

บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

- กชแก้ว สุริยะ และชวกร วรสุวรรณรักษ์. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนบาร์จากข้าวกล้อง และเวย์โปรตีน ต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์. *FST CMU Research Exercise*, 1–20.
- กฤษณิยา ครุฑกะ. (2544). *การผลิตโยเกิร์ตแช่แข็งจากน้ำนมถั่วเหลืองน้ำนมข้าวกล้องและรำข้าว* (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ
- กระทรวงสาธารณสุข. (2544). *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 222) พ.ศ.2544 เรื่อง ไอศกรีม*. สืบค้น 28 กุมภาพันธ์ 2562, จาก <http://www.fda.moph.go.th>.
- กฤตภาส จินาภาค. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตข้าวกล้องงอกพันธุ์หอมไชยา. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*, 4(1), 17–26.
- ณัฐวณิชกุล เศรษฐปราโมทย์, เกรียงศักดิ์ เม่งอาพันธ์, บวรภัทร ไล่เลิศ และดวงพร อมรเลิศพิศาล. (2559). ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตสาหร่ายเตาและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ. *วารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร*, 3(1), 55–65.
- หุติยาภรณ์ จิตตะปาโล, วราภรณ์ วิทยาภรณ์ และวีระพงศ์ วิรุฬห์ธนภุชณ. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชแห้งจากข้าวกล้องอินทรีย์หัก. *วารสารวิจัย มสค*, 1(3), 47–68.
- นันทวรรณ ฉวีวรรณ. (2556). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมดอกโสน* (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.
- นพพร สุกุลยืนยงสุข. (2558). *การพัฒนาโยเกิร์ตไขมันต่ำเสริมแป้งแก่นตะวัน*. (วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพฯ
- นवलนภา อัครสินธวัจกุล. (2546). *การผลิตโยเกิร์ตน้ำนมข้าวโพด*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- ปาริสุทธิ์ สงทิพย์. (2550). *การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งจากข้าวกล้องและสมุนไพร*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และปัทมา คล้ายจันทร์. (2547). การผลิตโยเกิร์ตกล้วยหอม. *วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม*, 1(1), 24–31.
- ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และปวีณา มณีพล. (2557). การผลิตไอศกรีมจากน้ำนมธัญพืช. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 4(2), 645–649.

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. 2548. *นมเปรี้ยว (ฉบับที่ 289)*. ราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 122 ตอนพิเศษ 021 ง.
- พัชรินทร์ รักษาวรร. (2542). *การผลิตและปรับปรุงคุณภาพไอศกรีมกะทิลดไขมัน*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- มณชัย เดชสังกรานนท์, อมรรัตน์ สีสุกอง และสาโรจน์ ศิริศันสนียกุล. (2559). *การผลิตซูปร้าสไปรูลิน่าสกัดจากกากชีวมวลเหลือทิ้งของการสกัดซี-ไฟโคไซยานิน* (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.
- มธุรา อุณหศิริกุล, คิตชาย อุณหศิริกุล, เตือนเต็ม ทองเผือก, จันนิภา บ้านเนิน, ฐิติกานต์ ยิ่งประยูร และนิลาวัลณ์ จันทะรังสี. (2561). การผลิตโยเกิร์ตจากข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรี. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 3, 118–124.
- ราเชนทร์ ดวงศรี. (2552). *การสกัดและความคงตัวของ ไฟโคไซยานินจากสาหร่ายสไปรูไลนา*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. นครราชสีมา.
- รัชชก กองประดิษฐ์ และแก้วตา กล้าเจริญ. (2560). *การพัฒนาขนมขบเคี้ยวชนิดแห้งจากข้าวเจ้าพันธุ์กช.47*. (ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต). มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. กรุงเทพฯ
- วรารุณี ครุสง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2532). *เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สมบูรณ์ ผู้พัฒน์. (2538). *การเพาะเลี้ยงและการใช้ประโยชน์จากสาหร่ายเซลล์เดียว*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สินีนากู อักโขสุวรรณ. (2550). *ผลของการแปรรูปและอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อซี-ไฟโคไซยานินและสมบัติการต้านออกซิเดชันของสารสกัดสาหร่ายเกลียวทอง (Spirulina platensis)*. (วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- สุภางค์ เรืองฉาย และสิรินาถ ตันทเกษม. (2557). การพัฒนาไอศกรีมลูกพลับแห้ง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 45(2), 281–284.
- หทัยชนก นพจรูญศร (2554). *ผลของปฏิสัมพันธ์ของแป้งมันสำปะหลังตัดแปรและแคปซูลคาราจีแนนต่อการตกผลึกของผลึกน้ำแข็งในไอศกรีมนม*. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยสุรนารีและเทคโนโลยี. นครราชสีมา.
- อมรรัตน์ สีสุกอง, กัลยาภรณ์ จันตรี, มณชัย เดชสังกรานนท์, ภัทราทิพย์ รอดสำราญ, ณัชชา นุกิจ และหทัยรัตน์ ปิ่นแก้ว. (2552). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับเด็กปฐมวัยจากข้าวอกของข้าวเจ้าหอมคำอินทรีย์* (รายงานผลการวิจัย). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

อำพรพรรณ ชัยกุลเสรีวัฒน์, วิญญู ช่วยแก้ว และเนตรนภา สกุลซึ้ง. (2557). การผลิตโยเกิร์ตข้าวกล้อง
พันธุ์หอมนิล. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 45(2), 273–276.

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

- Aguilera, J. M., & Kinsella, J. E. (1991). Compression strength of dairy gels and microstructural interpretation. *Journal of Food Science*, 56, 1224–1228.
- Alkinson, T., Michael, D.S., & Hammond, M.P. (1987). *Biotechnology: enzyme technology*. Weinheim: VCH.
- Arbuckle, W.S. (1986). *Ice Cream* (4th ed). New York: The Avi Pub. Co.
- A.O.A.C. (2002). *Official methods of the association of official analytical chemists*. Association of official analytical chemists. Washington D.C.
- BAM. (2001A). *Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 3 on Aerobic plate count*. U.S. Food and Drug Administration. Retrieved February 25, 2019, from <https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm063346.htm>
- BAM. (2001B). *Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 18 on Yeasts, Molds and Mycotoxins*. U.S. Food and Drug Administration. Retrieved February 25, 2019, from <https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm071435.htm>
- BAM. (2002A). *Bacteriological Analytical Manual online, Chapter 4 on Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria*. U.S. Food and Drug Administration. Retrieved February 25, 2019, from <https://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm064948.htm>
- Belay, A. (2002). The potential application of *Spirulina* (*Arthrospira*) as a nutritional and therapeutic supplement in health management. *Journal of American neutraceutical associations*, 5, 27–48.
- Bennett, A., & Bogorad, L. (1973). Complementary chromatic adaptation in a filamentous blue-green alga. *Journal of cell biology*, 58, 419–435.
- Boonkong, J., & Wongkaew, N. (2004). Production of soybean milk ice cream. *Journal of food technology, Siam university*, 1(1), 31–40.

- Castenholz, R.W. (1989). Subsection III, Order Oscillatoriales. In J.T. Stanley, M.P. Bryant, N. Pfenning, & J.G. Holt (Eds.), *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology* (p. 1771). Baltimore: William and Wilkins.
- Charoenkul, A. (2015). *Milk and milk products technology*. Retrieved February 25, 2019, from <http://www.elearning2.utcc.ac.th/officialtcu/econtent/sf411/>
- Ciferri, O. (1983). *Spirulina*, the edible microorganism. *Microbiological reviews*, 47(4), 551–578.
- Cohen, Z. (1997). The chemical of *Spirulina*. In A. Vonshak (Eds.), *Spirulina platensis (Arthrospira): physiology, cell-biology and biotechnology*. Taylor & Francis Inc.
- Dejsungkranont, M., Chisti, Y., & Sirisansaneeyakul, S. (2017). Optimization of production of C-phycoerythrin and extracellular polymeric substances by *Arthrospira* sp. *Bioprocess biosystems engineering*, 4(8), 1173–1188.
- Doke, J. H. (2005). An improved and efficient method for the extraction of phycoerythrin from *Spirulina* sp. *International journal of food engineering*, 1(5), 1–11.
- El-Baky, H.H.A., & El-Baroty, G.S. (2008). Characterization of nutraceutical compounds in blue green alga *Spirulina maxima*. *Journal of medicinal plants*, 2(10), 292–300.
- Eriksen, N. (2008). Production of phycoerythrin – a pigment with applications in biology, biotechnology, foods and medicine. *Applied microbiology biotechnology*, 80, 1–14.
- Gilland, S.E. (1990). Health and nutritional benefits from lactic acid bacteria. *FEMS microbiology reviews*, 87, 175–188.
- Hanaa, H., & El-Baky, H.H.A. (2003). Over production of phycoerythrin pigment in blue green algae *Spirulina* sp. and its inhibitory effect on growth of ehrlich ascites carcinoma cells. *Journal of medical sciences*, 3(4), 314–324.
- Hatti-Kaul, R., & Mattiasson, B. (2003). Release of protein from biological host. In R. Hatti-Kaul & Mattiasson (Eds.), *Isolation and purification of protein* (pp. 1–27). USA: Marcel dekker.
- Henrikson, R. (2009). *Earth food Spirulina*. USA: Ronore enterprises.

- Hirata, T., Tanaka, M., Ooike, M., Tsunomura, T., & Sakaguchi, M. (2000). Antioxidant activities of phycocyanobilin prepared from *Spirulina platensis*. *Journal of applied phycology*, *12*(3–5), 435–439.
- Iamkampang, P. & Inget, S.V. (2015). Product development of Khao-Tang supplemented with calcium from Grey feather back fish bone. *Saundusit research journal*, *8*(1), 55–71.
- ISO 15214. (1998). *Microbiology of food and animal feeding stuffs–Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria–Colony-count technique at 30 degrees C*. Retrieved February 24, 2019, from <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:15214:ed-1:v1:en>.
- Kneifel, W., Jaros, D., & Erhard, F. (1993). Microflora and acidification properties of yoghurt and yoghurt-related products fermented with commercially available starter. *International journal of food microbiology*, *18*, 179–189.
- Kumar, C.G., & Takagi, H. (1999). Microbial alkaline proteases: from a bioindustrial Viewpoint. *Biotechnology advance*, *17*, 561–594.
- La Torre, L., Tamime, A.Y., & Muir, D.D. (2003). Rheology and sensory profiling of set-type fermented milks made with different commercial probiotic and yogurt starter culture. *International journal of dairy technology*, *56*, 163–170.
- Lee, S. K., Buwalda, R. J., Euston, S. R., Foegeding, E. A., & McKenna. A. B. (2003). Changes in the rheology and microstructure of process cheese during cooking. *LWT - food science and technology*, *36*: 339–345.
- Lobphu, T., & Buakam, P. (2016). Development of low calories bar from brown rice, pineapple and stevioside. *FST CMU Research Exercise*, *1*(1), 1–16.
- Manoj, G., Venkataraman, L.V., & Srinivas, L. (1992). Antioxidant properties of *Spirulina* (*Spirulina platensis*), In C.V. Seshadri & N. Jeeji Bai (Eds.), *Spirulina Etta National Symposium* (pp. 148-154). India: MCRC.
- McSwane, D., Rue, N., & Linton, R. (2000). *Essentials of food safety and sanitation* (2nd ed.). New Jersey: Prentic-Hall, Inc.
- Mishra, S.K., Shrivastav, A., & Mishra, S. (2008). Effect of preservatives for food grade C-PC from *Spirulina platensis*. *Process biochemistry*, *43*(4), 339–345.

- Richmond, A., & Grobbelaar, J.U. (1986). Factors affecting the output rate of *Spirulina platensis* with reference to mass cultivation. *Biomass*, 10, 253–264.
- Rizvi, S.S.H. (1994). Thermodynamic properties of foods in dehydration. In M.A. Rao & S.S.H. Rizvi (Eds.), *Engineering Properties of Foods*. 2nd ed. (pp. 223–309). New York: Marcel Dekker, Inc.
- Romay, C., Armesto, J., Ramirez, D., Gonzalez, R., Ledon, N., & Garcia. I. (1998). Antioxidant and anti-inflammatory properties of C-phycoyanin from blue-green algae. *Inflammation research*, 47(1), 36–41.
- Rosalina, P. S., & Richard W. H. (2004). Effects of overrun on structural and physical characteristics of Ice-cream. *International dairy journal*, 14, 255–262.
- Sarada, D.V.L., Kumar, C.S., & Rengasamy, R. (2011). Purified C-phycoyanin from *Spirulina platensis* (Nordstedt) Geitler: a novel and potent agent against drug resistant bacteria. *World journal of microbiology and biotechnology*, 27(4), 779–783.
- Shah, N.P., & Ravula. R.R. (2001). Water activity in yogurt. *Dairy industries international*, 6(2), 28–30.
- Shimamatsu, H. (2004). Mass production of *Spirulina*, an edible microalga. *Hydrobiologia*, 512, 39–44.
- Soundarapandian, P., & Vasanthi, B. (2008). Effect of chemical parameters on *Spirulina platensis* biomass production: optimized method for phycocyanin extraction. *International journal of zoological research*, 4(1), 1–11.
- Tamine, A.Y., & Robinson, R.K. (1985). *Yoghurt : Science and Technology*. London: Peeters.
- Tan, G., & Korel, F. (2007). Quality of flavored yogurt containing added coffee and sugar. *Journal of food quality*, 30, 342–356.
- Temesgen. M., & Yetneberk, S. (2015). Effect of application of stabilizers on gelation and syneresis in yoghurt. *Food science and quality management*, 37, 90–102.
- Thai Industrial Standards Institute. (2013). Thai Community Product Standard: Khao Phong. Retrived March 1, 2013, from http://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0743_59 (ข้าวพอง). pdf.
- Van Eykelenburg, C. (1977). On the morphology and ultrastructure of the cell wall of *Spirulina platensis*. *Antonie van leeuwenhoek*, 43(2), 89–99.

- Van Eykelenburg, C. (1978). A glucan from the cell wall of the cyanobacterium *Spirulina platensis*. *Antonie van Leeuwenhoek*, 44, 321–327.
- Viskari, P.J., & Colyer, C.L. (2003). Rapid extraction of phycobiliproteins from cultured cyanobacteria samples. *Analytical biochemistry*, 319(2), 263–271.
- Vonshak, A. (2002). *Spirulina platensis (Arthrospira) Physiology, cell-biology and Biotechnology*. London: Taylor & Francis Ltd, 1 Gunpowder Square.
- Wongklnag, S. (2015). *Antioxidant activity of Nelumbo nucifera for development of cereal bar product*. (Master degree of home economic technology thesis). Rajamangala university of technology thanyaburi. Patumthani.
- Wu, Q., Liu, L., Miron, A., Klímová, B., Wan, D., & Kuc. K. (2016). The antioxidant, immunomodulatory, and anti-inflammatory activities of *Spirulina*: an overview. *Archives of toxicology*, 90(8), 1817–1840.
- Zarrouk, C. (1966). *Contribution a l'étude d'une cyanophycee. Influence de divers facteurs physiques et chimiques sur la croissance et photosynthese de Spirulina maxima (Setch et Gardner) Geitler*. (Doctoral dissertation). University of Paris. UK.