

เอกสารอ้างอิง

- สมาคมแป้งมันสำปะหลังไทย. 2550. ได้จาก <http://www.thaitapiocastarch.org/crop.asp> วันที่ 9 ตุลาคม 2550.
- Babic, J., Subaric, D., Ackar, D., Pilizota, V., Kopjar, M., and Tiban, N.N. 2006. Effects of pectin and carrageenan on thermophysical and rheological properties of tapioca starch. *Czech Journal of Food Science*. 24: 275-282.
- Bayarri, S., L. Duran. and E. Costell. 2004. Influence of sweeteners on the viscoelasticity of hydrocolloids gelled systems. *Food Hydrocolloids*. 18. 611-619.
- Chaisawang, M. and M. Supphantharika. 2006. Pasting and rheological properties of native and anionic tapioca starches as modified by guar gum and xanthan gum, *Food Hydrocolloids*. 20: 641-649.
- Funami, T., Noda, S., Hiroe, M., Asai, I., Ikeda, S., and Nishinari, K. 2008. Functions of iota-carrageenan on the gelatinization and retrogradation behaviors of corn starch in the presence or absence of various salts. *Food Hydrocolloids*. 22(7): 1273-1282.
- Glicksman, M. 1982. *Food Hydrocolloids*. CRC Press, Boca Raton, FL.
- Li, Jeng-Yune and A. Yeh. 2001. Relationships between thermal, rheological characteristic and swelling power for various starches, *J. Food Eng.* 50: 141-148.
- Moorthy, S.N. 2004. Tropical sources of starch. pp. 321-359. In Eliasson, A.C. (ed). *Starch in Food: Structure, Function and Applications*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England.
- Nunes, M. C., P. Batista, A. Raymundo, M.M. Alves and I. Sousa. 2003. Vegetable proteins and milk puddings. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*. 31: 21-29.

- Piculell, L. 1995. Gelling carrageenans. In A.M. Stephen (ed). Food Polysaccharides and Their Applications (pp. 205-244). Marcel Dekker, Inc., NY.
- Pongsawatmanit, R., T. Temsiripong, S. Ikeda and K. Nishinari. 2006. Influence of tamarind seed xyloglucan on rheological properties and thermal stability of tapioca starch. *Journal of Food Engineering*, 77: 41-50.
- Pongsawatmanit, R., T. Temsiripong and T. Suwonsichon. 2007. Thermal and rheological properties of tapioca starch and xyloglucan mixtures in the presence of sucrose. *Food Research International*. 40(2): 239-248.
- Rapaille, A., and J. Vanhemelrijck. 1997. Modified starch. In A. Imeson (ed.), *Thickening and Gelling Agents for Food* (pp. 199-229). Blackie Academic and Professional, London.
- Sae-Kang, V., and M. Supphantharika. 2006. Influence of pH and xanthan gum addition on freeze-thaw stability of tapioca starch pastes. *Carbohydrate Polymers*. 65: 371-380.
- Sriroth, K., B. Lachaiyaphum and K. Piyachomkwan. 2007. Present situation and future potential of cassava in Thailand. Retrieved from <http://www.cassava.org/2007/dmdocuments/presentsituation2.pdf> on October 9, 2007.
- Sudhakar, V., R.S. Singhal and P. Kulkarni. 1995. Studies on starch-hydrocolloid interactions: effect of salts. *Food Chemistry*, 53: 405-408.
- Sudhakar, V., R.S. Singhal and P.R. Kulkarni. 1995. Effect of sucrose on starch-hydrocolloid interactions. *Food Chemistry*. 52: 281-284.

- Techawipharat, J., M. Supphantharika and J.N. BeMiller. 2008. Effects of cellulose derivatives and carrageenans on the pasting, paste, and gel properties of rice starches. *Carbohydrate Polymers*. 73: 417–426.
- Temsiripong, T., R. Pongsawatmanit, S. Ikeda and K. Nishinari. 2005. Influence of xyloglucan on gelatinization and retrogradation of tapioca starch. *Food Hydrocolloids*, 19: 1054-1063.
- Tischer, P.C.S.F., M.D. Nosedá, R.A. Freitas, M.R. Sierakowski and M.E.R. Duarte. 2006. Effects of iota-carrageenan on the rheological properties of starches. *Carbohydrate Polymers*, 65: 49-57.
- Thomas, W.R. 1997. Carrageenan. In A. Imeson (ed). *Thickening and Gelling Agents for Food* (pp. 45-59). Blackie Academic & Profession, London.
- Vitrawong, Y., P. Achayuthakan and M. Supphantharika. 2008. Gelatinization and rheological properties of rice starch/xanthan mixtures: effects of molecular weight of xanthan and different salts. *Food Chemistry*. 111(1): 106-114.
- Zobel, H.F. and Stephen, A.M. 1995. Starch: structure, analysis, and application. In A.M. Stephen (ed). *Food Polysaccharides and Their Applications* (pp. 19-66). Marcel Dekker, Inc., NY.

Output จากโครงการวิจัยที่ได้รับทุนจาก สกว.

1. การเสนอผลงานในที่ประชุมวิชาการ

ได้นำเสนอผลงานวิจัยภาคโปสเตอร์ หัวข้อเรื่อง Effect of Carrageenan and Sucrose on Physical Properties of Tapioca Starch ในงานประชุมวิชาการครั้งที่ 50 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 31 มกราคม ถึง 2 กุมภาพันธ์ 2555 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และมีการตีพิมพ์ผลงานวิจัยใน Proceeding ของงานประชุมวิชาการนี้

2. การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

องค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยสามารถนำมาใช้ในการสอนนิสิตทั้งในระดับปริญญาตรีและปริญญาโท รวมทั้งใช้ในการแนะนำการทำวิจัยที่เกี่ยวข้อง นอกจากนี้ยังได้ต่อยอดงานวิจัยโดยได้รับทุนสนับสนุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีลักษณะเป็นเจลโดยมีแป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนประกอบ (อยู่ระหว่างการทำวิจัย) ผลงานที่ได้จะมีภาคอุตสาหกรรมนำไปใช้ เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีการใช้แป้งมันสำปะหลังซึ่งเป็นวัตถุดิบในประเทศร่วมกับการใช้คาร์ราจีแนนเพื่อช่วยในการเกิดเจลของผลิตภัณฑ์