the presence of alcohol. *Food Hydrocolloid*. 14, 125-128.
- Yuguchi, Y., Kumagai, T., Wu, M., Hirotsu, T. and Hosokawa, J. 2004. Gelation of xyloglucan in water/alcohol systems. *Cellulose*. 11, 203-208.