

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2530. การปฏิบัติการเทคโนโลยีของแป้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

_____. 2542. เทคโนโลยีของแป้ง. เท็คแอนเจอร์นัล, กรุงเทพฯ.

_____, เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ, วัชร เลิศมงคล, จำลอง เจียมจันรจจา, ปิยะ ดวงพัตรา, เอ็จ สโรบล
, ปิยะวุฒิ พูลสงวน, เจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์, และ วิจารย์ วิชชุกิจ. 2542.
การแปรรูปและการใช้ประโยชน์มันสำปะหลัง. เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ
โครงการเพื่อบรรเทาผลกระทบทางสังคมเนื่องจากวิกฤตการณ์ทางเศรษฐกิจ.
แหล่งที่มา : http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/ct_5_2545_manioc.pdf,
5 พฤษภาคม 2548.

_____ และ เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2546. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. 2534. การเตรียมฟิล์มเอมิโอสจากสตาร์ชมันเทศที่แยกส่วนแล้ว.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ปรีชา พหลเทพ. 2530. โพลีเมอร์ (แบบศึกษาด้วยตนเอง). พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท ประชาชน จำกัด,
กรุงเทพฯ.

ปนัดดา พวงเกษม. 2540. การเตรียมฟิล์มบริโกล์ได้จากแป้งมันสำปะหลังและแนวทางการใช้
ประโยชน์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

พอใจ ลิมพันธ์อุดม. 2534. เอกสารประกอบการสอนวิชา สถิติและการควบคุมคุณภาพ.
คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง,
กรุงเทพฯ.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง และ งามทิพย์ภู่วาโรดม. 2540. องค์ประกอบย่อยสลายได้ทางชีวภาพจาก
แป้ง. สิทธิบัตรการประดิษฐ์ เลขที่ 8057.

สุดารัตน์ จิระชัยมงคล. 2548. การศึกษาและพัฒนาฟิล์มละลายน้ำได้จากสตาร์ชเพื่อการบรรจุ
สารเคมี. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สุพะไชย์ จินดาวุฒิกุล. 2545. การใช้ประโยชน์จากแป้งมันสำปะหลัง. สารานุกรม : บทความ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีโดยกรมวิทยาศาสตร์บริการ.
แหล่งที่มา : http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/ct_5_2545_manioic.pdf,
1 พฤษภาคม 2548.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแป้งมัน
สำปะหลัง. มอก. 274-2521.

_____. 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมภาชนะพลาสติกและฟิล์มพลาสติกสำหรับบรรจุ
ไขมันและน้ำมันบริโภค. มอก. 654-2529.

_____. 2535. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแป้งดัดแปรสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร. มอก.
1073-2535.

ศักดิ์ดา ศรีนิเวศน์. 2548. พิษภัยของสารเคมีการเกษตร.

แหล่งที่มา: http://www.doae.go.th/report/kemi/index_2.htm, 10 กุมภาพันธ์ 2548.

หน่วยปฏิบัติการภาคเทคโนโลยีแปรรูปมันสำปะหลังและแป้ง. 2540. สถานภาพของเทคโนโลยี
อุตสาหกรรมมันสำปะหลังของประเทศไทย. ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ
แห่งชาติ, กรุงเทพฯ.

ภัศรา มณีศรีรัชฎ์. 2542. การปรับปรุงคุณสมบัติทางการบรรจุของวัสดุขึ้นรูปจากแป้งมัน
สำปะหลัง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อรพิน ภูมิภมร. 2533. เทคโนโลยีของแป้ง : เคมีของแป้งและเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากแป้งบางชนิด
ที่ผลิตในประเทศไทย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เอกพันธ์ แก้วมณีชัย. 2538. การตัดแปรรสตา์ชในแป้งมันสำปะหลังและข้าวด้วยวิธีแอซิทิลเลชัน.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อุไรวรรณ ดิลกคุณานันท์. 2531. เทคนิคทางจุลทรรศน์อิเล็กตรอน. ศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์
กลาง: สถาบันวิจัยและพัฒนา. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ

Aurand, L.W. and A.E. Woods. 1973. **Food Chemistry**. The AVI Publishing Company, Inc.,
Westport, Connecticut.

American Society for Testing and Materials. 1988. **Standard Test Methods for Determining
Gas Permeability Characteristic of Plastic Film and Sheeting**, ASTM D 1434-82.
Annual Book of ASTM Standard. Philadelphia.

_____. 1994. **Standard Test Methods for Seal Strength of Flexible Barrier Materials**,
ASTM F 88-00. Annual Book of ASTM Standard. Philadelphia.

_____. 1994. **Standard Test Methods for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting**,
ASTM D 882-91. Annual Book of ASTM Standard. Philadelphia.

_____. 1994. **Standard Test Methods for Vibration Testing of Shipping Containers**,
ASTM D 999-01. Annual Book of ASTM Standard. Philadelphia.

_____. 1994. **Standard Test Methods for Water Vapor Transmission of Materials**,
ASTM E 96-93. Annual Book of ASTM Standard. Philadelphia.

Anonymous. n.d.a. **Aicello Water Solubility Test**. Available Source:

<http://www.aicello.co.jp/eg/product/solublon/solubility.htm>, April 11, 2007.

- A.O.A.C. 1990. **Official Methods of Analytical Chemists**, Washington, D.C.
- Banker, G.S. 1966. **Film coatings theory and practice**. J. Pharm. Sci. 55 (1) : 81-89.
- Bakker, M. 1986. **The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology**. John Wiley & Son, New York.
- Bilitz, H.D. and H.W. Grosch. 1987. **Food Chemistry**. Springer-Verleg Berlin, Heidelberg.
- Billmeyer, F.W. 1962. **Textbook of Polymer Science**. John Wiley & Son, New York.
- Butler, B.L., P.J. Vergano, R.F. Testin, J.M. Bunn and J.L. Wiles. 1996. Mechanical and barrier properties of edible chitosan films as affected by composition and storage. **Journal of Food Science** 61 (5): 953-955.
- Daniel, R. 1973. **Edible Coating and Soluble Packaging**. Noyes Data Corporation, Park Ridge.
- Fleche, G. 1985. Chemical modification and degradation of starch, pp. 73-99. In G.M.A. Van Beynum and J.A. Roels, eds. **Starch Conversion Technology**. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Hoseney, R.C. 1986. **Principles of Cereal Science and Technology**. The American Association of Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Hullinger, C.H. 1965. Starch film and coating. **Cereal Sci. Today** 10 (9): 508-510.
- International Seed Testing Association. 1993. International Rule for Seed Testing Rule
International Seed Testing Association 1993. **Seed Science and Technology** 21.
Switzerland.

- Jayasekara, R., I. Harding, I. Bowater, G.B.Y. Christie and G.T. Lonergan. 2004. Preparation, surface modification and characterization of solution cast starch PVA blended films. **Polymer testing** 23 (2004): 17-24.
- Kondo, T., C. Sawatari, R.S.J. Manley and D.G. Gray. 1994. Characterization of hydrogen bonding in cellulose-synthetic polymer blend systems with regioselectivity substituted methylcellulose. **Macromolecules** 27: 210-215.
- Leach, H.W. 1965. Gelatinization of starch, pp. 289-307. In R.L. Whistler and E.F. Paschall (eds.). **Starch. Chemistry and Technology**. Vol 1. Academic Press, London.
- Leach, H.W., L.D. McCrwen, and T.J Schoch. 1959. Structure of the starch granule I Swelling and solubility patterns of various starches. **Cereal Chem.** 36: 534-544.
- Le Bot, Y. and P.A. Gouy. 1995. Polyols from starch, pp. 155-177. In M.W. Kearsley and S.Z. Dziedzic, eds. **Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives**. Blackie Academic & Professional, New York.
- Light, J.M. 1990. Modification food starch: why, what, where and how. **Cereal Foods World** 35 (11): 1081-1092.
- Lim, S.W., I.K.jung, K.H. and B.S. Jin. 1999. Structure and properties of biodegradable gluten/aliphatic polyester blebds. **Eur. Polm.** 35: 1875-1881.
- Luallen, T.E. 1985. Starch as a functional ingredient. **Food Technology** 38(1): 59-63.
- Mark., A. M., W.B. Roth, C.L. Mehlretter and C.E. Rist. 1966. Oxygen permeability of amylo maize starch films. **Food Technology**. Jan Vol 12 : 75-77.

- Mellan, I. 1961. Properties of plasticizer, pp. 1-25. *In* **The Behavior of Plasticizer**. Pergamon Press Ltd., New York.
- Modi, T.W. 1980. Polyvinyl alcohol, pp. (20-1) - (20-31). In R.L. Davidson, ed. **Handbook of Water-Soluble Gums and Resins**. McGraw-Hill Book Company, New York.
- Nwifo, B.T. and G.J.L. Griffin. 1985. Microscopic appearance of fractured surfaces and mechanical properties of starch-extended poly(vinyl alcohol). **Polymer Chemistry** 23 (7): 2023-2031.
- Osman, E.M. 1967. Starch in food industry, pp. 163-215. *In* R.L. Whistler and E.F. Paschall (eds.). **Starch: Chemistry and Technology**. Vol 2. Academic Press, New York.
- Peltonen, S. and K. Harju. 1996. **Application and methods of preparation of fatty acid esters of polysaccharides**. U.S. Patent 5,589,577.
- Poovarodom, N. and S. Praditdung. 2006. **Non-synthetic biodegradable starch-based composition for production of shaped bodies**. U.S. Patent 7,067,651 B2.
- Radley, J.A. 1968. **Starch and Its Derivatives**. 4th ed, Chapman and Hall, London.
- Reis, M.M., M.M.C. Ferreira and S.B.S. Sarmemto. 2002. A multi-way analysis of starch cassava properties. **Chemometrics and Intelligent Laboratory System** 64: 123-135.
- Robin, J.P., C. Mercier, R. Charbonniere and J.A. Guilbot. 1974. Lintnerized starches, gel filtration and enzymatic studies of insoluble residues from prolonged acid treatment of potato starch. **Cereal Chemistry** 51: 389-406.

- Rotto, J.A., P.J. Stenhouse, M. Auerbach, J. Mitchell and R. Farrell. 1999. Processing, performance and biodegradability of a thermoplastic aliphatic polyester/starch system. **Polymer** 1999 (40): 6777-6788.
- Rutenberg, M.W. 1980. Starch and its modifications, pp. (22-1) – (22-83). In R.L. Davidson, ed. **Handbook of Water-Soluble Gums and Rasins**. McGraw-Hill Book Company, New York.
- Schoch, T.J. 1964. Swelling power and solubility of granular starches, pp. 106-108. In R.L. Smith and J.N. BeMiller (eds.). **Methods in Carbohydrate Chemistry**. Vol. IV. Academic Press, Inc., New York.
- Shogren, R.L. 1996. Preparation, thermal properties and extrusion of high-amylose starch acetates. **Carbohydrate Polymer** 29(1): 57-62.
- Smith, P.S. 1982. Starch derivatives and their use in foods, pp. 237-269. In D.R. Lineback and G.E. Inglett, eds. **Food Carbohydrates**. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Smith, R.J. 1979. **Food Carbohydrate**. The AVI Publishing Co., Westport, Connecticut.
- Spiess, W.E.L and W. Wolf. 1987. Critical evaluation of methods to determine moisture sorption isotherms, pp. 215-233. In L.B. Rockland and L.R. Beuchat, eds. **Water Activity: Theory and Applications to Food**. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Swinkels, J.J.M. 1985. Sources of starch, its chemistry and physics, pp. 15-45. In G.M.A. Van Beynum and J.A. Roles (eds.). **Starch Conversion Technology in Australia**. 37: 110-111.

- Tessler, M.M. and R.L. Billmers. 1996. Preparation of starch esters. **J. Env. Polym. Degrad.** 4(2): 85-89.
- Tudorachi, N., C.N. Cascaval, M. Rusu and M. Pruteanu. 2000. Testing of polyvinyl alcohol and starch mixture as biodegradable polymeric materials. **Polymer testing** 19 (2000): 785-799.
- Vimolvan, P., K. Ratanarat and M. Pongchawanakul. 2001. Preliminary study on preparation of biodegradable plastic from modified cassava starch. **J. Sci. Res. Chula. Univ.** 26 (2): 117-225.
- Whistler, R.L. and J.N. Bemiller. 1999. **Carbohydrate Chemistry for Food Scientists.** Eagan Press. St. Paul, Minnesota.
- Windholz, M., S. Budvari, L.Y. Stroumtsos and M.N. Fertig. 1976. **The Merck Index.** 9th ed, Merck & Co., Inc. Rahway, New York.
- Wurzburg, O.B. and C.D. Szymanski. 1970. Modified starches for food industry. **J. Agric. Fd Chem.** 18: 997-1001.
- _____.1987. Introduction. In O.B. Wurzburg, ed. **Modified Starch: Properties and Uses.** CRC Press, Inc., Florida.
- Zobel, H.F. 1984. Gelatinization of starch and mechanical properties of starch pastes, pp. 285-309. *In* R.L. Whistler, J.N. BeMiller and E.F. Paschall (eds.). **Starch : Chemical and Technology.** 2nd ed., Academic Press, Inc., New York.
- _____ and A.M. Stephen. 1995. Starch: structure, analysis and application, pp. 9-16. *In* A.M. Stephen, ed. **Food Polysaccharides and Their Application.** Marcel Dekker, Inc., New York.