

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2545. เกษตรดีที่เหมาะสมสำหรับถั่วเหลือง. พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด. หน้า 24.
- คัดนางค์ ทองสุก. 2542. ถั่วเหลือง อาหารสุขภาพ. วารสารอาหาร; 29(3) : 212-213.
- ทศยาภรณ์ จิตตะปาโล. 2546. การพัฒนาและการจัดการผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยพายัพ.
- ทรงเขาว์ อินสมพันธ์. 2545. เอกสารคำสอนเรื่องถั่วเหลือง. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2541. เคมีนมและผลิตภัณฑ์นม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2545. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. หน้า 152.
- นพวรรณ พร้อมชื่นชม. 2548. โพรไบโอติก..อาหารเสริมเพื่อสุขภาพที่แข็งแรง.
วารสารโคนม; 22(3) : 77-83.
- ประภาศรี ภูวเสถียร. 2541. เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การจัดทำฉลากโภชนาการ. สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ณ ศาลายา.
- ประเสริฐ สายสิทธิ์ และคณะ. 2527. ถั่วเหลืองและการใช้ประโยชน์ในประเทศไทย.
พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : บริษัทสยามออฟเซ็ท จำกัด.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2545. กาประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภวัต สังขะวัฒน์. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมหมักกล้วยโยเกิร์ตโดยใช้เชื้อจุลินทรีย์โพรไบโอติก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณฑิลา กาวิชัย. 2546. เอกสารประกอบการสอนวิชา ทอ 310 จุลชีววิทยาทางอาหาร. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วิทยาเขตแพร่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2543. คู่มือบทปฏิบัติการจุลินทรีย์ในอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลินจง สุขคำภู. 2538. การกำจัดกลิ่นในน้ำมันถั่วเหลืองเพื่อทำผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต.

วารสารเกษตรพระจอมเกล้า; 13(2) : 51-58.

ลินจง สุขคำภู. 2540. การศึกษากรรมวิธีการทำโยเกิร์ตถั่วเหลือง เพื่อพัฒนาคุณภาพทางด้านกลิ่นรส และเนื้อสัมผัส. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

วิเชียร วรพุทธพร. 2531. เอกสารประกอบการสอนวิชา 667487 ผลิตภัณฑ์รัฐพีชและพีชตระกูลถั่วเรื่องถั่วและผลิตภัณฑ์ถั่ว. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีมหาวิทาลัยขอนแก่น.

วรรณมา ตั้งเจริญชัย และวิบูลย์ศักย์ กาวิละ. 2531. นมและผลิตภัณฑ์นม. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์. หน้า 131- 155.

วรรณิ ชรรณคุณาวุฒิ. 2542. การผลิตโยเกิร์ตถั่วเหลืองเสริมแคลเซียม.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาโภชนาวิทยา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล.

วิลาวณิชย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : บริษัท เท็กซ์แอนด์เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด.

สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์. 2546. สรุปสถานการณ์นมและผลิตภัณฑ์นมปี 2546 และแนวโน้ม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dld.go.th/transfer/situation/dairy/dairy_46.html

สมชาย ประภาวัต. 2543. นมเทียมจากพีช. วารสารอาหาร; 12(4) : 296-313.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2549. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุมาลี ทองแก้ว และวลัยทิพย์ สาขลวิจารณ์. 2541. ถั่วเหลืองพีชหมัศจรรย์ของแผ่นดิน. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : หมอชาวบ้าน.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : ชัยเจริญ.

สุมาลัย ไพรวัน. 2545. การเจริญและการผลิตกรดโดยแลคติกแอซิดแบคทีเรียและBifidobacteria ที่เจริญในน้ำมันปราศจากไขมันผสมน้ำผึ้ง. วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สรจักร ศิริบริรักษ์ และจิราธร จิระประวัติ. 2544. เกสซ์โภชา 4. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรุงเทพฯ.

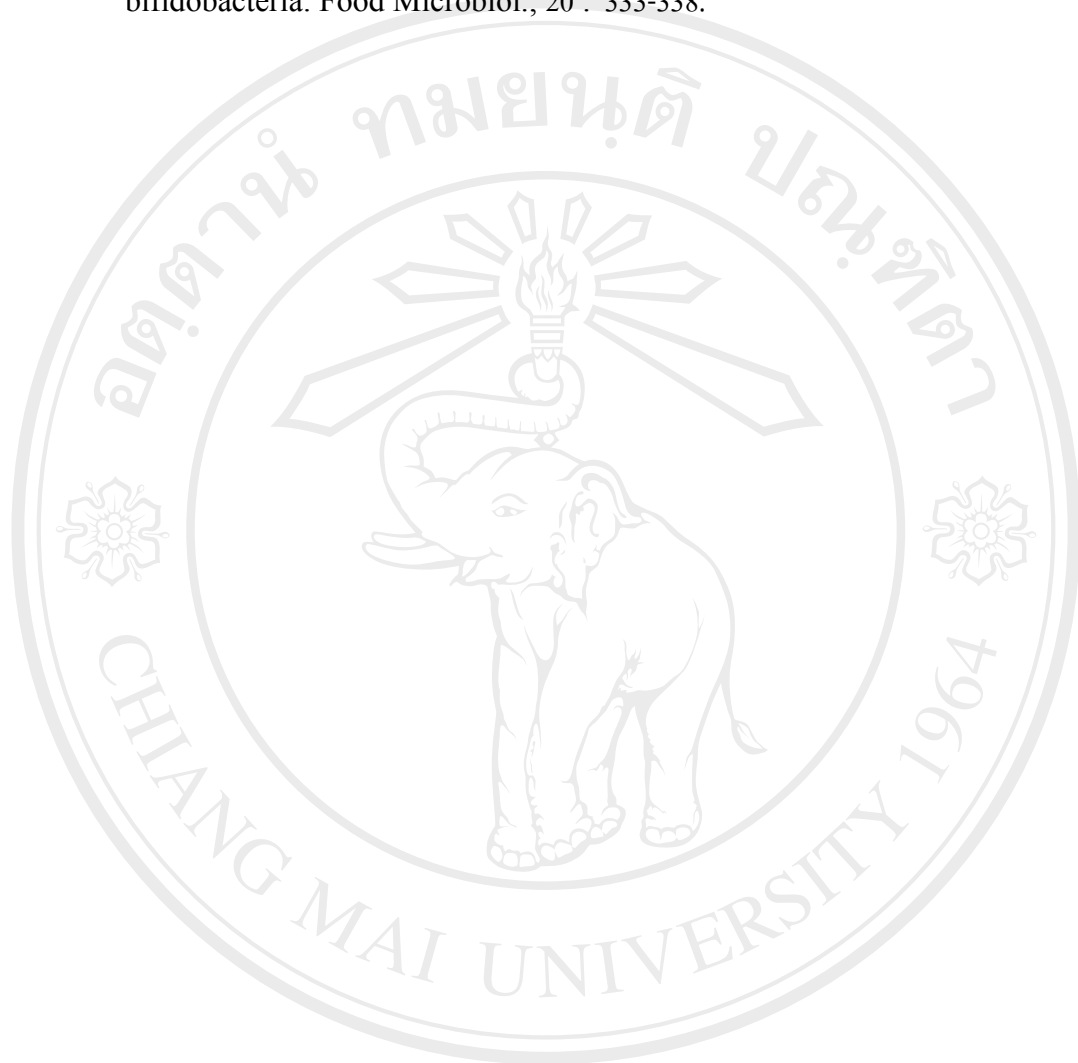
- สุวรรณา สุภิมาส. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. พิมพ์ครั้งที่ 1.
กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อัจฉรา อุทัยภาส ศรีสมร พิทักษ์ และศรีสุข พูนผลกุล. 2547. ถั่วเหลืองหนึ่งในพืชเทพเจ้า.
พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : เพิ่มทรัพย์การพิมพ์.
- อรุณี อภิชาติสรารงกูร. 2547. รายงานฉบับสมบูรณ์การปรับปรุงเนื้อสัมผัสของไอศกรีมจากนม
ถั่วเหลือง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสรารงกูร. 2549. การวิเคราะห์อาหารชั้นสูง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อิสรา วัฒนนภาเกษม. 2546. การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเต็มเชื้อโพรไบโอติก.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Abd EL-Ganwad, I.A., EL-Sayed, E.M. Hafez, S.A., EL-Zeini, H.M., and Saleh, F.A.
2005. *Int. Dairy J.*; 15 : 37-44.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. 4th ed. The AVI Publishing Company, Inc.,
Westport, Connecticut.
- Bibek, R. 1996. *Fundamental food microbiology*. CRC Press, Inc.
- Bolliger, S., Kornbrust, B., Goff, H.D., Tharp, B.W., and Windhab, E.J. 2000.
Influence of emulsifiers on ice cream produced by conventional freezing and
low temperature extrusion processing. *Int. Dairy J.*; 10: 497-504.
- Chou, C.C., and Hou, J.W. 2000. Growth of bifidobacteria in soymilk and their
survival in the fermented soymilk drink during storage.
Int. J. Food Microbiol.; 56 : 113-121.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. TJ International Ltd, Padstow,
Cornwall, UK. p.45.
- Egan, H., Kirk, R.S., and Sawyer, R. 1981. *Pearson's Chemical Analysis of Foods*.
8thed. Butler&Tanner Ltd., Great Britain.
- EL-Nagar, G., Clowes, G., Tudorica, C.M., Kuri, V., and Brennan, C.S. 2002.
Rheological quality and stability of yog-ice cream with added inulin.
Int. J. Dairy Technol.; 55(2) : 89-93.
- Flores, A.A., and Goff, H.D. 1999. Recrystallization in Ice Cream After Constant and
Cycling Temperature Storage Conditions as Affected by Stabilizers.
J. Dairy Sci.; 82 : 1408-1415.

- Goldin, B.R., and Gorbach, S.L. 1984. The effect of milk and lactobacillus feeding on human intestinal bacterial enzyme activity. *American J. Clinical Nutrition*; 39 : 756-761.
- Gomes, A. M.P., and Malcata, F.X. 1999. *Bifidobacterium* spp. and *Lactobacillus acidophilus*: biological, biochemical, technological and therapeutical properties relevant for use as probiotics. *Trends Food Sci. Technol.*; 10 : 139-157.
- Güler-Akin, M.B., and Serdar Akin, M.2007. Effects of cysteine and different incubation temperatures on the microflora, chemical composition and sensory characteristics of bio-yogurt made from goat's milk. *Food Chemistry*; 100(2) : 788-793.
- Güven, M., and Karaca, O.B. 2002. The effects of varying sugar content and fruit concentration on the physical properties of vanilla and fruit ice-cream-type frozen yogurts. *Int. J. Dairy Technol.*; 51(1) : 27-31.
- Güven, M., Karaca, O.B., and Kacar, A. 2003. The effects of the combined use of Stabilizers containing locust bean gum and of the storage time on kahramanmaraş – type ice creams. *Int. J. Dairy Technol.*; 56(4) : 223-228.
- Hagiwara, T., and Hartel, R.W. 1996. Effect of Sweetener, Stabilizer, and Storage Temperature on Ice Recrystallization in Ice Cream. *J. Dairy Sci.*; 79 : 735-744.
- Hekmat, S., and McMahon, D.J.1992. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in Ice Cream for Use as a Probiotic Food. *J. Dairy Sci.*; 75 : 1415-1422.
- Hong, S.H., and Marshall, R.T. 2001. Natural Exopolysaccharides Enhance Survival of Lactic Acid Bacteria in Frozen Dairy Desserts. *J. Dairy Sci.*; 84 : 1367-1374.
- IDF. 1995. Detection and enumeration of *Lactobacillus acidophilus* in bulletin of the international dairy federation no.306 . *Int. Dairy Federation* : Brussels Belgium.p.30.
- IDF. 1997. In Standard : Dairy Starter Cultures of Lactic Acid Bacteria (LAB) Standard of Identity. *Int. Dairy Federation* : Brussels Belgium..p.4.
- Kailasapathy, K., and Sellean, C.D. 1998. Effect of single and integrated emulsifier-stabilizer on soy-ice confection. *Food Chemistry*; 63(2) : 181-186.
- Kalantzopoulos, G. 1997. Fermented Products with Probiotic Qualities. *Anaerobe*; 3 : 185-190.

- Keব্য, K.M.K. 1996. Viability of *Bifidobacterium bifidum* and its effect on quality of frozen Zabady. *Food Res.Int.*; 33 : 97-102.
- Kikuchi, T.S., Ishil, S., Fukushima, D., and Yokotsuka, T. 1971. Food chemical studies on soybean polysaccharides. Part I. Chemical and physical properties of soybean cell wall polysaccharides and their changes during cooking. *J. Agric. Chem. Soc.*; 45 : 228.
- Kumar, P., and Mishra, H.N. 2004. Mango soy fortified set yoghurt : effect of stabilizer addition on physicochemical, sensory and textural properties. *Food Chemistry*; 87 : 501-507.
- Lapierre, L., Undeland. P., and Cox, L.J. 1992. Lithium Chloride-Sodium Propionate Agar for the Enumeration of *Bifidobacteria* in Fermented Dairy Products. *J. Dairy Sci.*; 75 : 1192-1196.
- Liu, K. 1997. *Soybeans : Chemistry, Technology, and Utilization*. Chapman and Hall, USA.
- Marshall, R.T., and Arbuckle, W.S. 1996. *Ice Cream*. 5th ed. Chapman and Hall, New York.
- Miller-Livney, T., and Hartel, R.W. 1997. Ice Recrystallization in Ice Cream: Interactions Between Sweeteners and Stabilizers. *J. Dairy Sci.*; 80 : 447-456.
- Muse, M.R., and Hartel, R.W. 2004 . Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *J. Dairy Sci.*; 87 : 1-10.
- Myers, R.H., and Montgomery, D.C. 1995. *Response Surface Methodology : Process and Product Optimization Using Designed Experiments*. 1995. A Wiley-Interscience Publication, USA.
- Nelson, A.I., Steinberg, M.P., and WEI, L.S. 1976. Illinois process for preparation of soymilk. *J. Food Sci.*; 41: 57-61.
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloids applications : gum technology in the Food and other industries*. Blackee Academic, London.
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. (2000).17th ed., AOAC International, Gaithersburg, MD.USA, Official Method 945.39, 945.46, 947.05, 905.02, 981.12, 990.20 and 991.20.
- Paveena, K. 2006. Processing of green soya bean (*Glycin Max L. Merr.*). Master of science in food science and technology. Graduate School Chiang Mai University.

- Petrucelli, S., and Añón, M.C. 1996. pH-Induced Modifications in the Thermal Stability of Soybean Protein Isolates. *J. Agric. Food Chem.*; 44 : 3005-3009.
- Phillips, G.O., and Williams, P.A. 2000. Handbook of hydrocolloids. 1st ed. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. p.443.
- 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.
- Rao, M.A., and Hartel, R.W. 1998. Phase/State Transitions in Foods : Chemical, Structural, and Rheological Changes. Marcel Dekker, Inc., USA.
- Regand, A., and Goff, H.D. 2003. Structure and ice recrystallization in frozen stabilized ice cream model systems. *Food Hydrocolloids*; 17 : 95-102.
- Renkema, J.M.S., Gruppen, H., and Vliet, T.V. 2002. Influence of Ph and Ionic Strength on Heat-Induced Formation and Rheological Properties of Soy Protein Gels in Relation to Denaturation and Their Protein Compositions. *J. Agric. Food Chem.*; 50 : 6064-6071.
- Renkema, J.M.S., and Vliet, T.V. 2002. Heat-Induced Gel Formation by Soy Proteins at Neutral pH. *J. Agric. Food Chem.*; 50 : 1569-1573.
- Shah, N.P., Lamkaputhra, Warnakulasuriya, E.V., Britz, M.L., and Kyle, William S.A. 1995. Survival of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium bifidum* in Commercial Yoghurt During Refrigerated Storage. *Int. Dairy J.*; 5 : 515-521.
- Sichina, W.J. 2000. Measurement of T_g by DSC. PerkinElmer instruments, USA.
- Steinbüchel, A., and Rhee, S.K. 2005. Polysaccharides and Polyamides in the Food Industry Volume 1. Wiley-vch Verlag GmbH&Co.KGaA, Germany.
- Tamime, A.Y. 1990. Microbiology of Starter Cultures In Dairy microbiology Volume 2 : The Microbiology of Milk Products edited by Robinson, R.K. 2nd ed. Elsevier Science Publishers Ltd., England .
- Tamime, A.Y., and Robinson, R.K. 1999. Yoghurt science and Technology. 2nd ed. Wood head Publishing Ltd. and CRC Press LLC.
- Tetra Pak. 1995. Dairy processing : handbook. Lund, Sweden. p.256-258.
- Vinderola, C.M., Bailo, N., and Reinheimer, J.A. 2000. Survival of probiotic micro-Flora in Argentinian yoghurts during refrigerated storage. *Food Res. Int.*; 33 : 97-102.
- Vinderola, C.G., and Reinheimer, J.A. 1999. Culture media for the enumeration of *Bifidobacterium bifidum* and *Lactobacillus acidophilus* in the presence of yoghurt bacteria. *Int. Dairy J.*; 9 : 497-505.

Wang, Y.C., Yu, R.C., Yang, H.Y., and Chou, C.C. 2003. Sugar and acid contents in soymilk fermented with lactic acid bacteria alone or simultaneously with bifidobacteria. *Food Microbiol.*; 20 : 333-338.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved