

## เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2550. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- กมลวรรณ อิศราคาร. 2548. ผลของการเติมสารสกัดเปรและไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของ ก๋วยเตี๋ยวแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กุลกัญญา ศตะภูริ. 2548. การผลิตแป้งเค้กทุเรียนสำเร็จรูปเพื่อการอบด้วยไมโครเวฟ. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโทสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ฉันทนา อารมย์ดี วัชรวิ คุณกิตติ ผดุงขวัญ จิตโรภาส และสุวรรณ วรรัตน์. 2547. แป้งเมล็ดขนุน และแป้งเมล็ดขนุนแปรสภาพและการประยุกต์ใช้ในทางเภสัชกรรม. รายงานการวิจัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ทรงพล สมศรี. 2551. ทุเรียนและการปรับปรุงพันธุ์: กรณีศึกษาพันธุ์จันทบุรี 1 จันทบุรี 2 จันทบุรี 3. กรมวิชาการเกษตรและสำนักผู้เชี่ยวชาญ, กรุงเทพมหานคร.
- ฉัชชา บุญปลื้ม. 2550. การประเมินคุณค่าทางโภชนาการและสารต้านอนุมูลอิสระในวัสดุเหลือทิ้งจากการทำน้ำเสารส. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมี่อาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. 504 หน้า.
- นิรมล ศักดิ์สกุลชาญ. 2548. การตัดแปรแป้งข้าวที่มีปริมาณแอมิโลสต่างกันด้วยกรดเพื่อทดแทนไขมันในน้ำสลัด. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประพัฒน์ พวงวรินทร์. 2502. การทดลองหาความงอกของเมล็ดทุเรียนที่เก็บไว้ในระยะเวลาต่างๆ กัน. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท คณะกสิกรรมและสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปาริฉัตร หงสประภาส. 2545. เคมี่กายภาพของอาหาร คอลลอยด์ อิมัลชันและเจล. กรุงเทพมหานคร, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ไพลาภา นิมสังข์. 2550. คุณสมบัติของแป้งและสารสกัดจากกล้วยดิบ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- มนตรี อิศรไกรศิลป์. 2545. ทูเรียน. โครงการ “แผนภูมิทัศนภาคใต้: ฐานเศรษฐกิจและทุนวัฒนธรรม” สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, กรุงเทพมหานคร.
- สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ และนริศรา กิตติวิชานนท์. 2543. สมบัติความเป็นสารแอนติออกซิแดนท์และกรดไขมันในเมล็ดทุเรียน. *Journal of Natural Resource Council Thailand*, 33 : 153-161.
- สิรินาด ต้นทเกษม. 2542. สมบัติของแป้งจากเมล็ดทุเรียนและการนำไปใช้ประโยชน์. รายงานการวิจัย สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้า.
- สนั่น ศุภธีรสกุล ตูปรียา ยืนยงสวัสดิ์ จินดาพร ภูริพัฒนางษ์ ดำรงค์ศักดิ์ ฟ้ารุ่งสว่าง วิชาญ เกตุจินดา และ นฤบดี ผดุงสมบัติ. 2541. ศึกษาคุณสมบัติในการเป็นสารยึดเกาะและสารช่วยแตกกระจายตัวของแป้งจากเคียวเผือก มันเทศและเมล็ดทุเรียน. รายงานการวิจัยคณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2550. ข้อมูลการผลิตและการตลาดไม้ผล ปี 2550. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, กรุงเทพมหานคร.
- อดิศักดิ์ เอกไสรวรรณ. 2543. วัตถุเจือปนอาหาร. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- โอรส รักชาติ. 2548. สมบัติทางเคมีฟิสิกส์ของสตาร์ชจากพืชหัวในสกุล *Dioscorea* บางชนิดที่พบในประเทศไทย. วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อานวย สุขเหมือน และพิพัฒน์ พันพาไพโร. 2527. การศึกษาทดลองกำจัด Cyclopropene fatty acid ในน้ำมันเมล็ดกระเจี๊ยบแดง. กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและพลังงาน.
- Aboubakar, Njintang, Y.N., Scher, J. and Mbofung, C.M. 2008. Physicochemical, thermal properties and microstructure of six varieties of taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) flours and starches. *Journal of Food Engineering*. 86: 294–305.
- Adelakan, O.E., Omowaye, B.I.O., Adeyemi, I.A. and Venter, M.V.D. 2010. Functional properties and mineral contents of a Nigerian okra seed (*Abelmoschus esculentus* Moench) flour as influenced by pretreatment. *Journal of Food Technology*. 8: 39-45.
- Akoh, C.C. 1998. Structured Lipids, in *Food Lipids: Chemistry, Nutrition and Biotechnology*, edited by C.C. Akoh and D.B. Min, Marcel Dekker Inc., New York. 699–726.

- American Dietetic Association. 1998. Position of the American dietetic association: fat replacers. *Journal of American Dietetic Association*, 98: 463-468.
- Amin, A.M., Ahmad, A.S., Yin, Y.Y., Yahya, N. and Ibrahim, N. 2007. Extraction, purification and characterization of durian (*Durio zibethinus*) seed gum. *Food Hydrocolloids*. 21: 273–279.
- Anon. 1989. Fat. Oil and fat substitute. *Food Technology*, 43: 72-73.
- A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis. 16<sup>th</sup> ed. Verginia: The Associate Analysis Chemists
- Aprianita, A., Purwandari, U., Watson, B. and Vasiljevic, T. 2009. Physico-chemical properties of flours and starches from selected commercial tubers available in Australia. *International Food Research Journal*. 16: 507-520.
- Atwell, W.L., Hood, L.F., Lineback, D.R., Varriano-Marston, E., and Zobel, H.F. 1988. The terminology and methodology associated with basic starch phenomena. *Cereal Foods World* 33: 306, 308, 310-311.
- Babajide, J.M. and Olatunde, O.O. 2010. Proximate composition, rheology and sensory qualities of corn-cocoyam salad cream. *World Journal of Dairy and Food Sciences*. 5: 25-29.
- Babic, J., Subaric, D., Ackar, D., Pilizota, V., Kopjar, M. and Tiban, N. 2006. Effects of pectin and carrageenan on thermophysical and rheological properties of tapioca starch. *Czech J. Food Sci*. 24: 275–282.
- Bastin, S. 1997. Fat replacer. Cooperative extension service, University of Kenedy collage of agriculture.
- BeMiller, J. N. 2007. Carbohydrate chemistry for food scientists (2nd ed.). St. Paul, MN: ACC International Inc. 173–223, 263–270.
- Bernfeld, P. 1955. Amylase alpha beta, in *Methods in enzymology*. Academic Press, New York. 1: 149.
- Berry, S.K. 1980. Cyclopropene fatty acids in some Malaysian edible seeds and nuts: I. Durian (*Durio zibethinus*, Murr.). *Lipids*, 15: 452-455.
- Bhandari, M.R. and Kawabata, J. 2006. Cooking effects on oxalate, phytate, trypsin and amylase inhibitors of wild yam tubers of Nepal. *Journal of Food Composition and Analysis*. 19: 524–530.

- Bligh, E.G. and Dyer, W.J. 1959. A rapid method of total lipid extraction and purification. *Can. Journal Biochem. Physiol.* 37: 911-917.
- Brown, M.J. 1997. *Durio* - A Bibliographic Review. McGill university, Canada. pp 196.
- Buléon, A., Colonna, P., Planchot, V. and Ball, S. 1998. Starch granules: Structure and biosynthesis. *International Journal of Biological Macromolecules.* 23: 85-112.
- Chanapamokkhot, H. and Thongngam. 2007. The chemical and physico-chemical properties of sorghum starch and flour. *Kasetsart J. (Nat. Sci.).* 41: 343-349.
- Chang, Y.H., Lin, C.L. and Chen, C.J. 2006. Characteristics of mung bean starch isolated by using lactic acid fermentation solution as the steeping liquor. *Food Chemistry.* 99: 794-802.
- Cheung, I.; Gomes, F.; Ramsden, R. and Roberts, D.C. 2002. Evaluation of fat replacers Avicel<sup>TM</sup>, N Lite S<sup>TM</sup> and Simplese<sup>TM</sup> in mayonnaise. *Int. J. Consumer Studies.* 26: 27-33.
- Chin, S.T., Sheikh Abdul Hamid, N., Quek, S.Y., Che Man, Y., Rahman, R.A. and Hashim, D.M. 2008. Changes of volatiles' attribute in durian pulp during freeze- and spray-drying process. *LWT - Food Science and Technolog.* 41: 1899-1905.
- Choonhahirun, A. 2008. Influence of added water and konjac flour as fat replacer on some quality characteristics of celery mayonnaise. *AU J.T.* 11: 154-158.
- Christianson, D.D. 1982. Food carbohydrates. In D. R. Lineback and G. E. Inglett (Eds.), *Hydrocolloid interactions with starches.* Westport, CN: AVI Publisher. 399-419.
- Chung, J.H., Jeong, H.Y. and Lim, S. T. 2003. Effects of acid hydrolysis and defatting on crystallinity and pasting properties of freeze-thawed high amylase corn starch. *Carbohydrate Polymer.* 54: 449-445.
- Collado, L. S. and Corke, H. 2003. *Starch properties and functionalities.* Marcel Dekker, Inc., New York. 473-506.
- Copeland, L., Blazek, J., Salman, H. and Tang, M.C. 2009. Form and functionality of starch. *Food Hydrocolloids.* 23: 1527-1534.
- Daniel, J.R. and Whistler, R.L. 1990. Fatty sensory qualities of polysaccharides (Abstract). *Cereal Foods World,* 35:825.

- Dickinson, E., Rolfe, S.E. and Dalgleish, D.G. 1988. Competitive adsorption of  $\alpha_{s1}$ -casein and  $\beta$ -casein in oil-in-water emulsions. *Food Hydrocolloids*. 2:397.
- Doremus, G.L., Crenshaw, F.A. and Thurber, F.H. 1951. Amylose content of sweet potato starch. *Cereal Chemistry*. 28: 308-317.
- Donovan, J. W. 1979. Phase transitions of starch–water systems. *Biopolymers*. 18: 263–275.
- Ee, K.Y., Zhao, J., Rehman, A. and Agboola, S. 2008. Characterisation of trypsin and a-chymotrypsin inhibitors in Australian wattle seed (*Acacia victoriae* Bentham). *Food Chemistry*, 107: 337-343.
- Fagbeni, T.N., Oshodi, A.A. and Ipinmoroti, K.O. 2005. Processing effects on some antinutritional factors and *In vitro* multienzyme protein digestibility (IVPD) of three tropical seeds: breadnut (*Artocarpus altilis*). Cashewnut (*Anacardium occidentale*) and Fluted Pumpkin (*Telfairia occidentalis*). *Pakistan Journal of Nutrition*. 4: 250-256.
- Farias, L.R., Costa, F.T., Souza, L.A., Pelegri, P.B., Grossi-de-Sa, M.F., Neto, S.M., Bloch Jr., C., Laumann, R.A., Noronha, E.F. and Franco, O.L. 2007. Isolation of a novel *Carica papaya*  $\alpha$ -amylase inhibitor with deleterious activity toward *Callosobruchus maculatus*. *Pesticide Biochemistry and Physiology*. 87: 255–260.
- Gallant, D.J., Bouchet, B. and Baldwin, P.M. 1997. Microscopy of starch: evidence of a new level of granule organization. *Carbohydrate Polymer*. 32: 177.
- Greenwood, C.T. 1979. Observations on the structure of starch granule. Butterworth, London.
- Gudmundsson, M. and Eliasson, A.C. 1990. Retrogradation of amylopectin and the effects of amylose and added surfactants/emulsifiers. *Carbohydrate Polymers*. 13: 295-315.
- Hamerstrand, G.E., Black, L.T. and Glover, J.D. 1981. Trypsin inhibitor in soy products: modification of the standard analysis procedure. *Cereal Chem*. 58: 42-45.
- Hanus, L.O., Goldschlag, P. and Dembitsky, V.M. 2008. Identification of cyclopropyl fatty acids in walnut (*Juglans regia* L.) Oil. *Biomed Pap Med Fac Univ Palacky Olomouc Czech Repub*. 152: 41–45.
- Harsawasdi, C., Kawabata, J. and Kasai, T. 2000.  $\alpha$ -Amylase inhibitors from Roselle (*Hibiscus sabdariva* Linn.) tea. *Biosci. Biotechnol. Biochem*. 64: 1041–1043.

- Herald, T. J., Abugoush, M. and Aramouni, F. 2009. Physical and sensory properties of egg yolk and egg yolk substitutes in a model mayonnaise system. *Journal of Texture Studies*. 40: 692-709.
- Herrero-Martínez, J.M., Schoenmakers, P.J. and Kok, W.T. 2004. Determination of the amylose amylopectin ratio of starches by iodine-affinity capillary electrophoresis. *Journal of Chromatography A*. 1053; 227-234.
- Hizukuri, S. 1986. Polymodal distribution of the chain lengths of amylopectins and its significance. *Carbohydrate Research*. 147: 342-346.
- Hoover, R. 2001. Composition, molecular structure, and physicochemical properties of tuber and root starches: a review. *Carbohydrate Polymers*. 45: 253-267.
- Hoover, R. 2010. Composition, molecular structure, properties, and modification of pulse starches: A review. *Food Research International*. 43: 399-413.
- Hoover, R., & Hadziyev, D. 1981. Characterization of potato starch and its monoglyceride complexes. *Starch*. 33: 290-300.
- Hoover, R.F. and Senanayake, S.P.J.N. 1996. Compositions and physicochemical properties of oat starches. *Food Res. Int.* 29: 15-26.2
- Huang, C.C., Lai, P., Chen, I.H., Liu, Y.F. and Wang, C. C. 2010. Effects of mucilage on the thermal and pasting properties of yam, taro, and sweet potato starches. *LWT - Food Science and Technology*. 43: 849-855.
- International Standard. 1987. Rice-determination of amylose content. ISO. 6647: 2-3.
- Islam, M.N., Mohd, A.M.D. and Noor, A.B.M. 2001. Effect of temperature and starch concentration on the intrinsic viscosity and critical concentration of sago starch (*Metroxysagu*). *Starch/Starke*. 53: 90-94.
- Iturriaga, L, Lopez, B. and Aron, M. 2004. Thermal and physicochemical characterization of seven argentine rice flours and starches. *Food Res Int.* 37: 439-447.
- Jenkins, P. J. and Donald, A. M. 1998. Gelatinization of starch: A combined SAXS/WAXS/DSC/SANS study. *Carbohydrate Research*. 308: 133-147.
- Jane, J.L. and Chen, J.F. 1992. Effect of amylase molecular size and amylopectin branch chain length on paste properties of starch. *Cereal Chemistry*. 69: 60-65.

- Jane, J., Shen, L., Wang, L. and Maningat, C.C. 1992. Preparation and properties of small-particle corn starch. *Cereal Chemistry*. 69: 280-283.
- Jarvis, C. E., and Walker, J. R. L. 1993. Simultaneous, rapid, spectrophotometric determination of total starch, amylose and amylopectin. *Journal food Science Food Agriculture*. 63:53-57.
- Jayakody, L. and Hoover, R. 2008. Effect of annealing on the molecular structure and physicochemical properties of starches from different botanical origins – A review. *Carbohydrate Polymers*. 74: 691-703.
- Jitngarmkusol, S., Hongsuwankul, J. and Tananuwong, K. 2008. Chemical compositions, functional properties, and microstructure of defatted macadamia flours. *Food Chemistry*. 110: 23–30.
- Karim, A.A., Norziah, M.H. and Seow, C.C. 2000. Methods for the study of starch retrogradation (review). *Food Chemistry*. 71: 9-36.
- Kaur, M., Singh, N., Sandhu, K.S. and Guraya, H.S. 2004. Physicochemical, morphological, thermal and rheological properties of starches separated from kernels of some Indian mango cultivars (*Mangifera indica* L.). *Food Chemistry*. 85: 131–140.
- Kennedy, J.F., Rivera, Z.S., Lloyd, L.L. and Warner, F.P. 1992. Fractionation of starch amylopectin and amylose by high performance gel filtration chromatography. *Starch/Stärke*. 40: 52-55.
- Ketsa, S. and Daengkanit, T. 1999. Firmness and activities of polygalacturonase, pectinesterase,  $\beta$ -galactosidase and cellulase in ripening durian harvested at different stages of maturity. *Scientia Horticulturae*. 80: 181-188.
- Kim, S.Y., Wiesenborn, D.P., Orr, P.H. and Grant, L.A. 1995. Screening potato starch for novel properties using Differential Scanning Calorimetry. *Journal of Food Science*. 60: 1060-1065.
- Koca, N. and Metin, M. 2004. Texture, melting and sensory properties of low-fat fresh Kasher cheeses produced by using fat replacers. *International Dairy Journal*. 14: 365-373.
- Kong, X., Bao, J. and Corke, H. 2009. Physical properties of *Amaranthus* starch. *Food Chemistry*. 113: 371–376.

- Launay, B., Doublier, J.L. and Cuvelier. 1986. Flow properties of aqueous solutions and dispersions of polysaccharides. In: properties of food macromolecules. J.R. Mitchell and D.A. Ledward (editors). London: Elsevier Applied Science Publishers.
- Leah, H.W., McCowen, L.D. and Schoch, T.J. 1959. Structure of the starch granule I. Swelling and solubility patterns of various starches. *Cereal Chemistry*. 36: 534-544.
- Limwong, V., Suthanthavibul, N. and Kulvanich, P. 2004. Spherical Composite Particles of Rice Starch and Microcrystalline Cellulose: A New Coprocessed Excipient for Direct Compression. *AAPS PharmSciTech*. 5: 30.
- Liu, H., Eskin, N.A.M. and Cui, S.W. 2003. Interaction of wheat and rice starches with yellow mustard mucilage. *Food Hydrocolloids*. 17 ; 863–869.
- Lund, D. 1984. Influence of time, temperature, moisture, ingredients, and processing conditions on starch gelatinization. *Int. J. Food Sci. Nutr*. 30: 249-273.
- 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. *Journal of Food Engineering*. 25: 409-425.
- Maaruf, G.A., Che-Man, Y.B., Asbi, B.A., Junamah, A.H. and Kennedy, J.F. 2001. Effect of water content on the gelatinization temperature of sago starch. *Carbohydrate Polymers*. 46: 331-337.
- Mandala, I. G., Savvas, T. P. and Kostaropoulos, A. E. 2004. Xanthan and locust bean gum influence on the rheology and structure of a white model-sauce. *Journal of Food Engineering*. 64: 335–342.
- Maninder, K., Sandhu, K.S. and Singh, N. 2007. Comparative study of the functional, thermal and pasting properties of flours from different field pea (*Pisum sativum* L.) and pigeon pea (*Cajanus cajan* L.) cultivars. *Food Chemistry*. 104: 259–267.
- Mehrabadi, M., Bandani, A.R. and Saadati, F. 2010. Inhibition of Sunn pest, *Eurygaster integriceps*,  $\alpha$ -amylases by  $\alpha$ -amylase inhibitors (T- $\alpha$ AI) from Triticale. *Journal of Insect Science*. 10: 1-13.
- Miao, M., Zhang, T. and Jiang, B. 2009. Characterisations of kabuli and desi chickpea starches cultivated in China. *Food Chemistry*. 113: 1025–1032.

- Mondor, M., Aksay, S., Drolet, H., Roufik, S., Farnworth, E. and Boye, J.I. 2009. Influence of processing on composition and antinutritional factors of chickpea protein concentrates produced by isoelectric precipitation and ultrafiltration. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. INNFOO-581: 1-6.
- Morris, V.J. 1990. Starch gelation and retrogradation. *Trends in Food Sci. and Technol.* 2-6.
- Morris, V.J. 1986. Multicomponent gels, pp. 87-99. *In* G.O. Phillips, D.J. Wedlock and P.A. Williams, eds. *Gum and Stabilizers for the Food Industry 3*. Elsevier Applied Science, New York. Cited J.M.V. Blanshard and J.R. Mitchell. 1998. *Food Structure-Its Creation and Evaluation*. Butler and Tanner, Great Britain.
- Mukprasirt, A. and Sajjaanantakul, K. 2004. Physico-chemical properties of flour and starch from jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) compared with modified starches. *International Journal of Food Science and Technology*. 39: 271–276.
- Mun, S., Kim, Y.L., Kang, C.G., Park, K.H., Shim, J.Y. and Kim, Y.R. 2009. Development of reduced-fat mayonnaise using 4\_ GTase-modified rice starch and xanthan gum. *International Journal of Biological Macromolecules*.
- Narayana, K. and Narasinga, R.M. 1982. Functional properties of raw and heat processed winged bean (*Psophocarpus tetragonolobus*) flour. *Journal of Food Science*. 42: 535–538.
- Newport Scientific. 1998. Instrument Manual for Series 4 Viscos<sup>TM</sup> Analyzer. New South Wales, Australia.
- Noda, T, Nishiba, Y., Sato, T. and Suda, I. 2003. Properties of starches from several low amylose ric cultivars. *Cereal Chemistry*. 80: 193-197.
- Nwanekezi, E.C., Owuamanam, Ihediohanma, N.C. and Iwouno, J.O. 2010. Functional, particle size and sorption isotherm of cocoyam cormel flours. *Pakistan Journal of Nutrition*. 9: 973-979.
- Oates, C.G. and Powell, A.D. 1996. Bioavailability in of carbohydrate material stored tropical fruit seeds. *Food Chemistry*. 56: 405-414.
- Osabor, V.N., Ogar, D.A., Okafor, P.C. and Egbung, G.E. 2009. Profile of the African Bread Fruit (*Treculia africana*). *Pakistan Journal of Nutrition*. 8 (7): 1005-1008.

- Perdon, A.A., Siebenmorgen, T.J., Buescher, R.W. and Gbur, E.E. 1999. Starch retrogradation and texture of cooked milled rice during storage. *Food Chemistry and Toxicology*. 64: 828-832.
- Perera, C. and Hoover, R. 1999. Influence of hydroxypropylation on retrogradation properties of native, defatted and heat-moisture treated potato starches. *Food Chemistry*. 64: 361–375.
- Phillips, O.G. and Williams, P.A. 2000. *Handbook of hydrocolloids*. Woodhead Publishing Limited, New York.
- Radlry, J.A. 1976. *Industrial uses of starch and its derivatives*. London. Applied Science Publishers.
- Rahman, M.A., Nahar, N, Mian, A.J. and Mosihuzzaman, M. 1999. Variation of carbohydrate composition of two forms of fruit from jack tree (*Artocarpus heterophyllus* L.) with maturity and climatic conditions. *Food Chemistry*. 65: 91-97.
- Rengsutthi, K. and Charoenrein, S. 2008. Thermal properties and morphology of flour and starch extracted from jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus*). 34th Congress on Science and Technology of Thailand. 1-6.
- Rengsutthi, K. and Charoenrein, S. 2011. Physico-chemical properties of jackfruit seed starch (*Artocarpus heterophyllus*) and its application as a thickener and stabilizer in chilli sauce. *LWT-Food science and technology*. 44: 1309-1313.
- Robin, J.P., Mercier, C., Charbonniere, R. and Guilbot, J.A. 1974. Hydrolyzed starches, gel filtration and enzymatic studies of insoluble residues from prolonged acid treatment of potato starch. *Cereal Chemistry*. 51: 389-406.
- Sajilata, M.G., Singhal, R.S. and Kulkani, P.R. 2006. Resistant Starch-A Review. *Comprehensive review in food science and food safet*. 5: 1-17.
- Sandhu, K.S. and Lim, S.T. 2008. Structural characteristics and in vitro digestibility of Mango kernel starches (*Mangifera indica* L.). *Food Chemistry*. 107: 92-97.
- Sandhu, K.S. and Singh, N. 2007. Some properties of corn starches II: Physicochemical, gelatinization, retrogradation, pasting and gel textural properties. *Food Chemistry*. 101: 1499-1507.

- Sasaki, T. and Matsuki, J. 1998. Effect of wheat starch structure on swelling power. *Cereal Chemistry*. 75: 524-529.
- Schoch, T.j. AND Maywald, E.C. 1968. Preparation and properties of various legume starches. *Cereal Chemistry*. 45: 56-57.
- Sievert, D. and Holm, J. 1993. Determination of amylase by differential scanning calorimetry. *Starch/Starke*. 45: 136-139.
- Singh, U. 2001. Functional properties of grain legume flours. *Journal of Food Science and Technology – Mysore*. 38: 191–199.
- Singh, N., Kaur, L., Sandhu, K.S., Kaur, J. and Nishinari, K. 2006. Relationships between physicochemical, morphological, thermal, rheological properties of rice starches. *Food Hydrocolloids*. 20: 532-542.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N.S. and Gill, B.S. 2003. Morphological, thermal and rheological properties of starches from different botanical source. *Food Chemistry*. 81: 219-231.
- Singh, G., Bawa, A.S., Singh, S. and Saxena, D.C. 2009. Physicochemical, pasting, thermal and morphological characteristics of Indian water chestnut (*Trapa natans*) Starch. *Starch/Stärke*. 61: 35–42.
- Sirivongpaisal, P. Structure and functional properties of starch and flour from bambarra groundnut. *Songklanakarin J. Sci. Technol*. 30: 51-56.
- Smith, R.J. 1979. *Food Carbohydrate*. The AVI publishing Co., Westport, Connecticut.
- Srinivasan, A., Giri, A. P., Harsulkar, A. M., Gatehouse, J. A., and Gupta, V. S. 2005. A Kunitz trypsin inhibitor from chickpea (*Cicer arietinum* L.) that exerts anti-metabolic effect on podborer (*Helicoverpa armigera*) larvae. *Plant Molecular Biology*. 57: 359–374.
- Svegmark, K., and Hermansson, A.M. 1993. Microstructure and rheological properties of composites of potato starch granules and amylose: a comparison of observed and predicted structures. *Food Structure*. 12:181-193.
- Takahashi, S. and Seib, P.A. 1988. Paste and gel properties of prime corn and wheat starch with and without native lipids. *Cereal Chemistry*. 65: 474-483.

- Tanglerpaibul, T. and Rao, M.A. 1987. Intrinsic viscosity of tomato syrup as affected by methods of determination and methods of processing concentrates. *Journal of food science*. 52: 1642-1645.
- Tester, F.R., Karkalas, J. and Qi, X. 2004. Starch-composition, fine structure and architecture. *Journal of Cereal Science*. 39: 151–165.
- Tester, F.R. 1997. Starch: the polysaccharide fractions. *Starch Structure and Functionality*. The Royal Society of Chemistry, U.K. 163-147.
- Tester, F.R. and Morrison, W.R. 1990. Swelling and gelatinization of cereal starch. I. Effect of amylopectin, amylase and lipids. *Cereal Chemistry*. 67: 551-557.
- Tongdang, T. 2008. Some properties of starch extracted from three Thai aromatic fruit seeds. *Starch/Stärke*. 60: 199-207.
- Torruco-Uco, J. and Betancur-Ancona, D. 2007. Physicochemical and functional properties of makal (*Xanthosoma yucatanensis*) starch. *Food Chemistry*. 101: 1319-1326.
- Tulyathan, V., Tananuwong, K., Songjinda, P. and Jaiboon, N. 2002. Some physicochemical properties of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam) seed flour and starch. *Science Asia*. 28: 37-41.
- Velíšek, J. and Cejpek, K. 2006. Biosynthesis of Food Constituents: Lipids. 1. Fatty Acids and Derived Compounds – a Review. *Czech Journal Food Science*. 24: 193-216.
- Voon, Y.Y., Sheikh Abdul Hamid, N., Rusul, G., Osman, A. and Quek, S.Y. 2007. Characterisation of Malaysian durian (*Durio zibethinus* Murr.) cultivars: Relationship of physicochemical and flavour properties with sensory properties. *Food Chemistry*. 103: 1217–1227.
- Yeh, A.I., Chan, T.Y. and Chuang, G.C. 2009. Effect of water content and mucilage on physicochemical characteristics of Yam (*Discorea alata Purpurea*) starch. *Journal of Food Engineering*. 95: 106–114.
- Waigh, T. A., Gidley, M. J., Komanshek, B. U. and Donald, A. M. 2000. The phase transformations in starch during gelatinization: a liquid crystalline approach. *Carbohydrate Research*. 328: 165–176.
- Wang, L. and P.A. Seib. 1996. Australian salt noodle flours and their starches compared to US wheat flours and their starches. *Cereal Chem*. 73: 167-175.

- Wang, L., Xie, B., Shi, J., Xue, S., Deng, Q., Wei, Y and Tian, B. 2010. Physicochemical properties and structure of starches from Chinese rice cultivars. *Food Hydrocolloids*. 24: 208–216.
- Wang, S., Gao, W., Chen, H. and Xiao, P. 2006. Studies on the morphological, thermal and crystalline properties of starches separated from medicinal plants. *Journal of Food Engineering*. 76: 420-426.
- Wati, R.K., Theppakorn, T. and Rawdkuen, S. 2009. Extraction of trypsin inhibitor from three legume seeds of the royal project foundation. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 2: 245-254.
- Wickramasinghe, H.A.M., Takigawa, S., Matsuura-Endo, C, Yamauchi, H. and Noda, H. 2009. Comparative analysis of starch properties of different root and tuber crops of Sri Lanka. *Food Chemistry*. 112: 98–103.
- Whistler, R.L. and Bemiller, J.N. 1999. *Carbohydrate chemistry for food scientists*. Reprint. Vol. 2<sup>nd</sup>. Eagan press, Minnesota.
- Wanyu, P., Commawang, C. and Siriamornpun, S. 2009. Substitution of Wheat Flour with Rice Flour and Rice Bran in Flake Products: Effects on Chemical, Physical and Antioxidant Properties. *World Applied Sciences Journal*. 7: 49-56.
- Zobel, H.F. 1988. Starch crystal transformations and their industrial importance. *Starch*. 40: 1-7.