

## เอกสารอ้างอิง

- กอบรัมย์ สติรกุล, สาริต พุทธพิพัฒน์ขจร, วราภรณ์ บุราพาชีพ, วิจิต โนสูงเนิน และ วิบูลย์ อสัมภินพงศ์. 2542. การเตรียมไฟร็อกซิแคมเจดด้วยสารก่อเจดคาร์บอกซีเมทิลไคโตซาน. การสัมมนาทางวิชาการเรื่อง “ความร่วมมือของภาครัฐและเอกชนในการพัฒนาการผลิตและการใช้สารไคติน/ไคโตซานแบบครบวงจร” สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
- ชิดชม อีรางะ, จุฬาลักษณ์ จารุณช และ กาญจนารัตน์ ทวีสุข. 2537. การผลิต Carboxymethyl-chitin เพื่อการใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร. วารสารเกษตรศาสตร์. 28 : 273-282.
- ภาวดี เมธะคานนท์, อศิรา เฟื่องฟูชาติ และก้องเกียรติ คงสุวรรณ. 2542. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับไคติน-ไคโตแซน. ใน Chitin-Chitosan Technical Note. จัดโดยกลุ่มไคตินไคโตแซน โปรแกรมการวิจัยโพลิเมอร์ชีวภาพ ศูนย์เทคโนโลยีและวัสดุแห่งชาติ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. หน้า 1-4.
- ไพรัตน์ โสภโณดร, วรณา ชูฤทธิ์ และ เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. 2534. แนวทางการสกัดและการใช้ประโยชน์ไคโตแซนจากเปลือกและหัวกุ้ง. รายงานการวิจัย ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพรัตน์ โสภโณดร และ ชัยยุทธ์ นันทวีจิตพงศ์. 2534. การปรับปรุงความใสของไวน์น้ำตาลโตนดด้วยไคโตซาน. รายงานการวิจัยโครงการนักศึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพรัตน์ โสภโณดร, เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล และสุทธวัฒน์ เบญจกุล. 2540. การประยุกต์ใช้ไคโตแซนในอุตสาหกรรมอาหาร. รายงานการวิจัย ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุวดี จันทร์กระจ่าง. 2539. คาร์โบไฮเดรตจากทรัพยากรทางทะเล. เอกสารประกอบการประชุมเชิงปฏิบัติการเรื่อง คาร์โบไฮเดรตปัจจุบันและอนาคต. ณ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร วันที่ 8 – 10 พฤษภาคม 2539. หน้า 42 – 59.
- อุดมชัย จินะดิษฐ์. 2535. ผลิตภัณฑ์จากเปลือกกุ้งกับการพัฒนาเทคโนโลยี. ว.สสท. ฉบับเทคโนโลยี. 19(104) : 50-54.
- Alimunair A. and Zainuddin R. 1992. An economical technique for producing chitosan. In Advances in Chitin and Chitosan. (Brine, C. J., Sandford, P.A. and Zikakis, J. P., eds.)p. 188-195. Elsevier Science Publishers Ltd. England.
- AOAC. 1999. Official methods of official analysis of official chemists. 16<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical Chemists., Inc., Washington DC, USA.

- Austin, P.R., Brine, C.J., Castle, J.E., and Zikakis, J.P. 1981. Chitin: new facets of research. *Science*. 212: 749 - 753.
- Baxter, A., Dillon, M., Taylor, K.D.A. and Roberts, G.A.F. 1992. Improved method for I.R. determination of the degree of N-acetylation of chitosan. *International Journal of Biological Macromolecules*. 14: 166-169.
- Bough, W.A., Salter, W.L., Wu, A.C.M., and Perkins, B.E. 1978. Influence of manufacturing variables on the characteristics and effectiveness of chitosan product I. Chemical compositions, viscosity and molecular weight distribution of chitosan product. *Biotech. Bioeng.* 20: 1931-1943.
- Brzeski, M.M. 1987. Chitin and chitosan - putting waste to good use. *INFOFISH International*. 5: 31-33.
- Chen, X-G. and Park H-J. 2003. Chemical characteristics of O-carboxymethyl chitosan related to the preparations. *Carbohydrate Polymers*. 53: 355-359.
- Cho, Y.I., No, H.K. and Meyers, S.P. 1998. Physicochemical characteristics and functional properties of various commercial chitin and chitosan products. *J. Agri. Food Chem.*, 46 : 3839-3843.
- Del, B.L.F., Rodriguez, M.S., Schulz, P.C. and Agullo, E. 1999. Influence of deacetylation degree on chitosan emulsification properties. *Colloid Polym. Sci.* 277: 1087-1092.
- Filar, L.J., and Wirick, M.G. 1978. Bulk and solution properties of chitosan. *In Proceedings of First International Conference on Chitin/Chitosan*. (Muzzarelli, R.A.A., and Pariser E.R. eds). p.169-181. MIT Sea Grant program, Cambridge, MA.
- Green, J.H. and Kramer, A. 1979. *Food Processing Waste Management*. Westport, Conn. AVI Publishing Co.
- Holm, F. and Eriksen, S. 1980. Emulsifying properties of undernated potato protein concentrate. *J. Food Technol.* 15: 71-83.
- Hosokawa, J., Nishiyama, M., Yoshihara, K. and Kubo, T. 1990. Biodegradable film derived from chitosan and homogenized cellulose. *Ind. Eng. Chem. Res.* 29: 800-805.
- Imeri, A.G. and Knorr, D. 1988. Effects of chitosan on yield and compositional data of carrot and apple juice. *J. of Food Sci.* 53(6): 1707-1709.
- Jumaa, M. and Muller, B.W. 1999. Physicochemical properties of chitosan-lipid emulsions and their stability during the autoclaving process. *Inter. J. Phar.* 183: 175-184.
- Knorr, D. 1982. Functional properties of chitin and chitosan. *J. of Food Sci.* 47: 593 -595.
- Knorr, D. 1984. Use of chitinous polymers in food. *Food Technol.* 38: 85-97.

- Knorr, D., Thomas, P., Wampler, and Rita, A. T., 1985. Formation of pyrazines by chitin pyrolysis. *J. of Food Sci.* 50: 1762.
- Knorr, D. 1991. Recovery and utilization of chitin and chitosan in food processing waste management. *Food Technol.* 45: 114-122.
- Kurita, K. 1986. Chemical modifications of chitin and chitosan. *In Chitin in Nature and Technology.* (Muzarelli, R.A.A., Jeuniaux, C., and Gooday, G.W., eds.)p. 287-295. Plenum Press, New York and London.
- Kurita, K. 2001. Controlled functionalization of the polysaccharide chitin. *Prog. Polym. Sci.* 26: 1921-1971.
- Kurita, K., Tomita, K., Tada, T., Ishii, S., Nishimura, S.I. and Shimoda, K. 1993. Squid chitin as a potential alternative chitin source : deacetylation behavior and characteristic property. *J. Polym. Sci.* 31: 485- 491.
- Lin, K.W. and Chao, J.Y. 2001. Quality characteristics of reduced-fat chinese-style sausage as related to chitosan's molecular weight. *Meat Sci.* 59: 343-351.
- Ma, L. and Barbosa-Canovas, G. V. 1995. Rheological characterization of mayonnaise. Part II: Flow and viscoelastic properties at different oil and xanthan gum concentrations. *J. of Food Engineering.* 25: 409-425.
- Majeti, N.V. and Ravi, K. 2000. A review of chitin and chitosan applications. *Reactive & Functional Polym.* 46: 1-27.
- Marie, E., Landfester, K. and Antonietti, M. 2002. Synthesis of chitosan stabilized polymer dispersions, capsules and chitosan grafting products via miniemulsion. *Biomacromol.* 3: 475-481.
- McClement, D.J. 1999. *Food Emulsion: Principle. Practice and Techniques.* CRC Press. Boca Raton, Florida.
- McClements, D.J. 2000. Comments on viscosity enhancement and depletion flocculation by polysaccharides. *Food Hydrocolloids.* 14: 173-177.
- Mun, S., Decker, E.A. and McClements D.J. 2006. Effect of molecular weight and degree of deacetylation of chitosan on the formation of oil-in-water emulsions stabilized by surfactant-chitosan membranes. *J. Colloid Interface Sci.* 296: 581-590.
- Muzzarelli, R.A.A. 1977. *Chitin.* Pergamon Press. New York.
- No, H.K., Lee, K.S. and Meyers, S.P. 2000. Correlation between physicochemical characteristic and binding capacities of chitosan products. *J. Food Sci.* 7: 1134-1137.
- Ogawa, S., Decker, E.A. and McClements, D.J. 2003. Influence of environmental conditions on stability of o/w emulsions containing droplets stabilized by lecithin-chitosan membranes. *J. Agri. Food Chem.* 51: 5522-5527.

- Poole, S. 1989. Review: The foam enhancing properties of basic biopolymers. *International J. of Food Sci. and Technol.* 24: 121-137.
- Rinaudo, M., Dung, P. and Milas, M. 1992. A new and simple method of synthesis of carboxymethylchitosans. *In Advances in Chitin and Chitosan* (Brine, C. J., Sandford, P. A. and Zikakis, J. P., eds.) p. 516. Elsevier Science Publishers Ltd, England.
- Roberts, G.A.F. and Domszy, J.G. 1982. Determination of the viscometric constants for chitosan. *Inter. J. Biol. Macromol.* 4: 374-377.
- Rodriguez, M.S., Albertengo, L.A. and Agullo, E. 2002. Emulsification capacity of chitosan. *Carbohydrate Polym.* 48: 271-276.
- Rutherford, F.A. and Austin, P.R. 1978. Marine chitin properties and solvents. *In Proceedings of the First international Conference on Chitin/Chitosan.* (Muzzarelli, R.A.A and Pariser, E.R., eds.) p. 182-192. Lead., MIT Sea Grant Program: Cambridge, MA.
- Sapers, G.M. 1992. Chitosan enhances control of enzymatic browning in apple and pear juice by filtration. *J. of Food Sci.* 57: 1192-1193.
- Schulz, P.C., Rodriguez, M.S., Del, B.L.F., Pistonesi, M. Pistonesi and Agullo, E. 1998. Emulsification properties of chitosan. *Colloid Polym. Sci.* 276: 1159-1165.
- Seo, H., Mitsunashi, K. and Tanibe, H. 1992. Antibacterial and antifungal fiber blended by chitosan. *In Advances in Chitin and Chitosan.* (Brine, C. J., Sandford, P. A. and Zikakis, J. P., eds.)p. 34-40. Elsevier Science Publishers Ltd., England.
- Shahidi, F. and Synowiecki, J. 1991. Isolation and characterization of nutrients and value-added products from snow crab (*Chionoecetes opilio*) and shrimp (*Pandalus borealis*) processing discards. *J. Agric. Food Chem.* 39: 1527-1532.
- Shahidi, F., Arachchi, J.K.V. and Jeon, Y.J. 1999. Food applications of chitin and chitosan. *Trends Food Sci. Technol.* 10: 37-51.
- Srinivasan, M., Singh, H. and Munro, P.A. 2001. Creaming stability of oil-in-water emulsions formed with sodium and calcium caseinates. *J. Food Sci.* 66: 441-446.
- Soto – paralta, N. V., Muller, H. and Knorr, D. 1989. Effects of chitosan treatments on the clarity and color of apple juice. *J. of Food Sci.* 54 : 495-496.
- Steel, R.G.D. and Torrie, J.H. 1980. Principles and Procedures of Statistics. *In A Biometrical Approach.* 2<sup>nd</sup> ed. p. 862. McGraw-Hill. New York.



- Subasinghe, S. 1999. Chitin from shellfish waste health benefits overshadowing industrial uses. *INFOFISH International*. 3 : 58-65.
- Thanasukarn, P., Pongsawatmanit, R. and McClements D.J. 2006. Utilization of layer-by-layer interfacial deposition technique to improve freeze-thaw stability of oil-in-water emulsions. *Food Research Inter*. 30: 721-729.
- Tanigawa, T. and Tanaka, Y. 1992. Various biological effects of chitin derivatives. In: *Advances in Chitin and Chitosan* (Edited by Brine, C. J., Sandford, P. A. and Zikakis, J. P.), Elsevier Science Publishers Ltd., England, 206-215.
- Tanigawa, T. ; Tanaka, Y.; Sashiwa, H.; Saimoto, H. and Shigemasa, Y. 1992. Various biological effects of chitin derivatives. *In Advances in Chitin and Chitosan*. (Brine, C. J., Sandford, P. A. and Zikakis, J. P., eds.)p. 206-215. Elsevier Science Publishers Ltd., England.
- Tokura, S., Saiki, I., Murata, J. and Makabe, T. 1992. Inhibition of tumor-induced angiogenesis by sulfated chitin derivatives. In: *Advances in Chitin and Chitosan* (Edited by Brine, C. J., Sandford, P. A. and Zikakis, J. P.), Elsevier Science Publishers Ltd., England, 87-95.
- Whistler, R.L. and Bemiller, J.N. 1995. *Industrial Gums : Polysaccharides and their Derivatives*. 3<sup>rd</sup> Ed. Academic Press, Inc. Sandiego. California.
- Winterowd, J.G. and Sandford, P.A. 1995. Chitin and chitosan. *In Food Polysaccharides and Their Applications*. (Stephen, A. M., ed.)p. 441-462. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Wu, A.C.M. and Bough, W.A. 1978. A study of variations in the chitosan manufacturing process in relation to molecular weight distribution, chemical characteristics waste treatment effectiveness. *In Proceeding of The First International Conference on Chitin/Chitosan*. (Muzzarelli, R.A.A. and Pariser, E.R.eds) : 169-181. MIT Sea Grant Program:Cambridge,MA.
- Yalpani, M.,Jonhson, F. and Robinson L.E. 1992. Antimicrobial activity of some chitoan derivatives. *In Advances in Chitin and Chitosan*. (Brine, C. J., Sandford, P. A. and Zikakis, J. P., eds.)p. 543-548. Elsevier Science Publishers Ltd., England.
- Yoshino, H., Ishii, S., Nishimura, S.I. and Kurita, K. 1992. Preparation and characterization of mercapto-chitin derivatives. *In Advances in Chitin and Chitosan*. (Brine, C.J., Sandford, P. A. and Zikakis, J. P., eds.)p. 565. Elsevier Science Publishers Ltd., England.

