

บรรณานุกรม

- นิธิยา รัตนานนท์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- ภาควิชา จตุรพรสวัสดิ์, วีระวัฒน์ กลอวุฒิมันตร์, ชวรงค์ ชัยสุข และ พรสวรรค์ อัสวแสงรัตน์. 2554. การเตรียมตัวดูดซับจากแกลบเพื่อดูดซับกรดไขมันอิสระในน้ำมันปาล์มดิบ. การประชุม วิชาการ นานาชาติวิศวกรรมเคมีและเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทยครั้งที่ 21. 10 – 11 พฤศจิกายน.
- วิศรา จิระชาติ. 2548. การปรับปรุงคุณภาพน้ำมันปาล์มที่ผ่านการทอดไก่หุบแป้งโดยใช้สารดูดซับ ซิลิกาเจล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิต วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สาวตรี จันทราบุรุษย์ และ ศดานันท์ เจียมสันคุษฎี. 2548. การปรับปรุงคุณภาพน้ำมันปาล์มที่เล็ก ใช้แล้วโดยตัวดูดซับ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- สาวตรี จันทราบุรุษย์ และ ศดานันท์ เจียมสันคุษฎี. 2549. การศึกษาความเข้มข้นและเวลาของการ ดูดซับที่มีผลต่อการปรับปรุงคุณภาพน้ำมันปาล์มที่เล็กใช้จากการทอดอาหารชนิดต่าง ๆ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- A.O.C.S. 1998. **Official Methods and Recommended Practices of American Oil Chemists' Society**. 5th ed. AOCS Press. Champaign, IL, USA.
- Arroyo, R., Cuesta, C., Garrido-Polonio, C., Lopez-Varela S. and Sanchez-Muniz, F. J. 1992. High performance size exclusion chromatographic studies on polar components formed in sunflower oil used for frying. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 69(6): 557-563.
- Basoglu, F.N., Wetherilt, H., Pala, M., Yildiz, M., Biringen, G. and Unal, M. 1996. **Improved quality of cooking and frying oil by blending palm olein**. In: World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible oils Processing. Vol 1. 159-168.
- Bhattacharya, A.B., Sajilata, M.G., Tiwari, S.R. and Singhal, R.S. 2008. Regeneration of thermally polymerized frying oils with adsorbents. **Food Chemistry**. 110: 562–570.
- Bheemreddy, R.M., Chinnan, M.S. and Reynolds, A.E. 2002. Active treatment of frying oil for enhanced fry-life. **Journal of Food Science**. 67(4):1478-1484.

- Blumenthal, M.M. 1996. **Frying Technology, in Bailey's Industrial Oil and Fat Products**, 5th ed. edited by Y.H. Hui. John Wiley and Sons, Inc. New York. (3):429–481.
- Chang, S.S., Peterson, R.J. and Ho, C.T. 1978. Chemical reactions involved in the deep-fat frying of foods. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 55(10):718-727.
- Che Man, Y.B. and Tan, C.P. 1999. Effects of natural and synthetic antioxidants on changes in refined, bleached, and deodorized palm olein during deep-fat frying of potato chips. 1999. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 77(4):331-339.
- Choe, E. and Min, D.B. 2007. Chemistry of deep-fat frying oils. **Journal of Food Science**. 72(5): 77-86.
- Chung, J., Lee, J. and Choe, E. 2004. Oxidative Stability of Soybean and Sesame Oil Mixture during Frying of Flour Dough. **Journal of Food Science**. 69(7):547-578.
- Esteban, B., Riba, J.R., Baquero, G., Rius, A. and Puig, R. 2012. Temperature dependence of density and viscosity of vegetable oils. **Biomass and Bioenergy**. 42: 164 -171
- Farag, R.S. and Basuny, A.M.M. 2002. New method for improving the quality of peroxidized oils. **Advances in Food Sciences**. 24:50–54.
- Farag, R.S. and EL-Anany, A.M. 2006. Improving the quality of fried oils by using different filter aids. **Journal of the Science Food and Agriculture**. 86:2228–2240.
- Farag, R.S., Mahmoud, E.A. and Basuny, A.M.M. 2007. Use crude olive leaf juice as a natural antioxidant for the stability of sunflower oil during heating. **International Journal of Food Science and Technology**. 42:107–115.
- Farag, R.S., Basuny, A.M.M. Arafat, S.M. and Arafa, S.A. 2009. Use of some agricultural waste hull ashes for the regeneration of fried sunflower oil. **International Journal of Food Science and Technology**. 44:1850–1856.
- Farhoosh R, and Moosavi, S.M. 2008. Carbonyl value in monitoring of the quality of used frying oils. **Analytica Chimica Acta**. 617(1-2):18-21.
- Farook, A. and Ravendran, S. 2000. Saturated fatty acid adsorption by acidified rice hull ash. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 77(4):437-440.
- Fritsch, C.W. 1981. Measurements of frying fat deterioration: A brief review. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 58(3):272-274.
- Hamilton, R.J. 1995. **Developments in Oils and Fats**. London: Applied Science.

- Hui, Y.H. 1996. **Edible oil and fat products oil and oil seed**. Bailey's Industrial Oil and Fat Products Vol. 2, 5th ed. A Wiley interscience publication. 708 p.
- Jayasingh, P. and Cornforth, D.P. 2003. Comparison of antioxidant effects of milk mineral, butylated hydroxytoluene and sodium tripolyphosphate in raw and cooked ground pork. **Meat Science**. 66:83-89.
- Kalapathy, U. and Proctor, A. 2000. A new method for free fatty acid reduction in frying oil using silicate films produced from rice hull ash. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 77(6):593-598.
- Kilcast, D. and Subramaniam, P. 2000. **The Stability And Shelf-Life Of Food**. Cambridge, England : Wood Head Publishing. 340 p.
- Kim, M., Yoon, S.H., Choi, E and Gil, B. 2008. Comparison of the adsorbent performance between rice hull ash and rice hull silica gel according to their structural differences. **LWT**. 41:701–706.
- Lin, S., Akoh, C.C. and Reynold, A.E. 1998. The recovery of used frying oil with various adsorbent. **Journal of Food Lipids**. 5: 1-16.
- Lin, S., Akoh, C.C. and Reynold, A.E. 1999. Determination of optimal conditions for selected adsorbent combinations to recover used frying oils. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 76:739–744.
- Lin, S., Akoh, C.C. and Reynold, A.E. 2001. Recovery of used frying oils with adsorbent combinations: refrying and frequent oil replenishment. **Food Research International**. 34:159–166.
- Lomanno, S.S and Nawar, W.W. 1982. Effect of heating temperature and time on the volatile oxidative decomposition of linolenate. **Journal of Food Science**. 47:744-746.
- Maskan, M. and Bagci, H. 2003. The recovery of used sunflower seed oil utilized in repeated deep-fat frying process. **European Food Research and Technology**. 218:26–31.
- Melton, S.L., Jafar, S., Sykes, D. and Trigiano, M.K. 1994. Review of stability measurements for frying oils and fried food flavor. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 71(12): 1301-1308.
- Miyagi, A., Nakajma, M. and Nabetani, H. 2001. Feasibility of recycling used frying oil using membrane process. **European Journal of Lipid Science and Technology**. 103:208–215.

- Miyagi, A. and Nakajma, M. 2003. Regeneration of used frying oils using adsorption processing. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 80(1):91-96.
- Miyagi, A., Subramanian, R. and Nakajma, M. 2003. Membrane and additional adsorption processes for quality improvement of used frying oils. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 80(9):927-932.
- Mulflur, W.J. and Munson, J.R. 1987. **Treatment of cooking oil and fats**. US Patent 4 681 768.
- O' Brien, R. 1993. Foodservice use of fat and oils. **Inform**. 4(8): 913-921.
- Paul, S. and Mittal, G.S. 1997. Regulating the use of degraded oil/fat in deep-fat/oil food frying. **Crit. Rev. Food Science and Nutrition**.37:635–662.
- Perkins, E.G. 1996. **Volatile odor and flavor component formed in deep frying, in Deep frying: chemistry, nutrition and practical applications**. Official Method of the American Oil Chemists' Society Press. Champaign, IL,USA. 43-48.
- Riera, J.B., Codony, R. and Chambers, G. 2000. **Recycled Cooking Oils: Assessment of risks for public health: Final Study**. European Parliament Directorate General for Research Directorate A The STOA Programme.
- Subramanian, R., Nandini, K.E., Sheila, P.M., Gopalakrishna,A.G., Raghavarao, K.S.M.S., Nakajima, M., Kimura, T. and Maekawa, T. 2000. Membrane Processing of Used Frying Oils. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 77(3):323–328.
- Stevenson, S.G., Genser, M. and Eskin, N.A.M. 1984. Quality control in the use of deep frying oils. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 61(6):1102-1108.
- Shyu, S.L., Hau, L.B. and Hwang, L.S. 1998. Effect of vacuum frying on the oxidative stability of oils. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 75(10):1393-11398.
- Taylor, D.R. and Gallavan, K.P. 1988. **Treatment of impure frying oil**. US Patent 47 358 150.
- Taspinar, O.O. and Yucel, S.O. 2008. Lipid adsorption capacities of magnesium silicate and activated carbon prepared from the same rice hull. **European Journal of Lipid Science and Technology**. 110:742–746
- Tyagi, V. K. and Vasishtha, A. K. 1996. Changes in the characteristics and composition of oils during deep-fat frying. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 73(4):499–506.
- Yates, R.A., and Caldwell, J.D. 1993. Regeneration of oils used for deep frying: A comparison of active filter aids. **Journal of the American Oil Chemists' Society**. 70(5):507–511.