

เอกสารอ้างอิง

- จินดา สนิทวงศ์ ณ อยุธยา. 2548. การใช้กากน้ำมันเป็นอาหารโค-กระบือ. รายงานผลงานวิจัยกองอาหารสัตว์ ประจำปี 2548 กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 383-395.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2548. วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพมหานคร หน้า 84-95.
- ปัญญา ธรรมศาล นพวรรณ ชมชัย และ ประยูร ครอบงุม. 2535. การใช้กากปาล์มน้ำมันจากโรงงานของศูนย์ศึกษาพัฒนาพิกุลทองเป็นอาหารสัตว์ : การใช้ เป็นอาหารไก่พื้นเมืองลูกผสม. รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2535 กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์ หน้า 53 – 69.
- พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ มณฑิรา นพรัตน์ ดวงพร ตั้งบำรุงพงษ์ สุเทพ อภินันท์จารุพงศ์. 2545. กระบวนการผลิตน้ำผักและผลไม้รวมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจาย และไมโครเวฟสุญญากาศ วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ปีที่ 25 ฉบับที่ 3 หน้า 257-276.
- พนัส บูรณศิลป์. ปาล์มทำไวน์และน้ำตาล. 2540. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://library.dip.go.th/multim/edoc/04138.pdf> (26 กุมภาพันธ์ 2551).
- พัชรินทร์ ระวีขันธ์ สุรศักดิ์ เหลี้ยวไชยพันธุ์ ดวงสมร ลิมปิดี ประมวล ศรีกาหลง. 2548. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการการสกัดแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์มดิบด้วยตัวทำละลายที่อุณหภูมิต่ำเพื่อใช้เป็นสีผสมอาหาร สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- รัตน์นัท พรณารุโณทัย. 2544. บทบาทของ Water Activity (a_w) ในอุตสาหกรรมอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.tws.ac.th/thoenwit/Library/charpa/www.charpa.co.th/bulletin/water_activity.html (20 กุมภาพันธ์ 2551).
- วินนตา พู่พันธ์พานิช. 2546. บทคัดย่อ : การแยกแคโรทีนอยด์จากน้ำมันปาล์ม โดยการดูดซับบนดินเหนียว. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://cuir.car.chula.ac.th/handle/123456789/3345> (20 กุมภาพันธ์ 2551).

แสงโสม สีนะวัฒน์. 2539. “สถานการณ์โรคขาดวิตามินเอในประเทศไทย”. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://www.anamai.moph.go.th/factsheet> (7 มีนาคม 2548).

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร: กระบวนการทำแห้งอาหาร
ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 187 -192.

สายสนม ประดิษฐ์ดวงงาม. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร: การให้ความร้อนด้วย
พลังงานไมโครเวฟและการฉายรังสี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หน้า 197 -207.

ศิริวรรณ สุทธิจิต. 2545. วิตามิน อาหาร ยา และเครื่องสำอาง. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หน้า 58-69.

อรชุน เลี้ยววัฒนผล . 2539. ด้านโรคด้านมะเร็งด้วยปีศาจโรทีน รวมพรรณศรี กรุงเทพมหานคร
หน้า 9-10.

เอกชัย พุกภัยอำไพ. 2548. คู่มือปลาน้ำจืด. पैท-แพดดิ้ง พับบลิตซิง.กรุงเทพมหานคร หน้า 16-20.

AOAC. (2000). Official method of AOAC international. 17th ed. The association of
Official Analytical Chemists. Code 9411. 25.

Baff Corporation. (2001). Baff Corporation 3000 Technical bulletin. Continental
Drive-North Mount Olive, New Jersey.

Bauernfeind, J.C. (1981). Carotenoids as colorants and vitamin A precursors.
Academic Press, New York.

Bhosale, P., Jogdand, V.V. and Grade, R.V. (2003). Stability of β -carotene in spray
dried preparation of *Rhodotorula glutinis* mutant 32. Journal of Applied
Microbiology. 95. 584-590.

Britton, G. (1995). Structure and properties of carotenoids in relation to function. The
FASEB Journal . 9. 1551-1558.

Chen, B. H. and Tang, Y. C. (1998). Processing and stability of carotenoid powder
from carrot pulp waste. Journal of Agriculture Food Chemistry. 46. 2312-
2318.

- Crawley, H. (1993). Natural occurrence of vitamins in food. The technology of vitamins in food . Blackie Academic and Professional.Glasgow.England. 19-41.
- Corley, R.H.V and Tinker, P.B. (2003). The oil palm. Blackwell Science, Oxford.
- Cui, Z.W., Xu, S.Y. and Sun, D.W. (2004). Microwave-vacuum drying kinetic carrot slices. Journal of Food Engineering. 65. 157-164.
- Cassini, A.S., Marczak, L.D.F. and Norena, C.P.Z. (2006). Water adsorption isotherms of texturized soy protein. Journal of Food Engineering . 77. 194-199.
- Debnath, K., Hemavathy, J. and Bhat K.K. (2002). Moisture sorption studies on onion powder. Food Chemistry. 78. 479-482.
- Ekechukwu, O.V. (1999). Review of solar-energy drying system I: an Overview of drying principles an theory. Energy Conservation and Management. 40. 593-613.
- Farombi, E.O. and George, B. (1999). Antioxidant activity of palm oil carotenes in organic solution: effects of structure and chemical reactivity. Journal of Food Chemistry. 64.315-321.
- Fellows, P.J. (1997).Food Processing Technology : Principle and Practice. Woodhead Publishing.Cambridge. England.
- Gabas, A.L., Telis, V.R.N., Sobral, P.J.A. and Telis R.J. (2007). Effect of maltodextrin and Arabic gum in water vapor sorption thermodynamic properties of vacuum dried pineapple pulp powder. Journal of Food Engineering. 82. 246-252.
- Gireesh, T.,Nair, P.P. and Sudhakaran. P.R. (2004). Studies on the bioavailability of the provitamin A carotenoid, β -carotene, using human exfoliated colonic epithelial cells. British Journal of Nutrition. 92. 241–245.
- Goodwin, T.W. (1980). The biochemistry of the carotenoids. Ed 2. Chapman and Hall. London.
- Goula, A.M., Karapantsios, T.D., Achilias, D.S. and Adamopoulos, K.G. (2008). Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp. Journal of Food Engineering. 74. 37-46.
- Gross, J. (1987) . Carotenoids: Pigments in Fruits. Academic Press.London.

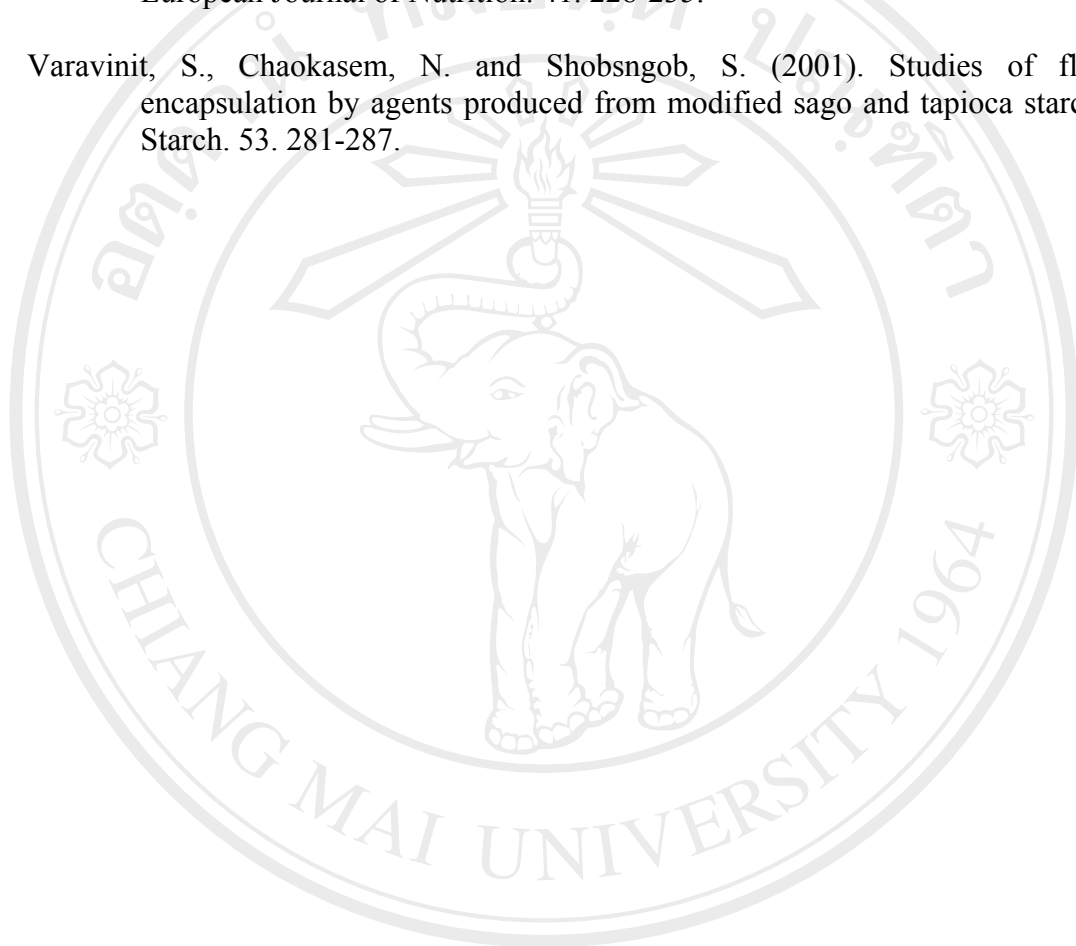
- Handelman, G.J., Packer, L. and Cross, C.E. (1996). Destruction of tocopherols, carotenoids, and retinol in human plasma by cigarette smoke. *American Journal of Clinical Nutrition*.63. 559-565.
- Hymavathi, T.V. and Khader V. (2005). Carotene,ascorbic acid and sugar content of vacuumdehydrated ripe mango powders stored in flexible packaging material. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18. 81–192.
- Java, S. and Das, H. (2004). Effect of maltodextrin, glycerol monostearate and tricalcium phosphate on vacuum dried mango powder properties. *Journal of Food Engineering* .63. 125-143.
- Jimenez, M., Garcia, H.S. and Beristain. (2004). Spray-drying microencapsulation and oxidative stability of conjugated linoleic acid. *European Food Research Technology*. 219. 588-592.
- Kiokias, S. and Gordon, M.H. (2003). Antioxidant properties of annatto carotenoids. *Food Chemistry*. 83. 523-529.
- Lakshmia, S., Chakkaravarthia, A., Subramaniana, R. and Singhc, V. (2006). Energy consumption in microwave cooking of rice and its comparison with other domestic appliances. *Journal of Food Engineering*. 78. 715-722.
- Li, Y., Xu, S.Y. and Sun D.W. (2007). Preparation of garlic powder with high allicin content by using combined microwave–vacuum and vacuum drying as well as microencapsulation. *Journal of Food Engineering*. 83. 76-83.
- Lietz, G. and Henry, C. J. K. (1997). A modified method to minimise losses of carotenoids and tocopherols during HPLC analysis of red palm oil. *Food Chemistry*. 60. 109-117.
- Madhavi, D. L., Deshpande, S. S., and Salunkhe, D. K. (1996). Food antioxidants: technological, toxicological and health perspectives . New York:Marcel Dekker Inc. 2-7.
- Maskan, M., Gogus, F., Collingnan, A. and Rivier, M. (1999). Water adsorption properties of coated and noncoated popcorns. *Journal of Food Processing and Preservation*. 23. 499-513.
- McGuire, R.G. (1992). Reporting of objective color measurements. *Horticultural Science*. 27. 1254-1255.
- Morais, F., Kuhn, K., Steward D.H., Barber, J., Brudvig, G.W. and Nixon P.J. (2001). *Journal of Biological Chemistry*. 276. 31986-31993.
- Mortensen, A. (2005). Analysis of a complex mixture of carotenes from oil palm (*Elaeis guineensis*) fruit extract. *Food Research International*. 38. 847-853.

- Na, J.C., Song, J.Y., Lee, B.D., Lee, S. J., Lee, C.Y. and An, G.H. (2004). Effect of polarity on absorption and accumulation of carotenoids by laying hens. *Animal Feed Science and Technology*. 117. 305-315.
- Onwulata, C.I., Konstance, R.P. and Holsinger, V.H. (1996). Flow properties of encapsulated milkfat powders as affected by flow agent. *Journal of Food Science*. 61. 1211-1215.
- Regier, M., Mayer-Miebach, E., Benhsnnilian, D., Neff, E. and Schuchmann, H.P. (2005). Influences of drying and storage of lycopene-rich carrot on the carotenoid content. *Drying Technology*. 23. 989-998.
- Rockland, L.B. and Nishi, S.K. (1980). Influence of water activity on food Product Quality and stability. *Food Technology* . 34 (4). 42-59.
- Sambanthamurthi, R., Sundram, K. and Tan, Y.A. (2000). Chemistry and biochemistry of palm oil. *Progress in Lipid Research*. 39. 507-558.
- Shrestha, A.K., Howes, T., Adhikari, B.P. and Bhandari. B.R. (2007). Water sorption and glass transition properties of spray dried lactose hydrolysed skim milk powder. *Food Science and Technology*. 40. 1593-1600.
- Shu, B., Yu, W., Zhao, Y. and Liu, X. (2006). Study on microencapsulation of lycopene by spray-drying. *Journal of Food Engineering*. 76. 664-669.
- Sofia, F., Klas, E. and Jana, P. (2006). Fatty acid and carotenoid composition of egg yolk as an effect of microalgae addition to feed formula for laying hens. *Journal of Food Chemistry*. 99. 530-537.
- Szpylka, J. and Devaries, J.W. (2005). Determination of β -carotene in supplement and raw materials by reverse-phase high pressure liquid chromatography: Collaborative Study. *Journal of AOAC International*. 88. 1279-1291.
- Tan, L.H., Chan, L.W. and Heng, P.W.S. (2005). Effect of oil loading on microspheres produced by spray drying. *Journal of Microencapsulation*. 22(3). 253-259.
- Thanasukarn, P., Pongsawatmanit, R. and McClements, D.J. (2006). Impact of fat and water crystallization on the stability of hydrogenated palm oil-in-water emulsions stabilized by a non ionic Surfactant. *Journal of Agriculture Food Chemistry*. 54. 3591-3597.
- Tang, Y.C. and Chen, B.H. (2000). Pigment change of freeze-dried carotenoid powder during storage. *Food Chemistry*. 69. 11-17.

Teixeira G.H.T., Rodriguez A.D.B. (1998). Carotenoid composition of Brazilian nectarine (*Prunus perica*). *Revista do Instituto Adolfo Lutz*. 57. 73-79.

Thurmann, P.A. Steffen, J., Zwernemann, C., Aebischer, C.P., Cohn, W., Wend, G. and Schalch, W. (2002). Plasma concentration response to drinks containing β -carotene as carrot juice or formulated as a water dispersible powder. *European Journal of Nutrition*. 41. 228-235.

Varavinit, S., Chaokasem, N. and Shobsngob, S. (2001). Studies of flavor encapsulation by agents produced from modified sago and tapioca starches. *Starch*. 53. 281-287.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved