

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. *สารให้ความหวาน*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: จาร์พา เทคโนโลยีเซ็นเตอร์.
กรมศุลกากร. 2549. *ไอศกรีมปี'49: สมรภูมิก็คือ... ช่วงชิงส่วนแบ่งตลาดรวม 10,000 ล้านบาท*.
(ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา:
<http://www.positioningmag.com/prnews/prnews.aspx?id=47147> [3 กุมภาพันธ์ 2552].
- มนัส แซ่ด่าน. 2538. *รีโอโลยีเบื้องต้น*. แผนกวิชาฟิสิกส์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์(ปัตตานี).
- นภาพร เซาว์นวิทย์ทางกูร. 2545. *การทำแยมสับประรดเคลือบรีตต้า*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์
มหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นวรรรัตน์ วงษ์สมัย, นันทนีย์ ถนอมเลิศชัย, สุริยะ เป็ยอยู่พงศ์. 2547. *ผลของสารให้ความคงตัวต่อ
คุณสมบัติทางรีโอโลยีและคุณภาพของไอศกรีมกะทิ*. ปริญญาโท สาขาเทคโนโลยี
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นันทินา เทียงธรรม. 2544. *การใช้สารทดแทนไขมันแบบผสมในไอศกรีมกะทิลดไขมันต่ำ*.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. 2549. *น้ำตาล*. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา: <http://maikinwan.wordpress.com>.
[15 สิงหาคม 2551].
- เนาวรัตน์ คำนิล. 2548. *การผลิตไอศกรีมซังขนุนไขมันต่ำ*. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย
ลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- บุญช่วย มะลิหอม. 2547. *การผลิตไอศกรีมลูกยอ*. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยลงกรณ์ ใน
พระบรมราชูปถัมภ์.
- บิสิเนสไทย. 2549. *ไอศกรีมของหวานของคนก่อนโลก*. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา:
http://www.businessthai.co.th/content.php?data=405882_VIP%20Varieties. [12 มกราคม
2551].
- ผู้จัดการรายสัปดาห์. 2550. *4 กลยุทธ์รุกตลาดไอศกรีมยุคใหม่*. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา:
<http://www.gotomanager.com/news/details.aspx?id=55176>[3 กุมภาพันธ์ 2552].

พรหฺ้า ขาวเชียร. 2549. *ความรู้เกี่ยวกับไอศกรีม*. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา:

<http://www.icecreamfanclub.com/index.php?name=News&file=article&sid=4>.

(12 กุมภาพันธ์ 2550)

พรหฺ้า ขาวเชียร. 2548. บทบาทของสารให้ความหวานในไอศกรีม. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา:

<http://www.icecreamfanclub.com>. [15 สิงหาคม 2551].

ไพโรจน์ วิริยาริ. 2545. *การประเมินทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พัชรินทร์ รักษาร. 2544. *การผลิตและปรับปรุงคุณภาพไอศกรีมกะทิสดไขมัน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ภัทรา กุลกิจจโรภาส. 2540. *การพัฒนาไอศกรีมลดพลังงานกลิ่นรสผลไม้ไทย*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สมจิต สุรพัฒน์. 2540. *ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

สุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์. 2546. *ผลของอิมัลซิไฟเออร์และสารให้ความคงตัวที่มีต่อคุณภาพของไอศกรีมถ้วยเหลือง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2533. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 135-166.

อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2548. *การวิเคราะห์อาหารชั้นสูง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2548. *พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522*. กองสารวัตรสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2534. *การควบคุมคุณภาพด้านสุขลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อและไอศกรีม*. กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.). 2007. *Sugar Substitutes: Low-Carbohydrate Sweetener*. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา: http://www.tistr-foodprocess.net/Newsletter_2007/nov_07/newsletter2_th.htm [3 กุมภาพันธ์ 2552].

Wirjantoro, T. I. 2549. *เทคโนโลยีการผลิตไอศกรีมนมจากน้ำนมสด*. เอกสารประกอบการบรรยายการผลิตไอศกรีมนมสดในระดับครัวเรือน. ฝ่ายพันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ.

- Abdel-Rahman, A.M., Madkor, S.A., Ibrahim, F.S. and Kilara, A. 1997. Physical characteristics of frozen desserts made with cream, Anhydrous milk fat, or milk fat fractions. *Journal of Dairy Science*, 80(9) : 1926-1935.
- Adapa, S., Dingeldein, H., Schmidt, K. A. and Herald, T. J. 2000. Rheological Properties of Ice Cream Mixes and Frozen Ice Creams Containing Fat and Fat Replacers. *Journal of Dairy Science*, 83:2224–2229.
- Aime, D.B., Arntfield, S.D., Malcomson, L.J. and Ryland, D. 2001. Textural analysis of fat reduced vanilla ice cream products. *Journal of Food Science*, 25: 237-246.
- Aktın, M.B., Aktın, M.S. and Kırmacı, Z. 2006. Effects of inulin and sugar levels on the viability of yogurt and probiotic bacteria and the physical and sensory characteristics in probiotic ice-cream. *Food Chemistry*, 104: 93–99.
- Anderson, M., Needs, E.C. and Madden, J.K. 1994. Fat in cream and ice cream, p.41. In Moran, D.P.J. and Rajah, K.K.(eds.). *Fat in Food Products*. Blackie Academic & Professional, New York.
- Anonymous. 1990. Fat substitute update. *Food Technology*, 44(3) : 92-97.
- AOAC. 2000. *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. 4th ed. AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Baer, R.J., Wolkow, M.D. and K.M. Kasperson. 1997. Effect of emulsifier on the body and texture of low fat ice cream. *Journal of Dairy Science*, 80: 3123-3132.
- Bodyfelt, F.W., Tobias, J. and Trout, G.M. 1998. The sensory Evaluation of Ice Cream and Related Product. Van Nostrand Reinhold, pp. 184.
- Bom, M., Heymann, H., Wender, L. P., Bredie, G.B., Dijksterhuis. and Martens, M. 2004. Sensory measurement of dynamic flavour intensity in ice cream with different fat levels and flavourings. *Food Quality and Preference*, 16(4): 305-314.
- Calorie Control Council. 2008. *Low-Calorie Sweeteners*. [Online]. Available: <http://www.caloriecontrol.org/maltitol.html>. [15 September 2008].

- Campbell, I.J. and Pelan, B.M.C. 1998. The influence of emulsion stability on the properties of ice cream, pp. 25-36. *In Ice Cream. Proceeding of the International Symposium Held in Athens, Greece, 18-19 September 1997-1998.*
- Cheema, A.S. and Aroma, K.L. 1991. Manufacture of filled ice-cream. *Indian Journal Animal Science*, 61(3):316-323.
- Chang, J.L., Marshall, R.T. and Heyman. 1995. Casein micelles partially hydrolyzed by chymosin to modify the texture of low fat ice cream. *Journal of Dairy Science*, 78: 2617-2623.
- Chang, Y. and Hartel, R.W. 2002. Stability of air cells in ice cream during hardening and storage. *Journal of Food Engineering*, 55:59-70.
- Clarke, C. 2004. *The sciences of ice cream*. UK: The Royal Society of Chemistry.
- CCC. 1996. Fat reduction in food, pp.81. *In Giese, J. (ed). Fats, Oils and fat replacers. Food Technology*, 50(4): 81.
- Damodaran, S. 1996. *Amino acids, peptide and proteins*, Dekker, New York.
- Deep Marine Whey Diet and Fitness Centery. 2008. *Whey Protein*. [Online]. Available: <http://www.deepmarinewhey.net/deep.php>. [15 September 2008].
- Donhowe, D.P., Hartel, R.W. and Bradley, R.L. 1991. Determination of ice crystal size distribution in frozen desserts. *Journal of Dairy Science*, 74(10) : 3334-3344.
- Dziezak J.D. 1986. Sweetener. III. Alternative to Cane and Beet Sugar. *Food Technology*, 40(1): 116-128.
- Edward L. and Beard, Jr. 2005. Leadership and ice cream. *Nurse Leader* .3(3): 25-26.
- Fennema, O.R. and Tannenbaum, S.R. 1985. *Introduction Food Chemistry*. Marcel Dekker., New York.
- Fennema, O.R. 1996. *Food chemistry*. 3rd ed. Marcel Dekker. Inc., New York. pp. 1069.
- Figura, L.O. and Teixeira, A.A. 2007. *Food Physics:Physical Properties–Measurement and Application*. Berlin, Springer, pp. 117-206
- Fisher, N. and Widder, S. 1997. How protein influence food flavor. *Food Technology*, 50(1): 68-70.

- Garcia, R.S., Marshall, R.T. and Heyman. 1995. Low fat ice cream form freezeconcentrated nonfat milk solid. *Journal of Dairy Science*, 78: 2345-2351.
- Giese, T.E. 1993. *Hand book of Food Additives*. 2nd ed. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida. pp. 295-303.
- Goff, H.D., Davidson, V.J. and Cappi, E. 1994. Viscosity of ice cream mix at pasteurization temperature. *Journal of Dairy Science*, 77(8): 2207-2213.
- Goff, H.D. 1997. Instability and partial coalescence in whippable dairy emulsion. *Journal of Dairy Science*, 72: 2620-2630.
- Goff, H.D., Verespej, E. and Smith, A.K. 2000. A study of fat and air structures in ice cream. *International Dairy Journal*, 9: 817-829.
- Goff, H.D. 2008. 65 Years of ice cream science. *International Dairy Journal*, 18:754-758.
- Granger, C., Leger, A., Barey, P., Langendorff, V. and Cansell, M. 2005. Influence of formulation on the structural networks in ice cream. *International Dairy Journal*, 15: 255-262.
- Guinard, J.X., C. Zoumas – Morse, L. Mori, B. Uatoni, D. Panyam and A. Kilara. 1997. Sugar and fat effects on sensory properties of ice cream. *Journal of Food Science*, 62: 1087 - 1094.
- Harris, P. 1993. Gelatin. *Encyclopaedia of Food Science Food Technology and Nutrition*, 4:2176-2181.
- Hendrick, M.E., H.L. Mitchell, and P.R. Murray. 1996. Features of alitameTM as a new high intensity sweetener. In T.H. Grenby. *Advances in Sweeteners*. Blackie Academic & Professional, Glasgow. pp.226-239
- Homler, B.E., Deis, and Shazer, W.H. 1991. *Aspartame. In: Alternative Sweetener*, ed. L.O.Nabors and R.C.Gelardi, pp.39-70. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Harkema, J. 1996. Starch-Derived Fat Mimetics from Potato. [Online]. Available: <http://www.foodnetbase.com/ejournals>. [12 January 2551].
- Hwang, J.-Y., Shyu, Y.-S. and Hsu, C.-K. 2008. Grape wine lees improve the rheological and adds antioxidant properties to ice cream. *Food Science and Technology*, 42: 32-38

- Kailasapathy, K. and Songvanich, W. 1998. Effect of replacing fat in ice cream with fat mimetics. *Food Australia*, 50(4): 169-173
- Kerr, W. L. 2003. *Ice cream*, 6th edition R. T. Marshall, H. D. Goff and R. W. Hartel; Kluwer Academic, Plenum Publishers, New York, 2003, pp. 371.
- Kerstens, M.D., Kerstens, S., Murray, B.S. and Dickinson, E. 2005. Confocal microscopy of heat-induced aggregation and gelation of β -lactoglobulin in presence of non-ionic surfactant, *Food Hydrocolloids*, pp. 625–633.
- Kilara, A. 1998. Fat mimetics in ice cream and frozen dessert manufacture, pp. 65-74. *In Ice Cream. Proceeding of the International Symposium Held in Athens, Greece, 18-19 September 1997-1998.*
- Lebrun, N. and Miltenburg, J.C. 2001. Calorimetric study of maltitol: correlation between fragility and thermodynamic properties. *Journal of Alloys and Compounds*, 320:320–325.
- Li, H., Yang, P., Chu, D., and Li, H. 2007. Selective maltose hydrogenation to maltitol on a ternary Co–P–B amorphous catalyst and the synergistic effects of alloying B and P. *Applied Catalysis A*, 325:34–40.
- Li, Z., Marshall R., Heymann. and Fernando. 1997. Effect of milk fat content on flavor perception of vanilla ice cream. *Journal of Dairy Science*, 80(12): 3133-3141.
- Marshall, R. T. and Arbuckle, W.S. 1996. *Ice cream*. 5th ed. International Thomson Publishing, New York.
- Matthias, D., Wildmoser, E.H. and Erich, J.W. 2005. Air cell microstructuring in a high viscous ice cream matrix. *Colloids and Surfaces*, 263:390-399.
- McIntosh, G.H., Peter, J., Royle, R.K., Le Leu, Geoffrey, Register, O., Melissa, A., Johnson, R. L., Grinstead, R.S., Kenward. and Smithers, G.W. 1998. Whey protein as Functional Food Ingredients. *International Dairy Journal*, 8: 425-434.
- Miller-Livney, T. and Hartel, R.W. 1997. Ice recrystallization in ice cream: Interaction between sweeteners and stabilizers. *Journal of Dairy Science*, 80(3): 447-456.
- Montijino, H., Tomas, B.F. and Borrego, F. 1998. *Technology properties and regulatory status of high intensity sweeteners*, ed.L.O. Nabors and R.C. Gelardi, Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 39-70.

- Moore, L.J. and Shoemaker, C.F. 1981. Sensory textural properties of stabilized ice cream. *Journal of Food Science*, 46: 399-409.
- Myung-Duk Lee. and In-Chul Kim. 2000. Soy protein and obesity. *Nutrition*, 16(6): 459-460.
- Muhammet, D. 2006. Influence of hazelnut flour and skin addition on the physical, chemical and sensory properties of vanilla ice cream. *International Journal of Food Science and Technology*, 41: 657-661.
- Nabor, L.O. and Gelardi, R.C. 1991. *Alternative Sweeteners an Overview*. In: *Alternative sweetener*, ed.L.O.Nabors , R.C. Gelardi, pp. 39-70. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Ohmes, R.L., Marshall, R.T. and Heyman, H. 1998. Sensory and physical properties of ice cream Containing milk fat or fat replacers. *Journal of Dairy Science*, 81(5): 1222-1228.
- Penichter, K.A. and McGinley, E.J. 1991. Cellulose gel for fat-free food applications. *Food Technology*, 45(6): 105.
- Plug, H. and Haring, P. 1993. The role of ingredient-flavour interaction in the development of fat free food. *Trends Food Science & Technology*, 4: 150-152.
- Prindiville, E.A., Marshall, R.T. and Heymann, H. 1999. Effect of milk fat on the sensory Properties of chocolate ice cream. *Journal of Dairy Science*, 82(7): 1425-1432.
- Rao, M.A. 1999. *Rheology of Fluid and Semilid Food: Principle and application*. Chapman & Hall Food Science Book.
- Richard, W.H. and Goff, H.D. 2004. *Ice Cream and Frozen Desserts*. Marcel Dekker, New York.
- Roland, A.M., Phillips, L.G. and Boor, K.J. 1999. Effects of fat content on the sensory properties, melting, color, and hardness of ice cream. *Journal of Dairy Science*, 82: 32-38.
- Roquette and Lestrem . 2003. Maltitol: a complete, functional sugar substitute. [Online]. Available: [http:// www.innovfoodtech.com](http://www.innovfoodtech.com). [15 August 2008].
- Roos, K.B. 1997. How lipids influence food flavor. *Food Technology*, 51(1): 60-62.
- Rosalina, P.S. and Richard, W.H. 2004. Effects of overrun on structural and physical characteristics of ice cream. *International Dairy Journal*, 14:255-262.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland, Aspen Publishers, Inc., pp. 65-98.

- Schmidt, K.A., Lundy, J., Reynolds and Yee, L.N. 1993. Carbohydrate or protein based fat mimicker effect on ice milk properties. *Journal of Food Science*, 58: 761-763.
- Schmidt, K.A. and Smith, D.E. 1998. Effects of homogenization on sensory characteristics of vanilla ice cream. *Journal of Dairy Science*, 71(1): 46-51.
- Schouten, A., Jan, A. Kanters, Kroon, J., Looten, Philippe., Duflot, P. and Matholuthi, M., 1999. A redetermination of the crystal and molecular structure of maltitol(4-O- α -D-glucopyranosyl-D-glucitol). *Carbohydrate Research*, 322: 298-302.
- Segall, K.I. and Goff, H.D. 2002. A modified ice cream processing routine that promotes fat destabilization in the absence of added emulsifier. *International Dairy Journal*, 12: 1013–1018.
- Shane, N.D., Charmian, L., O'Connor, J. and Eyres, L. 2006. Application of emulsifier/stabilizers in dairy product of high rheology. *Advances in Colloid and Interface Science*, 123-126:433-437.
- Sivaramakrishnan, R., Narasimhan, R., Thangavel, K. and Habibulla-Khan, M.M. 1994. Studies on partial substitution of milk fat with vegetable oils in softy ice cream. *Cheiron*, 23(1): 9-14.
- Smith, K.E. and Bradley, R.L. 1983. Effect on freezing point of carbohydrates commonly used in frozen desserts. *Journal of Dairy Science*, 66(12): 2464-2467.
- Snyder, E.M. 1984. Industrial microscopy of starches, pp. 661-673. In R.L. Whistler, J.N. Bemiller and E.F. Paschall. *Starch: Chemistry and Technology*. 2nd ed, Academic Press, Florida.
- Sofjan, R.P. and Hartel, R.W. 2004. Effects of overrun on structural and physical characteristics of ice cream. *International Dairy Journal*, 14(3): 255-262.
- Specter, S.E. and Setser, C.S. 1994. Sensory and physical properties of a reduced calorie frozen dessert system made with milk fat and sucrose substitute. *Journal of Dairy Science*, 77: 707-717.
- Steff, J.F. 1992. *Rheology and Viscoelasticity*. U.S.A., Freeman Press.
- Sunyer, F.X. 1993. Effect of diet composition on energy intake. In: *Low-calorie foods handbook*. ed. Aaron. M. A., Marcel Dekker, New York. pp. 425-437.

- Tanteeratarom, K. Nelson, A.I. and Wei, L.S. 1993. Manufacturing of bland soymilk. *In the third international conference of advanced science and technology transfer to Thailand*. 23-25 July. Bangkok Thailand, pp.162-169.
- Tharp, B.W. and T.V. Gottemoller. 1990. Light frozen dairy desserts: Effect of compositional changes on processing and sensory characteristics. *Food Technology*, 44(10): 86-87.
- Torrezan, R., Tham, W.P., Alan, E.B., Richard, A.F. and Cristianini, M. 2007. Effects of high pressure on functional properties of soy protein. *Food Chemistry*, 104(1): 140-147.
- Vega, C. and Goff, H.D. 2005. Phase separation in soft-serve ice cream mixes: rheology and microstructure. *International Dairy Journal*, 15: 249-254.
- Vega, C., Esther -H.-J. Kim, Xiao D.C. and Yrjo H.R. 2005. Solid-state characterization of spray-dried ice cream mixes. *Colloids and Surfaces*, 45: 66-75.
- Walstra, P. and M. Jonkman. 1998. The role of milkfat and protein in ice cream, pp. 17-24. *In Ice Cream. Proceeding of the International Symposium Held in Athens, Greece, 18-19 September 1997-1998*.
- Whistler, R.L. and Daniel, J.R. 1985. Carbohydrates, pp. 69-137. *In O.R. Fennema(ed.) Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Wildmoser, H., Jeelani, S.A.K. and Windhab, E.J. 2005. Serum separation in molten ice creams produced by low temperature extrusion processes. *International Dairy Journal*, 15:1074-1085.
- William, M.H. 1996. Fiber-Based Fat Mimetics:Microcrystalline Cellulose. [Online]. Available:<http://www.foodnetbase.com/ejournals>. [12 January 2551].
- Yackle, W.C. and Cox, C. 1992. Application of starch-based fat replacers. *Food Technology*, 46(6): 146-148.
- Zhang, Z. and Goff, H.D. 2005. On fat destabilization and composition of the air interface in ice cream containing saturated and unsaturated monoglyceride. *International Dairy Journal*, 15:495-500.
- Zhang, Z. and Goff, H.D. 2006. Protein distribution at air interfaces in dairy foams and ice cream as affected by casein dissociation and emulsifiers. *International Dairy Journal*, 14: 647-657.