

## เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์. (2545). **สถิติจำนวนสัตว์ปีกในประเทศไทย** .[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [www.dld.go.th/yearly/yearly/42/stat](http://www.dld.go.th/yearly/yearly/42/stat) (31 พฤษภาคม 2545).
- รัชชัย ศุภวิจิตพัฒนา. **การใช้ไข่ขาวผงในผลิตภัณฑ์เนื้อขึ้นรูป**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ, 2357.
- นิธิยา รัตนापนนท์. **เคมีอาหาร**. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์โอ. เอส. พรินติ้ง เฮาส์, 2545.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์, สมชาย ประภาวัต, อุดม กาญจนปกรณ์ชัย, กุลวดี ตรงพทนิชัย, ประชา บุญญศิริกุล, อนุกุล พลศิริ, มัณฑนา ร่วมรักษ์ และวันชัย สมจิต. **ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย**. สถาบันค้นคว้าและผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2527.
- มนตรี ตรีชาติวี. **นกกระจอกเทศ**. กรุงเทพฯ:ริคเตอร์ พับลิชชิง, 2544.
- มนัส แซ่ด่าน. **รีโอโลยีเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์ไทร์เพช, 2538.
- เขาวลัักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. **เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์**. กรุงเทพฯ:สำนักพิมพ์ เค.ยู.เพลส., 2536.
- วราภรณ์ บุญผ่อง. **ปัญหาพิเศษเรื่องฟอสเฟตในขบวนการผลิตอาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2531.
- หัตถดาว ภาษีผล. **ผลของการเติมไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของเนยแข็งจากนมถั่วเหลือง**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.
- ศิวาพร ศิวเวช. **วัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535.
- ศูนย์โลหะและวัสดุแห่งชาติ. 2545. Rheology. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [www.mtec.or.th/th/labs/rheology](http://www.mtec.or.th/th/labs/rheology) (31 พฤษภาคม 2545)
- หน่วยผลิตภัณฑ์สัตว์เชียงใหม่. **เอกสารประกอบการฝึกอบรมเทคโนโลยีเนื้อสัตว์**. กองส่งเสริมการปศุสัตว์. กรมปศุสัตว์, 2544.

- อรอนงค์ นัยวิกุล. *ข้าวสาลี : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
 การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539.
- อรุณี อภิชาติสรานกูร. *หลักการวิเคราะห์อาหารชั้นสูง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ  
 อาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546.
- A. Apichartsrangkoon. Dynamic viscoelastic properties of heated gluten/soy protein  
 gels. *Journal of Food Science.*, 2001, 67 : 653 – 657.
- A. Apichartsrangkoon, D.A. Ledward. Dynamic viscoelastic behavior of high pressure  
 treated gluten-soy mixtures. *Food Chemistry.*, 2002, 77 : 317-323.
- A. Malhotra and J.N. Coupland. The effect of surfactants on the solubility, zeta  
 potential and viscosity of soy protein isolated. *Food Hydrocolloids.*, 2004, 18 : 101-108.
- A.M. Pearson and T.R. Duston. *Advances in Meat Research Vol 3 Restructured Meat and  
 Poultry Products*. Van Nostrand Reinhold Company Inc. New York, 1987.
- B.Lanunay and P.Cantoni. “Interpretation of stress relaxation curves : some theoretical and  
 practical aspect.” In *Physical properties of foods-2*. Elsevier Applied Science.  
 England., 1987 : 455-470.
- B. J. Lee, D. G. Hendricks and D. P. Conforth. Effect of sodium phytate, sodium pyrophosphate  
 and sodium tripolyphosphate on physico-chemical characteristics of restructured beef.  
*Meat Science*. 1998, 50 : 273-278
- E.B. Bagley. “Mechanical properties of solid food deformation, fracture and stress relaxation.” In  
*Physical properties of foods-2*. Elsevier Applied Science. England., 1987 : 345-365.
- E.L. Walter, K. Gierschner and TH. Grunewald. Studies of the rheological behavior of carrots and  
 potatoes during cooking. *Physical properties of foods-2*. Elsevier Applied Science.  
 England., 1987.
- G. Alkin. “Use of a potential energy model to describe the stress relaxation process.” In *Rheology  
 of food, pharmaceutical and biological materials with general rheology*. Elsevier  
 Applied Science. England., 1989 : 315-329.
- G.A. Schouwenburg. Composite Meat – protein –based Binder. *Trends in Food Science &  
 Technology.*, 1999, 8 : 138 –142.
- G.E. Skinner and V.N.M. Rao. Linear viscoelastic behavior of frankfurters., *Journal of Texture  
 Studies*, 1986, 17 : 421 - 432.

- G.H. Lu, T.C. Chen. Application of egg white and plasma powders as muscle food binding agents. *Journal of Food Engineering.*, 1999, 42 : 147-151.
- G. Linden and D. Lorient. *New ingredient in food processing biochemistry and agriculture*. CRC Press. USA., 2000.
- G.R. Trout and G.R. Schmidt. Effect of Phosphate Type and Concentration, Salt Level and Method of Preparation on Binding in Restructured Beef Rolls. *Journal of Food Science.*, 1984, 49 : 687 – 694.
- G.R. Schmidt, R.F. Mawson and D.G. Siegel. Functionality of a Protein Matrix in Comminuted Meat Product. *Food Techno.*, 1981, 35 :235 – 237,252.
- J. F. Steffe. *Rheological Methods in Food Process Engineering*. Second Edition. Freeman Press. USA., 1996.
- J.L. Blaisdell, S.S.H. Rizvi, G.S. Mittal, Y. Singh, S.C.B. Siripurapu, D.K Larrick and V. Cahill. An examination of the rheological characteristics of cooked frankfurters emulsion. Unpublished report, Ohio State University, Columbus, USA., 1983.
- L.R. Correia. Selection criteria of meat emulsion fillers based on cooking kinetics in a smokehouse. Phd thesis, University of Guelph, Canada. 1988.
- J. R. Mitchell. Review paper : The Rheology of gel. . *Journal of Texture Studies.*, 1980, 11 : 315-337.
- J. Sales and J.P. Hayes. Proximate, Amino Acid and Mineral Composition of ostrich Meat. *Food Chemistry.*, 1996, 56 :167 – 170.
- K.B. Chin, J.T Keeton, M.T. Longnecker and J.W. Lamkey. Utilization of soy protein isolated and konjac blend in a low-fat bologna (model system). *Meat Science.*, 1999, 53 : 45-57.
- K.W. Lin and M.Y. Mei. Influences of gum, soy protein isolated and heating temperatures on reduced-fat meat batters in a model system. *Journal of Food Science.*, 2000, 65:48-52.
- K.S. Rhee. Storage Stability of Meat Products as Affected by Organic Additives and Functional Ingredients. In Xiong, Y.L.,C.T. Ho and F. Shahidi (Ed.X, Quality Attributes of Muscle Foods. Kluwer Academic /Plenum Publishers. New York , 1999 : 95 –114.
- M.A. Paleari, S. Camisasca, G. Beretta, P. Renon,P. Corsico, G. Bertolo and G. Crivelli. Ostrich meat : Physico-chemical characteristics and comparison with turkey and bovine meat. *Meat Science.*, 1998, 48 : 205-210.

- M. A. Rao. *Rheology of fluid and semisolid foods : principles and application*. Aspen Publishers, Inc., USA, 1999.
- M.C. Bourne. *Food Texture and Viscoelastic : Concept and Measurement*. First edition. Academic Press. USA, 1982.
- M.I. Porcella, G. Sanchez, S.R. Vandagna, M.L. Zanelli, A.M. Descalzo, L.M. Meichtri, m.m. Gallinger and J.A. Lasta. (2001). Soy protein isolated added to vacuum-packaged chorizos : Effect on drip loss quality characteristics and stability during refrigerated storage. *Meat Science*. 57 : 437-443.
- M.K. Krokida, Z.B. Maroulis and D.M. Kouris. Viscoelastic behavior of dehydrated carrot and potato. *Drying Technology*., 1998, 16 : 687-703.
- M. Papageoriou and K. S. Guanasekar. The effect of added sucrose and corn syrup on the physical properties of gellan-gelatin mixed gel. *Food Hydrocolloids*., 1995, 9: 211-220.
- R.B. Pegg and F. Shahidi. Quality Attributes of Muscle Foods as Affected by Nitrite and Nitrite-Free Curing. In Xiong, Y.L., C.T. Ho and F. Shahidi (Ed.X, Quality Attributes of Muscle Foods. Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York., 1999 : 191-210.
- R.M. Christensen. Theory of viscoelasticity : An introduction. Academic Press. England., 1971.
- R.R. Lin. Swelling stability and rheological properties of frankfurter batters during thermal processing. PhD thesis, University of Georgia, USA., 1982.
- S. Comfort and N.K. Howell. Gelation properties of salt soluble meat protein and soluble wheat protein mixtures. *Food Hydrocolloids*., 2003, 17 : 149-159.
- S.C.B. Siripurapu, G.S. Mittal and J.L. Blasidell. Textural and viscoelastic characteristics of meat emulsion product during cooking. *Lebensm.-Wiss.u. Technol.*, 1987, 20 : 68-73.
- S.J. Tsai, N. Unklesbay, K. Unklesbay and A. Clarke. Textural Properties of Restructured Beef Products with Five Binders at Four Isothermal Temperatures. *Journal of Food Quality*., 1998, 21 : 397 – 410.
- T.H. Shellhammer, T.R. Rumsey, J.M. Krochta. Viscoelastic properties of edible liquid. *Journal of Food Engineering*., 1997, 33 : 305-320.
- T.L. Wheeler, S.C. Seideman, G.W. Davis and T.L. Rolan. Effect of Chloride Salts and Antioxidants on Sensory and Storage Trails of Restructured Beef Steaks. *Journal of Food Science*., 1990, 55 : 1274-1277.

Y.I. Xiong and C.J. Brekke. Protein extractability and thermally induced gelation properties of myofibrils isolated from pre- and postrigor chicken muscles. *Journal of Food Science.*, 1991, 56 : 210-215.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved