

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- กรมการค้าต่างประเทศ. (2550). สถานการณ์สินค้ามะม่วงและผลิตภัณฑ์ [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 23 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก [http://www.dft.moc.go.th/the_files/\\$\\$16/level4/มะม่วง%20ปี%2550\(ม.ค.-ต.ค.\).doc](http://www.dft.moc.go.th/the_files/$$16/level4/มะม่วง%20ปี%2550(ม.ค.-ต.ค.).doc).
- กรมการค้าต่างประเทศ. (2552). สถานการณ์ผลไม้และผลิตภัณฑ์ (สถิติ ม.ค.-ธ.ค. 2552) [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 23 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก [http://www.dft.moc.go.th/level4Frame.asp?sPage=the_files/\\$\\$16/level4/สถานการณ์ผลไม้ 2551.doc&level2=2091](http://www.dft.moc.go.th/level4Frame.asp?sPage=the_files/$$16/level4/สถานการณ์ผลไม้%202551.doc&level2=2091).
- กรมวิชาการเกษตร. (2547). ฐานข้อมูลเชื้อพันธุ์พืช: มะม่วง เล่ม 2, น. 44 ใน เอกสารวิชาการลำดับที่ 10/2545. ฝ่ายคุ้มครองพันธุ์พืช กองคุ้มครองพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรุงเทพมหานคร.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2552). รายงานสถานการณ์มะม่วง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 2 มิถุนายน 2554, เข้าถึงได้จาก [http://agriman.doae.go.th/home/news/15-28%20February%202009/0004_mango\(1528%20Februry%202009\).pdf](http://agriman.doae.go.th/home/news/15-28%20February%202009/0004_mango(1528%20Februry%202009).pdf).
- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2547). สถานการณ์มะม่วง [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 2 มิถุนายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://job.haii.or.th/moac/index.php?method=subject&action=detail&category_id=2&subcategory_id=4content_id=167.
- กลุ่มผู้ปลูกมะม่วงเขียวมรกต อ. บ้านโอง. (2547). ประวัติที่มาของมะม่วงเขียวมรกต. เอกสารประกอบการอบรมเรื่อง การผลิตมะม่วงเขียวมรกตแบบ GAP 16 กุมภาพันธ์ 2549. ความรู้เรื่องสี [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 19 ธันวาคม 2554, เข้าถึงได้จาก <http://cptd.chandra.ac.th/selfstud/graphics/introcolor1.htm>.
- ชุมชนศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ มอ. (2554). หลักการของ HPLC [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 20 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://www.sec.psu.ac.th/web-board/?pid=view_replies&thread_id=1252&forum_id=2

ณัฐยาวรรณ. (2547). การใช้เนยโกโก้เทียมทดแทนเนยโกโก้สำหรับผลิตภัณฑ์เลียนแบบช็อกโกแลต.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่.

นิธิยา รัตนพานนท์. (2548). วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

ไทยรัฐออนไลน์. (2553). มะม่วงเขียวมรกต พันธุ์ดีล้ำพูน [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 18 เมษายน 2554, เข้าถึงได้จาก <https://www.thairath.co.th/column/edu/paperagriculturist/126185>.

พิมพ์นิภา กาเผือกงาม. (2552). การผลิตเนยโกโก้เลียนแบบจากน้ำมันเมล็ดมะม่วงและน้ำมันปาล์มชนิดแปรคั่น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต เทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์.

พิศิษฐ์ นามจันทร์. (2544). เอกสารประกอบการสอน วิชา เคมีคลินิก 3. มหาวิทยาลัยรังสิต.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับ สมาพันธ์พลเมืองฐานรากแห่งประเทศไทยและนิตยสารเมืองไม่ผล. (2552). สัมมนา เรื่อง ศักยภาพมะม่วงไทยในตลาดโลก [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 2 มิถุนายน 2554, เข้าถึงได้จาก <http://same111.blogspot.com/2009/05/12-2552-830-1700-4.html>.

วิจิตร วังใน. (2529). มะม่วง. กรุงเทพมหานคร : บริษัท ศรีสมบัติการพิมพ์ จำกัด.

สุรินทร์ นิลสำราญจิต. 2549. มะม่วงเขียวมรกต: คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเชียงใหม่[ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 2 มิถุนายน 2554, เข้าถึงได้จาก <http://www.clinictech.most.go.th>.

ศูนย์บริการเครื่องมือวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. (2554). X-Ray Diffractometer (XRD) [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 20 พฤศจิกายน 2554, เข้าถึงได้จาก http://www.kmitl.ac.th/sisc/XRD/Picture_XRD2.htm.

ภาษาต่างประเทศ

- Afolabi, I. S. (2008). Chemical qualities of oils from some fresh and market vegetable crops within Kwara State of Nigeria. *Nigerian Society for Experimental Biology*, 20(2), 71–75.
- Ahmadi, L. & Marangoni, A. G. (2009). Functionality and physical properties of interesterified high oleic shortening structured with stearic acid. *Food Chemistry*, 117, 668–673.
- Anwer, T., Bhangar, M. I., Anwer, F., Khan, M., Shahaid, R. & Iqbal, S. (2006). A comparative characterization of different non-conventional oilseeds found in Pakistan. *Journal of the Chemistry Society of Pakistan*, 28(2), 144–148.
- AOAC. (2000). Oils and Fats, pp. 1–69. In H. William, (Eds.). Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th ed. AOAC International, Maryland, USA.
- AOCS. (1989). In: D. Firestone, Office Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society, Champaign: American Oil Chemists' Society.
- AOCS. (1997). Iodine Value of Fats and Oils Cyclohexane Method. Office Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society, Champaign: American Oil Chemists' Society.
- AOCS. (2000). In D. Firestone, (Eds.). Official Methods and Recommended Practices of the American Oil Chemists' Society. 6th ed. American Oil Chemists' Society. Champaign, USA.
- Armstrong, W. P. (2004). Friut Called Nuts: Mango, Pistachio & Gum Mastic: Sumac Family (Anacardiaceae) [Online]. Accessed 23 July 2009. Available from <http://waynesword.palomar.edu/ecoph8.htm>.
- Arogba, S. (2000), Mango (*Mangifera indica*) Kernel: Chromatographic Analysis of the Tannin, and Stability Study of the Associated Polyphenol Oxidase Activity, *Journal of Food Composition and Analysis*, 13, 149 – 156.
- Avrami, M. (1940). Kinetics of change phase. II. Transformation–time relations for random distribution of nuclei. *Journal of Chemical and Physical*, 8, 212–224.
- Bannon, C.D., Craske, J.D., Hai, N.T., Harper, N.L. & O'Rourke, K.L. (1982). Analysis of fatty acid methyl esters with accuracy and reliability. *Journal of Chromatography*, 247, 63–69.
- Beckett, S. T. (2000). *The Science of Chocolate*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Belitz, H.D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2004). *Food Chemistry*. Germany : Springer-Verlag Berlin Heidelberg.

- Buchgraber, M., Uiberth, F., Emons, H., & Anklam, E. (2004). Triacylglycerol profiling by using chromatographic techniques. *Journal of Lipid Science and Technology*, 106, 621–648.
- Caprette, D. R. (2005). Experimental Biosciences: Introduction laboratory–Bios 211 [Online]. Accessed 2 March 2010. Available from <http://www.ruf.rice.edu/~bioslab/methods/microscopy/dfield.html>.
- Czerniak, A. S., Karlovits, G., Lach, M. & Szyk, E. (2005). X-ray diffraction and differential scanning calorimetry studies of β' → β transitions in fat mixtures. *Food Chemistry*, 92, 133–141.
- FAOSTAT, (2004), FAOSTAT data [Online]. Accessed 5 February 2010. Available from <http://faostat.fao.org>.
- Ghotra, B. S., Dyal, S. D. & Narine, S. S. (2002). Lipid shortenings: a review. *Food Research International*, 35, 1015–1048.
- Golden, D. C., Ming, D. W. & Morris, R. V. (2010). Spherulitic growth of hematite under hydrothermal conditions: Insights into the growth mechanism of hematite spherules at Meridiani planum, Mars. *Lunar and Planetary Science Conference: NASA–JSC*.
- Hartel, R.W. (2001). Crystallization in food. Aspen Publishers Inc. Maryland.
- Hagemann, J. W. (1988). Thermal behavior and polymorphism of acylglycerides. *Crystallization and Polymorphism of Fats and Fatty Acids*. New York : Marcel Dekker.
- Himawan, C., Starov, V.M. & Stapley, A. G. F. (2006). Thermodynamic and kinetic aspects of fat crystallization. *Advance in Colloid and Interface Science*, 122, 3–33.
- Holcapek, M., Lísá, M., Jandera, P., & Kabátová, N. (2005). Quantitation of triacylglycerols in plant oils using HPLC with APCI–MS, evaporative light–scattering, and UV detection. *Journal of Separation Science*, 28, 1315–1333.
- Howitt, C. A., & Pogson, B. J. (2006). Carotenoid accumulation and function in seeds and non–green tissues. *Plant, Cell and Environment*, 29, 435–445.
- Khanna, Y.P. and Taylor, J. (1988). Comments and recommendations on the use of the Avrami equation for physico–chemical kinetics. *Polymer Engineering and Science*, 28, 1042–1045.
- Kirk, J.T. & Tilney–Bassett, R.A. (1978). Proplastids, etioplasts, amyloplasts, chromoplasts and other plastids. In *The Plastids: Their Chemistry, Structure, Growth and Inheritance*. (pp. 217–230). Elsevier/North Holland Biomedical Press, Amsterdam, Holand.
- Knothe, G. (2002). Structure Iodines in FA Chemistry. How Relevant Is the Iodine Value?. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 70 (9), 847–854.

- Koyano, T. & Sato, K. (2002). Physical Properties of Fats in Food. In: K. K. Rajah, *Fats in Food Technology* (pp.1–29). Sheffield: Sheffield Academic Press.
- Lakshminarayana, G., Chandrasekhara–Rao, T., & Ramalingaswamy, P.A., (1983). Varietal variations in content characteristics and composition of mango seed and fat. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 60 (1), 12–13.
- Lipp, M. & Anklem, E. (1998). Review of cocoa butter and alternative fats for use in chocolate. Part A. Compositional data. *Food Chemistry*, 62, 73–97.
- Lidefelt, J.O. (2007). Vegetable oils and fats [Online]. Accessed 14 May 2010. Available from <http://www.annaochanna.se/pdf/Vegetabilisk%20Handbok.pdf>.
- Marangoni, A.G., & McGauley, S.E. (2003). Relationship between crystallization behavior and structure in cocoa butter. *Crystal Growth & Design*, 3, 95–108.
- Marty, S., & Marangoni, A.G. (2009). Effect of cocoa butter origin, tempering procedure, and structure on oil migration kinetic. *Crystal Growth & Design*, 9(10), 4415–4423.
- Microscopy Berkeley. (2011). Polarized Light Microscope [Online]. Accessed 20 November 2011. Available from <http://microscopy.berkeley.edu/courses/tlm/plm/plm.html>.
- Minific, B. W. (1989). *Chocolate, Cocoa, and Confectionary*. New York : Science and Technology.
- Narashima–Char, B. L., Reddy, B. R., & Thirumala–Rao, S.D. (1977). Processing mango stones for fat. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 54, 494–495.
- Narine, S. S. & Humphrey, K. L. (2004). A comparison of lipid shortening functionality as a function of molecule ensemble and shear: microstructure, polymorphism, solid fat content and texture. *Food Research International*, 32, 227–248.
- Narine, S. S. & Marangoni, A. G. (1999). Relating structure of fat crystal networks to mechanical properties : a review. *Food Research International*, 32, 227–248.
- Osman, S.M. (2007). New sources of fats and oils [Online]. Accessed 5 June 2009. Available from <http://www.google.com/books?id=ZN5IWPGqhwUC&lpg=PA129&ots=IPrQoPvwCk&dq=processing%20mango%20stones%20for%20fat&lr=&hl=th&pg=PP1>
- Pott, I., Breithaupt, D.E. & Carle, R. (2003). Detection of unusual carotenoid esters in fresh mango (*Mangifera indica* L. cv. ‘Kent’). *Phytochemistry*, 64, 825–829.
- PORIM. (1995). Palm Oil Research Institute of Malaysia (PORIM) Test Method. Bangi.
- Research Interests. (2011). Biological soft materials [Online]. Accessed 29 June 2011. Available from http://home.hiroshima-u.ac.jp/fdphys/english/research_interests/index.html

- Rombaut, R., Clercq, N.D., Foubert, I., & Dewettinck, K. (2009). Triacylglycerol Analysis of Fats and Oils by Evaporative Light Scattering Detection. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 86, 19–25.
- Sato, K., Arishima, T., Wang, Z. H., Ojima, K., Sagi, N., & Mori, H. (1989). Polymorphism of POP and SOS. I. *Occurrence and polymorphic transformation*. Illinois: AOCS Press.
- Sato, K. (1996). Polymorphism of pure triacylglycerols and natural fats. *Advances in Applied Lipid Research*. Greenwich: JAI Press.
- Sato, K. (2001). Molecular Aspects in Fat Polymorphism. *Crystallization and Solidification Properties of Lipid*. Illinois: AOCS Press.
- Sato, K. & Ueno, S. (2005). Polymorphism in Fats and Oils, in *Bailey's Industrial Oil and Fat Products* (pp. 77–120), edited by F. Shahidi. John Wiley & Sons, Inc.
- Sharples, A. (1966). Overall Kinetics of Crystallization, in *Introduction to Polymer Crystallization* (pp. 44–59), edited by A. Sharples, Edward Arnold Ltd., London.
- Sichina, W.J., (1998). Autocatalyzed Epoxy Cure Prediction Using Isothermal DSC Kinetics. *Application Brief Paper TA93*. TA Instrument, Inc. New Castle, DE, USA.
- Sigma-Aldrich, (2011). Fatty Acid/FAME Application Guide [Online]. Accessed 5 December 2011. Available from http://www.sigmaaldrich.com/etc/medialib/docs/Supelco/General_Information/t408126.Par.0001.File.tmp/t408126.pdf.
- Solís-Fuentes, J. A., & Durán-de-Bazúa, M. C. (2003). Characterization of eutectic mixtures in different natural fat blends by thermal analysis. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 105, 742–748.
- Solís-Fuentes, J. A., & Durán-de-Bazúa, M. C. (2004). Mango seed uses: Thermal behaviour of mango seed almond fat and its mixtures with cocoa butter. *Bioresource Technology*, 92, 71–78.
- Solís-Fuentes, J. A., & Durán-de-Bazúa, M. C. (2005). Determination of the predominant polymorphic form of mango (*Mangifera indica*) almond fat by differential scanning calorimetry and X-ray diffraction. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 107, 395–401.

- Solís-Fuentes, J. A., & Durán-de-Bazúa, M. C. (2005). Recovery fats and oils from agroindustrial wastes and by-products for use in industrial applications. *Journal of Applied Science*, 5, 983–987.
- Solís-Fuentes, J. A., Hernández, M.R., & Durán-de-Bazúa, M. C. (2007). Isothermal crystallization kinetics of mango (*Mangifera indica*) almond seed fat. *Journal of Applied Science*, 7(11), 1538–1542.
- Sonwai, S. and Amckley, M.R. (2006). The Effect of Shear on Crystallization of Cocoa Butter. *Journal of the American Oil Chemist Society*. 83, 583–596.
- Stewart, I. M. & Timms, R. E. (2002). Fat for Chocolate and Sugar Confectionery. In: K. K. Rajah, *Fat in Food Technology*. (pp.159–191). Sheffield: Sheffield Academic Press.
- Takeuchi, M., Ueno, S., Flöter, E., & Sato, K. (2002). Binary phase behavior of 1,3-Distearoyl-2-oleoyl-*sn*-glycerol (SOS) and 1,3-Distearoyl-2-linoleoyl-*sn*-glycerol (SLS). *Journal of the American Oil Chemists Society*, 79(7), 627–632.
- Talbot, G. (1999). Vegetable Fats. In S.T.Beckett, *In industrial Chocolate Manufacture and Use*. (pp. 307–322) Oxford : Blackie Academic & Professional.
- Tang, D., & Marangoni, A. G. (2006). Microstructure and fractal analysis of fat crystal networks. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 85(5), 377–388.
- Timms, R. E. (1994). Physical Chemistry of Fats. In D. P. J. Moran & K. K. Rajah, *Fats in Food Products*. (pp. 1–28). London: Blackie Academic & Professional.
- Undergraduate Instrumentation Center. (2011). Varian CP-3800 GC-FID: Gas Chromatography [Online]. Accessed 20 November 2011. Available from <http://www.chem.unl.edu/uic/gc-fid.shtml>.
- Undurraga, D., Markovits, A. & Erazo, S. (2001). Cocoa butter equivalent through enzymic interesterification of palm oil mid fraction. *Journal of Process Biochemistry*, 36(10), 933–939.
- Van-Pee, W., Boni, L., Foma, M., Hoylaerts, M., & Hendriks, A. (1980). Positional distribution of the fatty acids in the triglycerides of mango (*Mangifera indica* L.) kernel fat. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 57, 243–245.
- Wikipedia encyclopedia. (2009). Slip melting point [Online]. Accessed 27 August 2009. Available from http://en.wikipedia.org/wiki/Slip_melting_point.

Wikipedia encyclopedia. (2010). Gas chromatography [Online]. Accessed 27 December 2010.

Available from http://en.wikipedia.org/wiki/Gas_chromatography.

Wikipedia encyclopedia. (2011a). Dark field microscopy [Online]. Accessed 27 November 2011.

Available from http://en.wikipedia.org/wiki/Dark_field_microscopy.

Wikipedia encyclopedia. (2011b). Lab color space [Online]. Accessed 27 November 2011. Available from http://en.wikipedia.org/wiki/Lab_color_space.

Wright, A.J., Hartel, R.W., Narine, S.S., & Marangoni, A.G. (2000). The effect of minor component on milk fat crystallization. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 77(5), 463–475.

Yassine Mrabet. (2011). HPLC apparatus [Online]. Accessed 20 November 2011. Available from http://commons.wikimedia.org/wiki/File:HPLC_apparatus.svg.

Yona, J., Sato K., Kaneko F., Small D. M., & Kodali D. R. (1999). Structural analyses of polymorphic transitions of sn-1,3-distearoyl-2-oleoylglycerol (SOS) and sn-1,3-dioleoyl-2-stearoylglycerol (OSO): assessment on steric hindrance of unsaturated and saturated acyl chain interactions. *Journal of Lipid Research*, 40, 140–151.

Zaidul, I.S.M., Norulaini, N.A., Mohd Omar, A.K. & Smith Jr, R.L. (2007). Blending of Supercritical carbon dioxide (SC-CO₂) extracted palm kernel oil fraction and palm oil to obtained cocoa butter replacers, *Journal of Food Engineering*, 78, 1397–1409.