

บรรณานุกรม

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2546. **เทคโนโลยีของแป้ง**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 303 น.
- กุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์. 2535. “การใช้แป้งมันเทศพันธุ์พื้นเมืองในผลิตภัณฑ์คุกกี้.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กฤษฎา สัมพันธ์รักษ์. 2541. **พฤกษศาสตร์พืชเศรษฐกิจ**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 220 น.
- คณาจารย์ภาควิชาพืชไร่นามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2542. **พืชเศรษฐกิจ**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 471 น.
- จิตรา เศรษฐอุดม. 2528. “ผลของตัวแปรในกระบวนการผลิตต่อคุณภาพของแป้งมันฝรั่งที่ปลูกในประเทศไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ. 2540. “การศึกษาการผลิตฟิล์มที่รับประทานได้จากโปรตีนสกัดถั่วเขียว.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ธีรวัฒน์ เทพใจกาศ. 2545. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารขบเคี้ยวที่มีคุณค่าทางโภชนาการจากแป้งมันเทศและเนื้อปลาป่น.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. **เคมีอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, 487 น.
- พิรศักดิ์ วรรณทโรสถ. 2544. **ทรัพยากรพืชในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 9 :พืชที่ให้คาร์โบไฮเดรตที่ไม่เมล็ด**. พิมพ์ครั้งที่ 1. นนทบุรี: โรงพิมพ์สมมิตรพรินต์, 299 น.
- ยุทธนา พิมพ์ศิริผล. 2545. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้งจากแป้งข้าวเจ้าผสมแป้งมันเทศ.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เวชยันต์ ธนบดีภัทร. 2532. “ผลของตัวแปรในการผลิต และสมบัติทางกายภาพเคมีของแป้งจากมันเทศที่ปลูกในประเทศไทย.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วุฒิชัย นาครักษา. 2526. “การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและฟิสิกส์ของพันธุ์ถั่วเขียวที่เหมาะสมต่อการใช้ประโยชน์.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วุฒิชัย นาครักษา. 2529. “การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีกายภาพของสตรัซจากเผือกเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรม.” **วารสารเกษตรพระจอมเกล้า**. 4(1): 16-33.
- วินัด ภูมินาถ. 2545. สารซัลไฟด์และซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในอาหาร. **วารสารอาหาร**. 32(4): 235-239.
- วรรณดา ตูลยชัย, พรสิน แซ่โกว, และ ภรณ์ ลิ้มปีสุต. 2538. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศิริพร โอวาทพารพร. 2532. “การผลิตอาหารว่างจากมันเทศโดยกระบวนการเอกซ์ทรูชัน.”

วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์, สมจิต นิยมไทย, มณฑนา ร่วมรักษ์ และสมยศ จรรยาวิลาส. 2528

“การใช้มันเทศทำผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูป.” ในรายงานผลการวิจัย

ประจำปี 2528-2530, 1-53. กรุงเทพมหานคร: สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์, สมจิต นิยมไทย, น้อย สาริกะภูติ และมาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงษ์. 2530.

“การผลิตและคุณสมบัติบางประการของแป้งมันเทศ.” ในรายงานผลการวิจัยประจำปี 2530, 1-34. กรุงเทพมหานคร: สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์, สมจิต นิยมไทย, สมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม และชุมสาย สีลาวนิช. 2533. “การ

วิเคราะห์ทางเคมีเพื่อการตรวจสอบคุณภาพและการสกัดแป้งจากมันเทศพันธุ์ต่างๆที่ปลูกในประเทศไทย.” ในรายงานผลงานวิจัยโครงการ **Used of sweet potato starch and flour in food Processing**, 37-61. กรุงเทพมหานคร: สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์. 2542. “การศึกษาเปรียบเทียบสสารขมันเทศกับสสารชนิดอื่นในการผลิตขนมกึ่งสำเร็จรูปชนิดทอด.” **วารสารเกษตรศาสตร์**. 33(3): 452-460.

สายสุนีย์ เบญจเทพานันท์. 2546. “ผลของคาร์ราจีแนน แป้งสาชู และแป้งมันเทศต่อคุณภาพของไส้กรอกลดไขมัน.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อัจฉรา คลวิทยาคุณ. 2544. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากแป้งมันเทศเคลือบปรุงแต่งกลิ่นรส.” วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Abera, S., and Rakshit, S.K. 2003. “Comparison of Physicochemical and Functional Properties of Cassava Starch Extracted From Fresh Root and Dry Chip.” **Starch/Stärke**. 55: 287-296.

AOAC. 2000. Association of Official Analytical Chemists, 17th ed. Washington, D.C.: Association of Official Chemist, Inc.

Baldwin, P.M. 2001. “Starch Granule-Associated Proteins and Polypeptides: A Review.” **Starch/Stärke**. 53: 475-503.

Biss, R., and Cogan, U. 1996. “Sulfur Dioxide in Acid Environment Facilitates Corn Steeping.” **Cereal Chem.** 73(1): 40-44.

Boundy, J.A.; Turner, J.E.; Wall, J.S.; and Dimler, R.J. 1967. “Influence of Commercial Processing on Composition and Properties of Corn Zein.” **Cereal Chem.** 44: 281-287.

- Boyaci, I.H.; Williams, P.C.; and Köksel, H. 2004. "A Rapid Method for the Estimation of Damaged Starch in Wheat Flours." **J. Cereal Sci.** 39: 139-145.
- Brabet, C.; Reynoso, D.; Dufour, D.; Mestres, C.; Arredondo, J.; and Scott, G. 1997. "Starch Content and Properties of 106 Sweetpotato Clones from the World Germplasm Collection Held at CIP, Peru." **CIP Program Report.** 279-286.
- Brautlecht, C.A. 1953. **Starch Its Sources, Production and Uses.** Reinhold Publishing Corporation. 408 p.
- Chai, J.; Loha, V.; Prokop, A.; and Tanner, R.D. 1998. "Effect of Bubble Velocity and pH Step Changes on the Foam Fractionation of Sporamin." **J. Agri. Food Chem.** 46: 2868-2872.
- Chen, Z.; Schols, H.A.; and Voragen, A.G.J. 2003. "Physicochemical Properties of Starches Obtained from Three Varieties of Chinese Sweet Potatoes." **J. Food Sci.** 68(2): 431-437.
- Cherry, J.; Ko, S.; Grainger, R.; Prokop, A.; and Tanner, R.D. 2000. "Developing an Objective Function to Characterize the Tradeoffs in Salting Out and the Foam and Droplet Fractionation Processes." **Braz. J. Chem. Eng.** 17(2): 1-9.
- Chiou, H.; Martin, M.; and Fitzgerald, M. 2002. "Effect of Purification Methods on Rice Starch Structure." **Starch/Stärke.** 54: 415-420.
- Cobishley, D.A. 1984. "Tapioca, Arrowroot and Sago Starches Production." In Whistler, R.L.; Bemiller, J.N.; and Pashell, E.F., eds. **Starch: Chemistry and Technology**, 469-478. New York: Academic Press.
- Collado, L.S., and Corke, H. 1996. "Use of Wheat-Sweetpotato Composite Flours in Yellow-Alkaline and in White-Salted Noodles." **Cereal Chem.** 73(4): 444-499.
- Collado, L.S., and Corke, H. 1997. "Properties of Starch Noodles as Affected by Sweet Potato Genotype." **Cereal Chem.** 74(2): 182-187.
- Collado, L.S.; Mabesa, R.C.; and Croke, H. 1999. "Genetic Variation in the Physical Properties of Sweet Potato Starch." **J. Agric. Food Chem.** 47(10): 4195-4201.
- Demiate, I.M.; Oetterer, M.; and Wosiacki, G. 2001. "Characterization of Chestnut (*Castanea sativa*, Mill) Starch for Industrial Utilization." **Braz. Arch. Biol. Technol.** 44(1): 1-14.
- Ferrero, C.; Martino, M.N.; and Zaritzky, N.E. 1993. "Stability of Frozen Starch Pastes: Effect of Freezing, Storage and Xanthan Gum Addition." **J. Food Processing and Preservation.** 17: 191-211.

- Florence, T.M. 1980. "Degradation of Protein Disulfide Bonds in Dilute Alkalie." **Biochemical Journal**. 189: 507-520.
- Fuglie, K.O. 2004. "Challenging Bennet's Law: The New Economics of Starchy Staples in Asia." **Food Policy**. 29: 187-202.
- Garcia, A.M., and Walter, W.M.Jr. 1998. "Physicochemical Characterization of Starch From Peruvian Sweetpotato Selections." **Starch/Stärke**. 50(8): 331-337.
- Gerhard, B., and Scheider, H. 1999. **Industrial Inorganic Chemicals and Products : An Ullmann's Encyclopedia**. Weinheim: Wiley-VCH.
- Grace, M.R. 1977. **Cassava Processing**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Grant, L.A. 1998. "Effects of Starch Isolation, Drying and Grinding Techniques on Its Gelatinization and Retrogradation Properties." **Cereal Chem**. 75(5): 590-594.
- Guraya, H.S.; James, C.; and Champagne, E.T. 2003. "Physical Basis for Separation of Rice Starch Using Various Density Gradient Systems and Its Effect on Starch Recovery, Purity, and Pasting Properties." **Starch/Stärke**. 55: 450-456.
- Han, J.Y., and Tyler, R.T. 2003. "Characterization of Pea Starches in the Presence of Alkali and Borax." **Starch/Stärke**. 55: 457-463.
- Harada, K.; Kano, M.; Takayanagi, T.; Yamakawa, O.; and Ishikawa, F. 2004. "Absorption of Acylated Anthocyanins in Rats and Humans after Ingesting and Extract of *Ipomoea batatas* Purple Sweet Potato Tuber." **Biosci. Biotechnol. Biochem**. 67(8): 1500-1507.
- Hoover, R. 2001. "Composition, Molecular Structure, and Physicochemical Properties of Tuber and Root Starches: A Review." **Carbohydrate Polymers**. 45: 253-267.
- Ishiguro, K.; Noda, T.; and Yamakawa, O. 2003. "Effect of Cultivation Conditions on Retrogradation of Sweetpotato Starch." **Starch/Stärke**. 55: 564-568.
- Jangchud, K.; Phimolsiripol, Y.; and Haruthaithanasan, V. 2003. "Physicochemical Properties of Sweet Potato Flour and Starch as Affected by Blanching and Processing." **Starch/Stärke**. 55: 258-264.
- Ji, Y.; Seetharaman, K.; and White, P.J. 2004. "Optimizing a Small-Scale Corn-Starch Extraction Method for Use in the Laboratory." **Cereal Chem**. 81(1): 55-58.

- Jianjun, H. 2004. "The Effects of Processing Technology on Sweetpotato Starch Yield and Quality." In Fuglie, K.O., and Hermann, M., eds. **Sweetpotato Post-Harvest Research and Development in China**, 127-140. Indonesia: International Potato Center (CIP).
- Juliano, B.O. 1971. "A Simplified Assay for Milled-Rice Amylose." **Cereal Science Today**. 16(10): 334-340, 360.
- Kasemsuwan, T., and Jane, J. 1995. "Location of Amylose in Normal Starch Granules. II Location of Phosphodiester Cross-Linking Revealed by Phosphorous-31 Nuclear Magnetic Resonance." **Cereal Chem.** 72: 169-176.
- Klaushofer, H.; Berghofer, E.; and Neugeschwandtner, E. 1975. "On Determination of Shearing Stability of Starch Pastes". **Starch/Stärke**. 27: 185-192.
- Lee, M.H.; Baek, M.H.; Cha, D.S.; Park, H.J.; and Lim, S.T. 2002. Freeze-Thaw Stabilization of Sweet Potato Starch Gel by Polysaccharide Gums. **Food Hydrocolloids**. 16: 345-352.
- Lim, W.J.; Liang, Y.T.; Seib, P.A.; and Rao, C.S. 1992. "Isolation of Oat Starch from Oat Flour." **Cereal Chem.** 69(3): 233-236.
- Lim, S.T.; Lee, J.H.; Shin, D.H.; and Lim, H.S. 1999. "Comparison of Protein Extraction Solutions for Rice Starch Isolation and Effects of Residual Protein on Starch Pasting Properties." **Starch/Stärke**. 51(4): 120-125.
- Lumdubwong, N., and Seib, P.A. 2000. "Rice Starch Isolation by Alkaline Protease Digestion of Wet-milled Rice Flour." **J. Cereal Sci.** 31: 63-74.
- Moorthy, S.N. 2002. "Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches: A Review." **Starch/Stärke**. 54: 559-592.
- Muyonga, J.H.; Ramteke, R.S.; and Elipeson, W.E. 2001. "Prehydration Steaming Changes-Physico-Chemical Properties of Unripe Banana Flour." **J. Food Processing and Preservation**. 25: 35-47.
- Myers, D.J., and Fox, S.R. 1994. "Alkali Wet-milling Characteristics of Pearled and Unpearled Amaranth Seed." **Cereal Chem.** 71(1): 96-99.
- Narkrgsa, W. 1990. Herstellung von Stärke derivaten durch Heissextrusion. Dissertationarbeit an der Universitat für Bodenkultur, Wien.
- Narkrgsa, W. 1996. "Changes in Some Physicochemical Properties of Tapioca and Glutinous Rice Starches after Microwave Heating." **Kasetsart J.** 30(4): 532-538.

- Olomo, V., and Ajibola, O. 2003. "Processing Factors Affecting the Yield and Physicochemical Properties of Starch from Cassava Chips and Flour." **Starch/Stärke**. 55: 476-481.
- Osundahunsi, O.F.; Fagbemi, T.N.; Kesselman, E.; and Shimoni, E. 2003. "Comparision of the Physicochemical Properties and Pasting Characteristics of Flour and Starch from Red and White Sweet Potato Cultivars." **J. Agric. Food Chem.** 51(8): 2232-2236.
- Owori, C., and Hagenimana, V. 2000. "Quality Evaluation of Sweetpotato Flour Processed in Direct Agro-Ecological Sites Using Small Scale Processing Technologies." **African Potato Association Conference Proceedings**. 5: 783-490.
- Pérez, O.E.; Haros, M.; and Suarez, C. 2001. "Corn Steeping: Influence of Time and Lactic Acid on Isolation and Thermal Properties of Starch." **J. Food En.** 48: 251-256.
- Rani, V.S.; John, J.K.; Moorthy, S.N.; and Raja, K.C.M. 1998. "Effect of Pretreatment of Fresh *Amorphophallus paeoniifolius* on Physicochemical Properties of Starch." **Starch/Stärke**. 50(2-3):72-77.
- Reungmaneeapaitoon, S. 1997. "Root and Tuber Processing (Sweetpotato)." **In Training Course on Agricultural Products Processing and Quality Control**, 1-3. Bangkok: Institute of Food Research and Product Development. Kasetsart University.
- Rincón, A.M., and Padilla, F.C. 2004. "Physicochemical Properties of Breadfruit (*Artocarpus Altilis*) Starch from Margarita Island, Venezuela." **ALAN**. 54(4): 1-13.
- Rupp, P.L.C., and Schwartz. 1988. Characterization of the Action of *Bacillus subtilis* Alpha-Amylase on Sweet Potato Starch, Amylase and Amylopectin. **J. Food Biochem.** 191-203.
- Sajeev, M.S.; Moorthy, S.N.; Kailappan, R.; and Rani, V.S. 2003. "Gelatinisation Characteristics of Cassava Starch Settled in the Presence of Different Chemicals." **Starch/Stärke**. 55: 213-221.
- Sathe, S.K., and Salunkhe, D.K. 1981. "Isolation Partial Characterization and Modification of the Great Northern Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Starch." **J. Food Sci.** 42(2): 617-621.
- Schoch, T.J. 1964. "Swelling Power and Solubility of Granular Starches." In Whistler, R.L., Smith R.J., and BeMiller, J.N. eds. **Methods in Carbohydrates Chemistry**, 106-108. Vol. IV, New York: Academic Press.
- Schoch, T.J. 1968. "Effect of Freezing and Cold Storage on Paste Starches." **The Freezing Preservation of Foods**. 14: 44-56.

- Schoch, T.J., and Maywald, E.C. 1968. "Preparation and Properties of Various Legume Starches." **Cereal Chem.** 45(11): 564-573.
- Shewry, P.R. 2003. "Tuber Storage Proteins." **Annals of Botany.** 91: 755-769.
- Singh, N.; Sandhu, K.S.; and Kaur, M. 2005. "Physicochemical Properties Including Granular Morphology, Amylose Content, Swelling and Solubility, Thermal and Pasting Properties of Starches from Normal, Waxy, High Amylose and Sugary Corn." **Progress in Food Biopolymer Research.** 1: 43-54.
- Smith, R.J. 1979. **Food Carbohydrate.** The AVI Publishing Co., Westport, Connecticut, 416 p.
- Spigno, G.; Molteni, R.; and Faveri, D.M.D. 2003. "Rice Starch: Optimization of Extraction Method and Study of Gelatinization Kinetic by Non-Isothermal Calorimetric Analysis." [Online]. Available: [http://www.acidic.it/icheap6/webpapers/10% 20 Spigno.pdf](http://www.acidic.it/icheap6/webpapers/10%20Spigno.pdf)
- Sulaiman, B.D., and Morrison, W.R. 1995. "Protein Associated with the Surface of Wheat Starch Granules Purified by Centrifuging through Caesium Chloride." **J. Cereal Sci.** 12: 53-61.
- Takeda, Y.; Tokunaga, N.; Takeda, C.; and Hizukuri, S. 1986. "Physicochemical Properties of Sweet Potato Starches." **Starch/Stärke.** 38: 345-350.
- Tester, R.F., and Karkalas, J. 2001. "The Effect of Environmental Conditions on the Structural Features and Physico-Chemical Properties of Starches." **Starch/Stärke.** 53: 513-519.
- Tester, R.F.; Karkalas, J.; and Qi, X. 2004. "Starch-Composition, Fine Structure and Architecture." **J. Cereal Sci.** 39: 151-165.
- Tian, S.J.; Rickard, J.E.; and Blanshard, J.M.V. 1991. "Physicochemical Properties of Sweet Potato Starch." **J. Sci. Food Agric.** 57: 459-491.
- Tian, S.J. 1996. Ph.D. Thesis, University of Nottingham.
- Toyama, J.; Ishiguro, K.; Noda, T.; Kumagai, T.; and Yamakawa, O. 2003. "Influence of Delayed Harvest Time on Physicochemical Properties of Sweetpotato Starch." **Starch/Stärke.** 55: 558-563.
- 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.
- Umerie, S.C.; Obi, N.A.N.; and Okafor, E.O. 1997. "Isolation and Characterization of Starch from *Cyperus esculentus* Tubers." **Bioresource Technology.** 62: 63-65.

- Varavinit, S.; Shobsngob, S.; Varanyanond, W.; Chinachoti, P.; and Naivikul, O. 2002. "Freezing and Thawing Conditions Affect the Gel Stability of Different Varieties of Rice Flour." **Starch/Stärke**. 54: 31-36.
- Verwimp, T.; Vandeputte, G.E.; Marrant, K.; and Delcour, J.A. 2004. "Isolation and Characterization of Rye Starch." **J Cereal Sci**. 39: 85-90.
- Villareal, R.L., and Griggs, T.D. 1982. **Sweet Potato, Proceeding of the First International Symposium**. Tainan: Hong Wen Printing Works, 481 p.
- Walter, W.M.Jr.; Truong, V.D.; Wiesenborn, D.P.; and Carvajal, P. 2000. "Pheological and Physicochemical Properties of Starches from Moist-and Dry-Type Sweetpotatoes." **J. Agric. Food Chem**. 48(7): 2937-2942.
- Wang, F.C.; Chung, D.S.; Seib, P.A.; and Kim, Y.S. 2000. "Optimum Steeping Process for Wet Milling of Sorghum." **Cereal Chem**. 77: 478-483.
- Wang, L., and Wang, Y.J. 2004. "Rice Starch Isolation by Neutral Protease and High-Intensity Ultrasound." **J. Cereal Sci**. 39: 291-296.
- Wannerberger, L. and Eliasson, A.C. 1993. "Differential Scanning Calorimetry Studies on Rye Flour-Milling Streams." **Cereal Chem**. 70: 196-198.
- Yang, P., and Sieb, P. 1996. "Wet milling of Grain Sorghum Using a Short Steeping Period." **Cereal Chem**. 73: 751-755.
- Zhao, J., and Whistler, R.L. 1994. "Isolation and Characterization of Starch from Amaranth Flour." **Cereal Chem**. 71(4): 392-393.
- Zhou, Z.; Robards, K.; Helliwell, S.; Blanchard, C.; and Baxterb, G. 2003. "Rice Ageing. I. Effect of Change in Protein on Starch Behaviour." **Starch/Stärke**. 55: 162-169.