

เอกสารอ้างอิง

- กรมปศุสัตว์ กองแผนงาน. 2545. สถิตินำเข้า – ส่งออก นกกระทาจอกเทศ. กรุงเทพฯ.
- กรมปศุสัตว์. 2545. การเลี้ยงนกกระทาจอกเทศในประเทศไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ.
- ประเสริฐ สายวิทธิ, สมชาย ประภาวัต, อุคม กาญจนปกรณ์ชัย, กุลวดี ตรองพานิชย์, ประชา บุญญศิริกุล. 2537. ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. สถาบันค้นคว้าและผลิตอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- โปรตีนถั่วเหลือง. (ระบบออนไลน์) แหล่งที่มา <http://www.spouncil.org/soy protein. Html>.
<http://www.remyc.com/Soy protein.html>.
- มนตรี ตรีขารี. 2544. นกกระทาจอกเทศ สัตว์เศรษฐกิจเงินล้าน. ม.ป.ท. : ส. เอเชียเพลส.
- มนัส แซ่ด่าน. 2538. รีโอโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไฟรีเพช.
- เยาวลักษณ์ สุรพันธ์พิศิษฐ์. 2536. เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง.
- ศิริพันธุ์ โมราถพ และไพบูลย์ ใจเด็ด. 2540. นกกระทาจอกเทศ. ในศิริพันธุ์ โมราถพ ไพบูลย์ ใจเด็ด ชุศักดิ์ ประภาสสวัสดิ์ และสุกชัย นิลวานิช (บรรณาธิการ).
- สัญญาชัย จตุรติพิธา. 2543. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ภาควิชาสัตวศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อนุกุล พลศิริ, มั่นชานา รามรักษ์ และวันชัย สมจิต. 2537. ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย. สถาบันค้นคว้าและผลิตอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. ข้าวสาลี. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2546. หลักการวิเคราะห์อาหารชั้นสูง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารคณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Apichartsrangkoon, A. 2002. Dynamic viscoelastic properties of heated gluten/soy protein gels. *Journal of Food Science*. (66) : 202 - 206.
- Apichartsrangkoon, A. and Ledward, D.A. 2002. Dynamic viscoelastic behaviour of high pressure treated gluten – soy mixtures. *Food Chemistry*. (77) : 317 – 323.
- Alvarez, M.D. and Canet, W. 1998. Rheological characterization of fresh and cooked potato tissue. *Zlebensm Unter Forsh A*. (207) : 55-56.

- AOAC 2000. Association of Official Analytical Chemists, 16th ed. AOAC. Inc. Virginia, USA.
- Bird, D.G. 1981. Dynamic viscoelastic properties of soy protein isolate doughs. *Journal Texture*. (12) : 1-16.
- Chen, C.M. and Trout, G.R. 1991. Color and its stability in restructured beef steaks during frozen storage effects of various binders. *Journal of Food Science*. 56 (6) : 1461 – 1475.
- Damodaran, S. 1996. Amino acids, peptides and protein. In O.R. Femenalo (Ed.), *Food Chemistry* (3rd ed.) (pp. 321 – 430). New York : Marcel Dekker.
- De Holl, J.C. 1981. Encyclopedia of labeling meat and poultry products. *Meat Plant Magazine*, St Louis, Mo.p. 123.
- Lin, K. and J.T. Kee. 1998. Textural and physicochemical properties of low – fat, precooked ground beef patties containing carrageenan and sodium alginate. *Journal of Food Science*. 63 (4) : 571 – 574.
- Liu, k. 1997. Soybean. *Chemistry Technology and Utilisation*. USA : Chapman & Hall.
- Ma, L., Blocksma, S.W. and Ward, I.M. 1996. Viscoelastic properties of reduced – fat and full – fat cheddar cheese. *Journal of Food Science*. (61) : 821 – 823.
- Mile, C.W., Ziyad, J., Badwell, C.E. and Stelle, P.D. 1984. True and apparent retention of nutrients in hamburger patties made from beef or beef extended with different soy proteins. *Journal of Food Science*. (49) : 1167 – 1170.
- Mocedo, A. and Shimokomoki, M. 2001. Texture soy protein quantification in commercial hamburger. *Journal of food composition and analysis*. (14) : 469 – 478.
- Modi, V.K., Mahendrakar, N.S., Narasimha, D. and Sachindra, N.M. 2003. Quality of buffalo meat burger containing legume flours as binder. *Meat Science*. (66) : 143 – 149.
- Pepper, J.H. and Schmidt, G.R. 1975. Effect of blending time. salt, phosphate and hotboned beef on binding strength and cook yield of beef rolls, *Journal of Food Science*. (40) : 227 – 228.
- Pietrasik, Z. 1999. Effect of content of protein, fat and modified starch on binding textural characteristics, and color of comminuted scalded sausage. *Meat Science*. (51) : 17-25.

- Ray F.K., Parett, N.A., Van Stavem, B.D. and Ockerman, H.W. 1981. Effect of gluten level and storage time on the quality characteristics of ground beef patties. *Journal of Food Science*. (46) : 1662 – 1664.
- Sales, J. and Hayes, J.P. 1996. Proximate, amino acid and mineral composition of ostrich meat. *Food Chemistry*. (56) : 167 – 170.
- Sarach Comfort. and Nazlin K.Howell. 2003. Gelation properties of salt soluble meat protein and soluble wheal protein mixtures. *Food Hydrocolloids*. (17) : 149 – 159.
- Schmidt, G.R. and Trout, G.R. 1982. In *Proceedings International Symposium Meat Science and Technology*, eds K.R. Franklin & H.R. Cross. National Live Stock and Meat Board, Chicago.
- Schuwenburg, G.A. 1999. Composite Meat – Protein – based Binder. *Trends in Food Science & Technology*. 8 (2) : 138 – 142.
- Shananwany, M.M. 1999. Part 1 – Production System. In *Food and Agriculture organization of the United Nations (Editor),. Pstrich Production Systems*. (p.1), Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Shellhammer, TR., Rumsey, TR. and Krachta, JM. 1997. Viscodastic properties of edible lipids. *Journal of Food Engineering*. (33) : 305 – 320.
- Sherman, P. 1970. *Industrial Rheology*. New York : Academic Press.
- Steffe, F. 1996. *Rheology Methods in Food Process Engineering*. Secound Edition. Michigon : Freeman Press.
- Tang, Jumping, Marvin A. Tung & Yanyin Zeng. 1998. Characterization of gellan gels using stress relaxation. *Journal of Food Engineering*. (38) : 279 – 295.
- Tatham AS, Shewrg PR and Belton Ps. 1990. Structeral studies of cereal protamins including wheat gluten. In : Pomeranz Y, Editor. *Advance in cereal science and Technology 10th Volume*. St. Paul, Minn : AACC. P1 – 78.
- Trout, G.R. and G.R. Schmidt. 1984. Effect of phosphate type and concentration, salt level and method of preparation on binding in restructured beef rolls. *Journal of Food Science*. (49) : 687 – 694.