

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. (2545). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 257. เรื่องกำหนดไอศกรีมเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และวิธีการผลิต.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. (2534). การใช้เกลือแคลเซียมทำเต้าหู้. วารสารอาหาร. 13 (2), หน้า 121-127.
- เชียรชัย อารยางกูร. (2541). ทางเลือก : ลดต้นทุนการผลิตถั่วเหลือง. ศูนย์วิจัยพืชไร่เชียงใหม่ สถาบันวิจัยพืชไร่, กรมวิชาการเกษตร. หน้า 10-11.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2545). การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 412 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 หน้า.
- มันทนา ร่วมรักษ์, วิภา คำตา และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2529). ผลของวิธีการผลิตต่อคุณภาพของนํ้านมถั่วเหลือง. วารสารอาหาร. 16 (4), หน้า 231-239.
- เรณู ปิ่นทอง. (2543). คู่มืออบทปฏิบัติการ จุลินทรีย์ในอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 77 หน้า.
- ลักขณา รุจนะ ไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. (2544). หลักการวิเคราะห์อาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 6). ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 246 หน้า.
- โกชนากการ , กอง กรมอนามัย. (2535). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของกินได้ 100 กรัม.
- สมชาย ประภาวัต.(2524). ผลิตภัณฑ์อาหารถั่วเหลืองที่เหมาะสม. วารสารอาหาร. 13(3), หน้า 157-170.
- สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.(2527). ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 212 หน้า.
- สถาบันวิจัยพืชไร่. (2539). พันธุ์พืชไร่. กรมวิชาการเกษตร, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ ฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว. หน้า 34.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนการผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 168 หน้า.

อรวินท์ เลาหรัชคณันต์. (2541). “ถั่วเมล็ดแห้ง” ในเอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการ เล่มที่ 1 หน่วยที่ 10 นนทบุรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. หน้า 321-382.

ABD El-Rahman, A.M., Madkor, S.A., Ibrahim, F.S. and Kilara, A. (1997). Physical characteristics of frozen desserts made with cream, Anhydrous milk fat, or milk fat fractions. *J. Dairy Sci.* 80 (9) : 1926-1935.

AOAC. (1998). Official methods of analysis of AOAC international. 16th ed. Maryland : AOAC International Suite 500.

Adhikari, k., Arora, kl. (1994). Development of mellorine type frozen dessert. I .Effect of stabilizers and emulsifiers. *Indian Journal of Animal Sciences.* 64 (5) : 526 – 533.

Arbuckle, W.S. (1986). Ice cream. 4 th ed., A V I book. New York : Van Nostrand Reinhold Company. 483 p.

Baer, R.J., Wolkow, M.D. and Kasperson, K.M. (1997). Effect of emulsifiers on the body and texture of low fat ice cream. *J. Dairy Sci.* 80 (12) : 3123-3132.

Baer, R.J., Krishnaswamy, N. and Kasperson, K.M. (1999). Effect of emulsifiers and food gum on nonfat ice cream. *J. Dairy Sci.* 82 (7) : 1416 –1424.

Berk, Z. (1992). Technology of production of edible flours and protein products from soybeans. Food and agriculture organization of the United nations. 178 p.

Budiaman, E.R., and Fennema, O. (1987a). Linear rate of water crystallization as influenced by temperature of hydrocolloid suspensions. *J. Dairy Sci.* 70 (3) : 534-546.

_____ (1987b). Linear rate of water crystallization as influenced by viscosity of hydrocolloid suspensions. *J. Dairy Sci.* 70 (3) : 547-554.

Buyong, N., and Fennema, O. (1988). Amount and size of ice crystals in frozen samples as influenced by hydrocolloid . *J. Dairy Sci.* 71(10) : 2630-2639.

Chan, A.S.M.,Peperia , R.R.,Henderson, H.M.,Blank G.,(1992). A non-dairy frozen dessert utilizing pea protein isolate and hydrogenated canola oil . *Food Tech.* 46 (1) : 88-92.

Chang, J.L., Marshall, R.T. and Heymann H. (1995). Casein micelles partially hydrolyzed by chymosin to modify the texture of lowfat ice cream. *J. Dairy Sci.* 78 (12) : 2617-2623.

Cheema, A.S., and Arora, K.L. (1991). Manufacture of filled ice-cream. *Indian Journal of Animal Sciences.* 61 (3) : 316-323.

- Donhowe, D.P., Hartel, R.W., and Bradley, R.L., (1991). Determination of ice crystal size distributions in frozen desserts. *J. Dairy Sci.* 74(10) : 3334-3344.
- Dzierak, J.D. (1988). Emulsifiers: the interfacial key to emulsion stability. *Food Technol.* 42 (10): 172, 174-180, 182-183, 185-186.
- Fennema, O.R. (1996). *Food chemistry*. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc., New York. 1069 p.
- Food and Agricultural Organization of the United Nations. US. Department of Health, Education and Welfare. (1978). *Food composition table for use in east Asia*. US. Government Printing Office.
- Flores, A.A., and Goff, H.D. (1999a). Icecrystal size distributions in dynamically frozen model solutions and ice cream as affected by stabilizers. *J. Dairy Sci.* 82 (7) : 1399-1407.
- _____. (1999b). Recrystallization in ice cream after constant and cycling temperature storage conditions as affected by stabilizers. *J. Dairy Sci.* 82 (7) : 1408-1415.
- Garcia, R.S., Marshall, R.T., and Heymann, H. (1995). Lowfat ice creams from freeze-concentrated versus heat-concentrated nonfat milk solids. *J. Dairy Sci.* 78 (11) : 2345-2351.
- Goff, H.D., McCurdy, R.D. and Gullet, E.A. (1990). Replacement of Carbon- refined Corn Syrups With Ionexchanged Corn Syrups in Icecream Formulations. *J. Food Sci.* 55 (3) : 827 – 829 , 840.
- Goff, H.D., Caldwell, K.B., Stanley, D.W., and Maurice, T.J. (1993). The influence of polysaccharides on the glass transition in frozen sucrose solutions and ice cream. *J. Dairy Sci.* 76 (5) : 1268-1277.
- Goff, H.D., Davidson, V.J., and Cappi, E. (1994). Viscosity of ice cream mix at pasteurization temperatures. *J. Dairy Sci.* 77 (8) : 2207-2213.
- Goff, H.D. and Jordan, W.K. (1989). Action of emulsifier in promoting fat destabilization during the Manufacture of ice cream. *J. Dairy Sci.* 72 (1) : 18-29.
- Granata, L.A. and Morr, C.V. (1996). Improved acid, flavor and volatile compound production in a high protein and fiber soymilk yogurt-like product. *J. Food Sci.* 61 (2) : 331- 336.

Guinard, J.-X., Zoumas-Morse, C., Mori, L., Uatoni, B., Panyam, D., and Kilara, A. (1997).

Sugar and fat effects on sensory properties of ice cream. *J. Food Sci.* 62 (5) : 1087- 1094.

Hagiwara, T., and Hartel, R.W. (1996). Effect of sweetener, stabilizer, and storage temperature on ice recrystallization in ice cream. *J. Dairy Sci.* 79 (79) : 735-744.

Harper, E.K. and Shoemaker, C.F. (1983). Effect of locust bean gum and selected sweetening agents on ice recrystallization rates. *J. Food Sci.* 48(6) : 1801-1803,1806.

Kailasapathy, K. and Sellepan, C.D. (1998). Effect of single and integrated emulsifier-stabiliser on soy-ice confection. *Food Chemistry* . 63 (2) : 181-186.

Kaushik, A., and Arora, K.L. (1994). Development of mellorine type frozen desserts. Effect of stabilizers and emulsifiers. *Indian Journal of Animal Sciences.* 64 (5) : 526-533.

Klose, R.E. and Glicksman, M. (1983). Gum. In T.E. Furia (Ed.). *Handbook of food additives* (2nd ed.) Volume 1. Florida : CRC Press. 295-360 p.

Knarreborg, L. (1996). Danisco ingredients ice cream seminar. . Paper presented at the seminar, Thailand.

Lee, F.Y. and White, C.H. (1991). Effect of ultrafiltration retentates and whey protein concentrates on ice cream quality during storage. *J. Dairy Sci.* 74 (4) : 1170-1180.

Li, Z., Marshall R., Heymann and Fernando . (1997). Effect of milk fat content on flavor perception of vanilla ice cream . *J Dairy Sci.* 80 (12) : 3133-3141.

Liu, J.R. and Lin, C-W. (2000). Production of kefir from soymilk with or without added glucose, lactose, or sucrose. *J. Food Sci.* 65 (4) : 716-719.

Liu, K. (1997). *Soybeans : Chemistry, technology and utilization.* New York : Chapman & Halls International Thomson Publishing. 531 p.

Lo, C.G., Lee, K.D., Richter, R.L., and Dill, C.W. (1996). Influence of guar gum on the distribution of some flavor compounds in acidified milk products. *J. Dairy Sci.* 79 (12) : 2081-2090.

Marshall, R.T. and Arbuckle, W.S. (1996). *Ice cream.* (5 th ed.). New York : ITP International Thomson Publishing. 349 p.

- Martinou-Voulasiki, I.S., and Zerfiridis, G.K. (1990). Effect of some stabilizers on textural and sensory characteristics of yogurt ice cream from sheep's milk. *J. Food Sci.* 55 (3) : 703-707.
- Maturin, L.J. and Peeler, J.T. (1998). Aerobic plate count. Food and drug administration Bacteriological analytical manual. (8 th ed.). AOAC International, Gaithersburg. pp.3.01-3.10.
- Miller-Livney, T., and Hartel, R.W. (1997). Ice recrystallization in ice cream : Interactions between sweeteners and stabilizers. *J. Dairy Sci.* 80 (3) : 447-456.
- Moore, L.J. and Shoemaker, C.F.(1981). Sensory textural properties of stabilized ice cream. *J. Food Sci.* 46 (2) : 399- 402, 409.
- Nussinovitch, A. (1997). Hydrocolloid applications : Gum technology in the food and other industries. London: Blackie Academic & Professional. 354 p.
- Nwokolo, E. and Smartt, J. (Ed.). (1996). Food and feed from legumes and oilseeds. London : Chapman & Hall. 419 p.
- Ohmes, R.L., Marshall,R.T., and Heymann, H. (1998). Sensory and physical properties of ice creams Containing milk fat or fat replacers. *J. Dairy Sci.* 81 (5) : 1222-1228.
- Pearson, D. (1973). Laboratory techniques in food analysis. London : Butterworths &Co, 315 p.
- Phillips, L.G., Mcgiff, M.L., Barbano, D.M., and Lawiess, H.T. (1995). The influence of fat on the sensory properties , viscosity , and color of lowfat milk. *J Dairy Sci.* 78 (6) : 1258-1266.
- Prindiville, E.A., Marshall, R.T. and Heymann, H. (1999). Effect of milk fat on the sensory Properties of chocolate ice cream. *J Dairy Sci.* 82 (7) : 1425-1432.
- Rani, M. and Verma, N.S. (1995). Changes in organoleptic quality during ripening of cheese made from cows and soya milk blends, using microbial rennet. *Food Chemistry.* 54 (4) : 369-375
- Roland, A.M., Phillips, L.G., and Boor, K.J. (1999a). Effects of fat content on the sensory properties, melting, color, and hardness of ice cream. *J. Dairy Sci.* 82 (1) : 32-38.
- _____ (1999b). Effects of fat replacer on the sensory properties, color, melting, and hardness of ice cream. *J. Dairy Sci.* 82 (10) : 2094-2100.
- Schaller - Povolny,L.A. and Smith,D.E., (1999). Sensory attributes and storage life of reduced fat ice cream as related to inulin content. *J. Food Sci.* 64 (3) : 555 – 558.

- Schmidth, K.A. and Smith, D.E. (1988). Effects of homogenization on sensory characteristics of vanilla ice cream. *J. Dairy Sci.* 71 (1) : 46 - 51.
- Shoemaker, C.F. and Moore, L.J.(1981). Sensory textural properties of stabilized icecream. *J.Food Sci.* 46 (2) : 399-402 , 409.
- Shurtleff, W. and Aoyagi, A. (1984). Tofu & soymilk production. The book of tofu, volume II California : The Soyfood Center. 335 p.
- Sivaramakrishnan, R., Narasimhan, R., Thangavel, K., and Habibulla-Khan, M.M. (1994). Studies on partial substitution of milk fat with vegetable oils in softy ice cream. *Cheiron.* 23 (1) : 9-14.
- Schmidt, K.A. and Smith, D.E. (1988). Effects of homogenization on sensory characteristics of vanilla ice cream. *J. Dairy Sci.* 71 (1) : 46-51.
- Schmidt , K., Lundy, A., Reynolds, J. and Yee, L.N. (1993) Carbohydrate or protein based fat mimicker effects on ice milk properties. *J.Food Sci.* 58(4) : 761-763, 779.
- Smith, K.E. and Bradley, R.L.,JR. (1983) Effects on freezing point of carbohydrates commonly used in frozen desserts. *J. Dairy Sci.* 66 (12) : 2464-2467.
- Snyder, H.E. and Kwon, T.W. (1987). Soybean utilization. New York : Van Nostrand Reinhold Company. 345 p.
- Specter, S.E. and Setser, C.S. (1994). Sensory and physical properties of a reduced- calorie frozen dessert system made with milk fat and sucrose substitutes. *J. Dairy Sci.* 77 (3) : 708-717.
- Sutton , R.L., and Wilcox, J. (1998). Recrystallization in ice cream as affected by stabilizers. *J. Food Sci.* 63 (1) : 104-107.
- Tanteeratarm , K., Nelson, A.I. and Wei, L.S. (1993). Manufacturing of bland soymilk. In The third international conference of advanced science and techonlogy transfer to Thailand . 23-25 July. Bangkok Thailand. p. 162-169 .
- Tharp , B.W. and T.V. Gottemoller. (1990). Light frozen dairy desserts : Effect of compositional changes on processing and sensory characteristics. *Food Technol .* 44 (10) :86-87.
- Vanderzant, C. and Splittstoesser, D.F. (1992). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. USA: American Public Health Association, Washington D.C. 1208 p.