

เอกสารอ้างอิง

งามทิพย์ ภู่วโรดม, 2550, การชิมผ่านและอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร, ใน การบรรจุอาหาร, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, หน้า 148-160.

หุติยาภรณ์ จิตตะปาโล, 2543, การพัฒนาฟิล์มที่รับประทานได้จากโปรตีนในรำข้าว, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 70 หน้า.

ธารทิพย์ หังสพฤกษ์, 2544, การพัฒนาฟิล์มบรีโกลได้จากแป้งบุกและการใช้ประโยชน์, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 104 หน้า.

นิธิยา รัตนปนนท์, 2549, สตาร์ช, ใน เคมีอาหาร, สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร, กรุงเทพฯ, หน้า 17-24.

ปนัดดา พวงเกษม, 2540, การเตรียมฟิล์มบรีโกลได้จากแป้งมันสำปะหลังและแนวทางการใช้ประโยชน์, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 127 หน้า.

วุฒิชัย นาครักษา, 2535, การแปรรูป, ใน เทคโนโลยีชีวพืช, สำนักพิมพ์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ, หน้า 95.

สวนิต อิชยาวณิชย์, 2545, แนวทางการปรับปรุงคุณสมบัติทางรีโอโลยีของแป้งข้าวเจ้าไม่แห้ง, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 124 หน้า.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2529, มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแป้งข้าวเจ้า, กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ, มอก. 638-2529, 13 หน้า.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2529, ภาชนะพลาสติกและฟิล์มพลาสติกสำหรับบรรจุน้ำมันและไขมันบรีโกล, กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ, มอก. 654-2529, 21 หน้า.

Alves, V.D., Mali, S., Beleia, A. and Grossmann, M.V.E., 2007, "Effect of Glycerol and Amylose Enrichment on Cassava starch film properties", **Journal of food Engineering**, Vol. 78, 941-946.

American Society for Testing and Materials (ASTM). 2006. Standard test method for water vapor transmission of materials (E 96-00). In Annual Book of ASTM Standards, ASTM ; American Technical, New York, 842-848.

American Society for Testing and Materials (ASTM). 2002. Standard test method for oxygen gas transmission rate through plastic film and sheeting using a coulometric sensor (D 3985-02). In Annual Book of ASTM Standards, ASTM ; American Technical, New York, 458-462.

American Society for Testing and Materials (ASTM). 2002. Standard test method for tensile properties of thin plastic sheeting (D 882-02), In Annual Book of ASTM Standards, ASTM ; American Technical, New York, 164-169.

Arvanitoyannis, I. and Biliaderis, C.G., 1999, "Physical properties of polyol-plasticized edible blends made of methyl cellulose and soluble starch", **Carbohydrate Polymers**, Vol. 38, 47-58.

Association of Official Analysis Chemistry (AOAC), 1995, **Oils and fats**, In Official Methods of Analysis of AOAC International, 16th Edn., AOAC International, Virginia, 3-4 .

Baur, F.J. 1995, Nutritional aspects of oils and fats, In Food oils and fats: technology, utilization and nutrition, Chapman&Hill, New York, pp 203-280.

Buonocore, G. G., Nobile, M. A., Panizza, A., Bove, S., Battaglia, G., and Nicolais, L., 2003, Modeling the lysozyme release kinetics from antimicrobial films intended for food packaging applications, **Journal of Food Science**, Vol. 68, 1365–1370.

Chung, D., Chikindas, M., & Yan, K., 2001, Inhibition of *Saccharomyces cerevisiae* by slow release of propyl paraben from a polymer coating, **Journal of Food Protection**, Vol.64, 1420–1424.

Fennema, O., Donhowe, I. G. and Kester, J.J., 1994, "Lipid type and location of the relative humidity gradient influence on the barrier properties of lipids to water vapor", **Journal of Food Engineering**, Vol. 22, 225-239.

Garcia, M. A., Pinotti, A., Martino, M. N. and Zaritzky, N. E., 2004, "Characterization of composite hydrocolloid films", **Carbohydrate Polymers**, Vol. 56, 339-345.

Garcia, M.A., Ferrero, C., Bertola, N., Martino, M. and Zaritzky, N., 2002, "Edible coating from cellulose derivatives to reduce oil uptake in fried products", **Innovative Food science and Emerging Technologies**, Vol. 3, 391-397.

Gennadios, A. and Weller, C.L., 1990, "Edible films and coating from wheat and corn proteins", **Food Technology**, Vol. 44, 63-69.

Gennadios, A., Brandenburg, H., Weller, C.L. and Testin, R.F., 1993, "Effect of pH on properties of wheat and soy protein isolate films", **Journal of Agriculture Food Chemistry**, Vol. 41, 18-35.

Glew, G. 1988. Large-scale catering. Frying of food, principle, changes, new approaches.(Verela, G., Bender, A.E. and Morton I.D. eds). EllisHorwood. Chichester. pp. 191-198.

Guilbert, S., 1986, **Technology and application of edible protective films**, In Food Packaging and Preservation: Theory and Practice, Elsevier Applied Science Publisher, London, 371-394.

Guilbert, S., Gontard, N. and Gorris, L.G.M., 1986, "Prolongation of the shelf – life of perishable food products using biodegradable film and coating", **Lebensmittel – Wissenschaft und – Technologie**, Vol. 29, 10-17.

Han, J., 2005, **Edible films and coatings from starch**, In Innovations in Food Packaging, Elsevier Science Publishing Company, London, 318-334.

International organization for standardization (ISO), 1993, **Plastic–Film and sheeting–Determination of thickness by mechanical scanning**, In ISO standards handbook, ISO, Geneve, 11-15.

Juliano, B. O. 1971. “A simplified assay for milled-rice amylose”, **Cereal Science Today**, Vol.16, pp.334.

Kasemsuwan T., Bailey T. and Jane J., 1998, “Preparation of clear noodles with mixtures of tapioca and high-amylose starches”, **Carbohydrate Polymers**, Vol. 36, 301-312.

Kester, J. J. & Fennema, O. R., 1986, Edible films and coatings: a Review, **Food Technology**, Vol. 40: 47-59.

Laohakunjit, N. and Noomhorm A., 2004, “Effect of plasticizers on mechanical and barrier properties of rice starch film”, **Starch**, Vol. 56, 348-356.

Malı, S., Grossmann, M. V., Garcia, M. A., Martino M. N. and Zaritzky N. E., 2004, “Barrier, mechanical and optical properties of plasticized yam starch films”, **Carbohydrate Polymers**, Vol. 56, 129-135.

Mallikarjunan, P., Chinnan, M. S., Balasubramaniam, V. M. and Phillips, R. D., 1997, “Edible Coatings for Deep-fat Frying of Starchy Products”, **Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie**, Vol. 30, 709-714.

Maria, R., Osés, J., Ziani, K. and Mate, J.I., 2006, “Combined effect of plasticizers and surfactants on the physical properties of starch based edible films”, **Food Research International**, Vol. 39, 840-846.

Müller, C.M.O., Yamashita, F., and Laurindo, J.B., 2008, “Evaluation of the effects of glycerol and sorbitol concentration and water activity on the water barrier properties of cassava starch films through a solubility approach”, **Carbohydrate Polymers**, Vol. 7, 82-87.

Nawar, W.W., 1996, Lipids, In Food chemistry, 3rd ed., (Fennema, O.R. ed). Marcel Dekker. Inc., New York, pp. 225-319

Pagella, C., Spigno, G. and De faveri, D.M., 2002, "Characterization of starch based edible coating", **Trans IChemE**, Vol. 80, 193-197.

Parra, D.F., Tadini, C.C., Ponce, P. and Lugao, A.B., 2004, "Mechanical properties and water vapor transmission in some blends of cassava starch edible films", **Carbohydrate Polymers**, Vol. 58, 475-481.

Singthong, J. and Thongkaew C., 2009, "Using hydrocolloids to decrease oil absorption in banana chips", **LWT - Food Science and Technology**, Vol. 42, 1199-1203.

Tharanathan, R.N., 2003, "Biodegradable films and composite coatings: past, present and future", **Trends in Food Science & Technology**, Vol.14, 71-78.

Tong, Q., Xiao Q. and Lim L., 2008, "Preparation and properties of pullulan-alginate-carboxymethylcellulose blend films", **Food Research International**, Vol. 41, 1007-1014.