

บรรณานุกรม

- จรัญ จันทลักขณา. 2549. สถิติ: การวิเคราะห์และการวางแผนวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ชวลีกร สินทรัพย์ตนะ. 2549. ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและสมบัติต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเปลือกและเนื้อกล้วยน้ำว้าที่ระดับความสุกแตกต่างกัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเด็ยสไตร์. กรุงเทพฯ.
- เบญจมาศ ศิลาชัย. 2545. กล้วย. พิมพ์ครั้งที่ 3. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ปิยะทิพย์ สัมพันธ์ประทีป. 2550. ผลของการเตรียมการก่อนการทอดและระดับความสุกต่อคุณภาพของกล้วยหอมทองแฉ้นทอดภายใต้สุญญากาศ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิศวกรรมอาหาร ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ.
- ปรย เสาวลักษณ์ และ ชงชัย สุวรรณชินันต์. 2551. ผลของกรรมวิธีก่อนการทอดต่อคุณภาพของเห็ดนางฟ้าทอดสุญญากาศ. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. 29 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2551.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด, รัชมี สุภศรี และเนื้อทอง วนานวัช. 2548. กล้วยอบเนย. วารสารอาหาร. 35(15):104-109.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. 2539. กรดแอสคอร์บิก และกรดอิริทโรบิก/แอนติออกซิแดนท์. วารสารอาหาร. 26(1):7-13.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกล้วยทอดกรอบ. มผช.111/2546.

- รามราช หมั่นศรีธาราม. 2550. การเปลี่ยนแปลงปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของกล้วยตากและกล้วยแผ่นบางทอดกรอบในระหว่างกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2545. บทบาทของสารประกอบฟีนอลต่อสุขภาพ. วารสารอาหาร. 32(4):245-253.
- วัลยา เนาวรัตน์ และพัชรี บุญศิริ. 2542. โปรออกซิแดนซ์:อีกโฉมหน้าของแอนติออกซิแดนซ์. วารสารวิทยาศาสตร์. 53(3):196-198.
- วิไล รังสาดทอง. 2547. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. บริษัท เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชั่น จำกัด. กรุงเทพฯ.
- ศุภารัตน์ ตัญเจริญสุขจิต. 2551. การรักษาคุณภาพสับปะรดตัดแต่งพันธุ์ที่เกิดโดยใช้สารป้องกันการเกิดสีน้ำตาลและสภาพบรรยากาศควบคุม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- AOAC, 1995. Association of Official Analytical Chemists. Official method of analysis of AOAC international. Washington, D.C.
- AOAC, 2006. Association of Official Analytical Chemists. Official method of analysis of AOAC international. Washington, D.C.
- AOAC, 2000. Fruit and fruit products. Official methods of analysis of AOAC international. 17thed. Washington, D.C.
- Akdeniz, N., S. Sahin, and G. Sumnu. 2005. Functionality of batters containing different gums for deep-fat frying of carrot slices. Journal of Food Engineering. 75:522–526.
- Apintanapong, M., K. Cheachumluang, P. Suansawan, and N. Thongprasert. 2007. Effect of antibrowning agents on banana slices and vacuum-fried slices. Food, Agriculture and Environment. 5(3&4):151-157
- Augustin, J., et al. 1985. Ascorbic Acid. Methods of Vitamin assay. 4thed. A Wiley Interscience publication.,USA. 323 – 28.

- Brand-williams, W, M.E. Cuvelier, and C. Berset. 1995. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie - Food Science and Technology*. 28: 25-30.
- Branen, A.L., P.M. Davidson, S. Salminen, and J.H. Thorngate. 2002. *Food Additives*. 2nded. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Brennan, J.G. 2006. *Food Processing Handbook*. 1sted. Stauss GmbH, Morenbach., Germany.
- Brovo, L. 1998. Polyphenols: chemistry, dietary sources, metabolism and nutritional significance. *Nutrition Review*. 56: 317-333.
- Burns, J., P.T. Gardner, J. O'Neil, S. Crawford, I. Morecroft, and D.B. McPhail. 2000. Relationship among antioxidant activity, vasodilation capacity and phenolic content of red wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48:220-230.
- Crowther, P.C. 1979. *The Processing of banana products for food use*. London : Rep. Trop. Prod. Inst., G122,:18pp.
- Da Silva, P.F., and R.G. Moreira. 2008. Vacuum frying of high-quality fruit and vegetable-based snacks. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie - Food Science and Technology*. 41(10):1758-1767.
- Boskou D., and I. Elmadfa. 2010. *Frying of Food*. CRC Press.
- Danyen, S.B., N. Boodia, and A. Ruggoo. 2009. Interaction effects between ascorbic acid and calcium chloride in minimizing browning of fresh-cut green banana slices. *Journal of Food Processing and Preservation*. 33:12–26.
- Dueik, V. P. Robert, and P. Bouchon. 2010. Vacuum frying reduces oil uptake and improves the quality parameters of carrot crisps. *Food chemistry*. 119:1143-1149.
- Dueik, V., and P. Bouchon. 2011. Vacuum frying as a route to produce novel snacks with desired quality attributes according to new health trends. *Journal of Food Science*. 76(2):188-95.
- Frankel, E.N., and A.S. Meyer. 2000. Review the problems of using one-dimensional methods to evaluate multifunctional food and biological antioxidants. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 80:1925-1941.

- Garayo, J., and R. Moreira. 2002. Vacuum frying of potato chips. *Journal of Food Engineering* 55(2):181-191.
- Garmakhany, A.D. H.O. Mirzaei, M.K. Nejad, and Y. Maghsudlo. 2008. Study of uptake and some quality attributes of potato chips affect by hydrocolloids. *European Journal of Lipid Science and Technology*.110:1045-1049.
- Mariscal, M., and P. Bouchon. 2008. Comparison between atmospheric and vacuum frying of apple slices. *Food Chemistry*. 107(4):1561-1569.
- Miller, N.J., J. Sampson, L.P. Candeias, P.M. Bramley, and C.A. Rice-Evans. 1996. Antioxidant activities of carotenes and xanthophylls. *FEBS Letters*. 384:240-242.
- Perez-Tinoco, M.R., A. Perez, M. Salgado-Cervantes, M. Reynes, and F. Vaillant. 2008. Effect of vacuum frying on main physicochemical and nutritional quality parameters of pineapple chips. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 88(6): 945-953.
- Punchard, N.A., and F.J. Kelly. 1996. *Oxidants, antioxidants, and free radicals*. Washington D.C.: Taylor and Francis.
- Shyu, S.L., and L.S. Hwang. 2001. Effects of processing conditions on the quality of vacuum fried apple chips. *Food Research International*. 34:133-142.
- Singleton, V. L., R. Orthofer, and R. M. Lamuela-Raventos. 1999. Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of folin-ciocalteu reagent. *Methods Enzymol*. 299:152-178.
- Singthong, J., and C. Thongkaew. 2009. Using hydrocolloids to decrease oil absorption in banana chips. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie - Food Science and Technology*. 42(7):1199-1203.
- Sothornvit, R. 2011. Edible coating and post-frying centrifuge step effect on quality of vacuum-fried banana chips. *Journal of Food Engineering*. 107:319-325.
- Troncoso, E., F. Pedreschi, and R.N. Zuniga. 2009. Comparative study of physical and sensory properties of pre-treated potato slices during vacuum and atmospheric frying. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie - Food Science and Technology*. 42:187-195.