

## เอกสารอ้างอิง

เกศศิณี ตระกูลทิวากร. “เกร็ดเล็กเกร็ดน้อยเชิงวิชาการเกี่ยวกับโคเลสเตอรอล”. วารสารอาหาร, ฉบับที่ 3 : 31, (กรกฎาคม-กันยายน 2544) : 213-214.

ชัยณรงค์ กันพนิต. วิทยาศาสตร์อาหารเนื้อสัตว์. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, 2529.

ดาวริน มหาพิรุณ, เกศณี กฤตยาภิรม และกรกช มาสะกี. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาไขมันต่ำ. โครงการการเรียนการสอนเพื่อเสริมประสบการณ์. คณะวิทยาศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2539.

พรรัตน์ สีนชัยพานิช. “สมบัติทางเคมีกายภาพและการนำแป้งบุกไปประยุกต์ใช้”. วารสารอาหาร, 32 (กรกฎาคม- กันยายน 2545) : 174-178.

พิมพ์พร วัชรรงค์ และวิไลลักษณ์ ศรีสุระ. “โคเลสเตอรอลในอาหารไทย”. โภชนาการสาร, (2532) : 202-212.

พันธิพา จันทวัฒน์, นินนาท ชินประหัยฐ์, สุวรรณ สุภิมารส, อุดม จันทร์ประไพภัทร และสุเมธ ตันตระเชียร. รายงานโครงการ การสำรวจคุณภาพ ปริมาณ รูปแบบการใช้ กำหนดเกณฑ์คุณภาพและชนิดของผลิตภัณฑ์สำหรับเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง (MDCM) ที่ผลิตในประเทศไทย, 2546 หน้า 1-120 .

รัตนา อัดตปัญญา. “หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ”. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.

เรณู ปิ่นทอง, ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และพัชรีย์ พัฒนากุล. “การผลิตไส้กรอกหมูโดยใช้ฮังคักช่วยเพิ่มสี”. แก่นเกษตร, ฉบับที่ 28 : 2, (กุมภาพันธ์ 2543) : 89-96.

เรณู ปิ่นทอง. คู่มือบทปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543.

ลัทธินา รุจนะไกรกานต์. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เล่ม 1. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*, 2540ก.

ลัทธินา รุจนะไกรกานต์. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ เล่ม 2. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*, 2540ข.

วราภรณ์ เหลืองวันทา. เรื่องการประเมินคุณภาพไส้กรอกไก่จากไก่พื้นเมืองและไก่ลูกผสมพื้นเมือง, ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2545, หน้า 1-29.

ส่วนข้อมูลข่าวสารสาธารณสุข สำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. *สถิติสาธารณสุข : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก*, 2536.

สัญญาชัย จตุรสิทธิ์ธา. *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ : ชนบรรณการพิมพ์ เชียงใหม่*, 2543.

สุภาพร พุทธิโสภณัฐ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลายลดไขมันผสมเส้นใยอาหารและสมุนไพร” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2547.

สำนักเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อมโรงงาน กรมโรงงานอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. *คู่มือการจัดการสิ่งแวดล้อม สำหรับ โรงงานฆ่าสัตว์ปีก*, 2541.

หน่วยผลิตภัณฑ์สัตว์เชียงใหม่. *เอกสารประกอบการฝึกอบรมเทคโนโลยีเนื้อสัตว์ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ : กรมปศุสัตว์*, 2544.

อรรณู หันพงษ์กิตติกุล, เมธินี เทวซึ่งเจริญ และเรณู ปิ่นทอง. “ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตข้าวแดงโดย *Monascus purpureus*”. *วารสารเกษตร*, 4(2) (2531) : 122-132.

อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. *การใช้ประโยชน์จากแป้งกะบุงในการผลิตไส้กรอกหมูพลังงานต่ำ*, โครงการวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2536.

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรม  
 เกษตร: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.

Ambrosiadis, J., Varelzsis, K. P., and Georgakis, S. A. 1996. Physical, chemical and sensory characteristics of cooked meat emulsion style products containing vegetable oils. *Int. J. Food. Sci. and Tech.*, 31 : 189-194.

Ang, C. Y. W., and Hamm, D. 1982. Proximate analysis, selected vitamins and minerals and cholesterol content of mechanically deboned and hand-deboned broiler parts. *J. Food. Sci.*, 47: 885-888.

AOAC. 2003. In Association of Official Analytical Chemists, 17<sup>th</sup> ed. Washington : AOAC. Inc.

Bianchi, M. A., Pilosof, A. M. R., and Bartholomai, G.B. 1985. Rheological behavior of comminuted meat system containing soy protein isolate. *J. texture Studies.*, 16: 193-206.

Chin, K.B., Keeton, J. T., Longnecker, M.T., and Lamkey, J. W. 1999. Utilization of soy protein isolate and konjac blends in a low-fat bolona (model system). *Meat Sci.*, 53 : 45-57.

CondeNet Inc. *Nutrition Facts and Food Composition Analysis*. 2004. "Poultry, mechanically deboned, from backs and necks without skin, raw" [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.Nutritiondata.com> (18 ตุลาคม 2547).

CondeNet Inc. *Nutrition Facts and Food Composition Analysis*. 2004. "Oil, vegetable, sunflower" [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.Nutritiondata.com> (5 กันยายน 2548).

- CondeNet Inc. *Nutrition Facts and Food Composition Analysis*. 2004. "Pork, fresh, ground, raw" [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.Nutritiondata.com> (1 ธันวาคม 2548).
- Folch, J., M. Lee, and G.H.S. Stanley. 1957. A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissue. *J. Biol Chem.*, 226: 497-509.
- Ford, D.M. and Chesey, P.A. 1986. Air or oil emulsion food product having Glucomanans sol as stabilizer-thickener. *US. Pat.*, 4, 582, 714.
- Froning, G. W. 1976. Mechanically-deboned poultry meat. *Food Techno.*, 30:50-63.
- Grundy, S. M. 1986. Cholesterol and coronary heart disease : A new era. *J. Am. Med. Ass.*, 256 : 2849-2858.
- Hammer, G.F. 1992. Processing vegetable oil into frankfurter-type sausages. *Fleischwirtschaft.*, 72(9) : 1258-1265.
- Hesseltine, C.W. 1965. A millennium of fungi, food and fermentation. *Mycologia.*, 57: 179-181.
- Jay, J. M. 1996. *Modern food microbiology*, 5<sup>th</sup> ed. Chapman & Hall. New York. 661 pp.
- Kawano, I. 1989. Process for making meat product containing a Konjac gel. *US. Pat.* 4., 846, 103.
- Katsuda, S., Yamada, R., Yoshiga, A., and Tsuji, K. 1997. Inhibitory effect of a sausage containing soy protein isolate on increase in serum total cholesterol level induced by high fat diet in adult male subjects. *J. Japan, Soc. Food. Sci. and Technol.*, 44(6) : 418-423.

- Lin K.W. and Mei M.Y. 2000. Influences of gums, soy protein isolate, and heating temperature on reduces-fat meat batters in a model system. *J.Food Sci.*, 65(1) : 48-52.
- Lyons, P.H., Kerry, J.F., Morrissey, P.A., and Buckley, D.J. 1999. The influence of added whey Protein / carrageenan gels and tapioca starch on the textural properties of low fat pork sausages. *Meat Sci.*, 51 : 43-52.
- Marquez, E. J., Ahmed, E. M., West, R. L., and Johnson, D. D. 1989. Emulsion and sensory quality of beef frankfurters produced at different fat or peanut oil level. *J. Food Sci.*, 54(4) : 867-870, 873.
- Maria B., Kjersti Aaby, Knut Rolfsen, Marit R. Ellekjaer and Astrid Nilsson. 2002. Quality of comminuted sausages formulated from mechanically deboned poultry meat. *Meat Sci.*, 61 : 73-84.
- Marta, O., Jordi, R., and Isabel, J.2001. The relationship between the composition and texture of conventional and low-fat frankfurters . *J. Food Sci and Technol.*, 36(11) : 749-758.
- Nussionovict A. 1997. Hydrocolloid Applications : Gum Technology in the Food and Industries. Blackish Academic & Professional Publisher : London.
- Osburn.W.N. and Keeton, J.T. 1994. Konjac Flour Gel as Fat Substitue in Low-fat Prerigor Fresh Pork Sausage. *J.Food.Sci.*, 59(3) : 848-489.
- Osburn.W.N. and Keeton,J.T.2004.Evaluation of low-fat sausage containing desinewed lamb and konjac gel. *Meat Sci.*, 68 : 221-233.
- Pal, U.K. and Agnihotri, M.K. 1996. Effect of vegetable oil on the quality of fresh Chevron sausages. *J. App. Ani. Res.*, 9(2) : 187-191.

Pearson A.M. and Gillett T.A., 1999. Processed meat. 3 ed. Gaithersbry, Md. : Aspan. Maryland : U.S.A.

Pietrasik Z. and Duda Z., 2000. Effect of fat content and soy protein/carrageenan mix on the quality characteristics of comminuted, scalded sausages. *Meat Sci.*, 56 : 181-188.

Posati, L. P. 1989. Composition of foods, poultry products, raw, processed, prepared. Consumer and Food Economics Institute Agriculture Handbook No.8-5 Science and Education Administration. United States Department of Agriculture.

Potter, S.M., Baum, J. A., Teng, H., Stillman, R. J., Shay, H. F., and Erdman, J. W. 1998. Soy protein and isoflavones: Their effects on blood lipids and bone density in postmenopausal women. *Am. J. Clin. Nutr.*, 68(6): 1375S-1379S.

Savic, I.V. 1985. Small-Scale Sausage production. Food and Agriculture Organization of the United Nation. Rome. 123 pp.

Shehata, H. A., Buckenhueskes, H. J., and El-Zoghbi, M. S. 1998. Colour optimization of Egyptian fresh beef sausage by natural colourants. *Fleischwirtschaft.*, 78(1): 68-71.

Skrede, G. 1989. Comparison of various types of starch when used in meat science. *Meat Sci.*, 25 : 21-36.

Singhavanich, C. and Patanawong, S.1992.Glucomannan: Production and Application in Health Food. *IFI NR.*, 6 : 25-28

Sugiyama,N. and Shimahara,H.1974.Konjac Mannan Containing Reversible Gel. *US. Pat.*, 4, 676, 976.

Swift, C. E., Townssend, W. E., and Witnauer, L. P. 1968. Comminuted meat emulsion relation of the melting characteristics of fat to emulsion stability. *Food Technol.*, 22: 117-120.

Theo Sadat, and Christophe Volle. 2000. Integration of linear accelerator into a production line of mechanically deboned separated poultry meat. *Radiation Physics and Chemistry.*, 57 : 613-617.

Toba, S., Yoshida, H. and Tokita, T. 1987. Konjac Mannan Containing Reversible Gel. *US. Pat.*, 4, 676, 976.

Tye, R. J. 1991. Konjac Flour: Properties and Applications. *Food Tech.*, 45(3) : 86-92

U.S. Department of Health and Human Services Public Health Service Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition-FDA, "A Food Labeling Guide", Department of Health & Human Services , U.S.A., 2000.

Yane A., Keeton J.T., Beilken S.L., and Trout G.R. 2001. Evaluation of Some Binders and Fat Substitutes in low-fat Frankfurters. *J. Food Sci.*, 66(7) : 1039-1046.