

บรรณานุกรม

กุลวดี คตชนะเลขา. 2552. การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำเวย์เต้าหู้และน้ำเวย์เนยแข็ง. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2543. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จรรย์ จันทลักขณา. 2549. สถิติ: การวิเคราะห์และการวางแผนงานวิจัย. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จารุวรรณ กันทะใหม่ และ นาดยา ประภาสิทธิ์. 2549. "การขยายขนาดการผลิตโปรตีนเซลล์เดียวและการลดค่าบีโอดีจากน้ำเวย์เต้าหู้โดยยีสต์." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://203.156.104.73/~asif/nfi/download.php?view.18>. (9 กุมภาพันธ์ 2552).

นรินทร์ ทองศิริ. 2531. เทคโนโลยีอาหารนม.(พิมพ์ครั้งที่ 2) ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่ : TRIO Advertising & Media Co., Ltd.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2541. เคมีนมและผลิตภัณฑ์นม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร : โอ.เอส.พรินต์ติ้งเฮ้าส์.

บอดีฟิตนิวทริชั่น. 2550. Whey Protein คืออะไร. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<http://bodyfitthailand.tarad.com/article?id=18967&lang=th>. (9 กุมภาพันธ์ 2552).

ปราณี วราสวัสดิ์. 2549. เคมีอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. จ.เชียงใหม่.

รัชฎา แก่นสาร บรรณาธิการ. 2544. ชีวเคมี. พิมพ์ครั้งที่ 2. โครงการสวัสดิการวิชาการ สถาบัน พระ
บรมราชชนก กระทรวงสาธารณสุข สำนักพิมพ์ประชุมการช่าง. กรุงเทพมหานคร.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2541. วิศวกรรมอาหาร: หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม (พิมพ์ครั้งที่ 1).
กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วรรณาดังเจริญชัย และวิบูลย์ศักดิ์ กาวีละ. 2531. นมและผลิตภัณฑ์นม. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพมหานคร :
ไอ.เอส.พรินติ้งเฮาส์.

วรรณาดังเจริญชัย. 2536. ปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพนมและผลิตภัณฑ์นม. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร :
รัฐเขียว.

วิโรจน์ ภัทรจินดา. 2546. โคนม. (พิมพ์ครั้งที่ 2). ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ศรัล วรณพันธ์, วราภรณ์ เตมียะ และอัจฉรา เทียมภักดี. 2548. คู่มือปฏิบัติการ วิชา Food analysis
(FST 601460). ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สมพงษ์ เทศประสิทธิ์. 2528. โคนม. ภาควิชาสัตวศาสตร์ คณะทรัพยากรธรรมชาติ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชู. 2543. คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารโดย
การตรวจสอบในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2549. ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). สำนักพิมพ์จามจุรีโปรดักท์.
กรุงเทพมหานคร.

เสาวลักษณ์ ไทวงษ์. 2550. "กระดาษวุ้นมะพร้าวจากน้ำทิ้งโรงงานเต้าหู้." [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://www.clinictech.most.go.th/techlist/0214/paper/00000-804.html>.
(26 สิงหาคม 2552).

อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล, เรณู ปิ่นทอง, วิชัย หาญพานิชย์พันธ์. 2549. คุณภาพของเนยแข็งรสสมุนไพรร
และการบำบัดน้ำเวย์เพื่อใช้ผลิตแซนแทนกัม และไบโอเซลลูโลส. ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Agyare K.K., Addo K., Xiong Y.L. 2009. Emulsifying and foaming properties of
transglutaminase-treated wheat gluten hydrolysate as influenced by pH, temperature and
salt. *Food Hydrocolloids*, 23: 72-81.

Aksay S. and Mazza G. 2007. Optimization of protein recovery by foam separation using
response surface methodology. *Journal of Food Engineering*, 79: 598-606.

Amatayakul T., Sherkat F., Shah N.P. 2006. Physical characteristics of set yoghurt made with
altered casein to whey protein ratios and EPS-producing starter cultures at 9 and 14%
total solids. *Food Hydrocolloids*, 20: 314-324.

AOAC. 2000. *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. The Association of Official
Analytical Chemists, USA.

Barigou M., Deshpande N.S., Wiggers F.N. 2001. An enhanced electrical resistance technique for
foam drainage measurement. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering
Aspect*, 189: 237-246.

- Borcherding K., Hoffmann W., Lorenzen P.Chr., Schrader K. 2008a. Effect of milk homogenisation and foaming temperature on properties and microstructure of foams from pasteurised whole milk. *LWT - Food Science and Technology*, 41: 2036-2043.
- Borcherding K., Lorenzen P.Chr., Hoffmann W., Schrader K. 2008b. Effect of foaming temperature and varying time/temperature-conditions of pre-heating on the foaming properties of skimmed milk. *International Dairy Journal*, 18: 349-358.
- Bradford M.M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Analytical Biochemistry*, 72: 248-254.
- Bylund G. 1995. *Dairy processing handbook*. Tetra Pak Processing Systems AB, Sweden.
- Chan N.Y., Hossain Md.M., Brooks M.S. 2007. A preliminary study of protein recovery from mussel blanching water by a foaming process. *Chemical Engineering and Processing*, 46: 501-504.
- Chang D.J., Hsu F.C., Hwang S.J. 1995. Steady-state permeate flux of cross-flow microfiltration. *Journal of Membrane Science*, 98: 97-106.
- Chicon R., Belloque J., Alonso E., Lopez-Fandino R. 2009. Antibody binding and functional properties of whey protein hydrolysates obtained under high pressure. *Food Hydrocolloids*, 23: 593-599.
- Clarkson J.R., Cui Z.F., Darton R.C. 1999. Protein denaturation in foam. *Journal of Colloid Interface Science*, 215: 333-338.
- Darton R.C., Supino S., Sweeting K.J. 2004. Development of a multistaged foam fractionation column. *Chemical Engineering and Processing*, 43: 477-482.

- Dervisoglu, M. 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: 576-661.
- Dybowska B.E. 2011. Whey protein-stabilized emulsion properties in relation to thermal modification of the continuous phase. *Journal of Food Engineering*, 104: 81-88.
- Gerken B.M., Nicolai A., Linke D., Zorn H., Berger R.G., Parlar H. 2006. Effective enrichment and recovery of lactose C using continuous foam fractionation. *Separation and Purification Technology*, 49: 291-294.
- Giroux H.J. and Britten M. 2004. Heat treatment of whey proteins in the presence of anionic surfactants. *Food Hydrocolloids*, 18: 685-692.
- Glaser L.A., Paulson A.T., Speers R.A., Yada R.Y., Rousseau D. 2007. Foaming behavior of mixed bovine serum albumin-protamine systems. *Food Hydrocolloids*, 21: 495-506.
- Healthybuddyshop. 2550. "เวย์ โปรตีน (Whey Protein)." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.weloveshopping.com/template/w09/show_article.php?shopid=110468&qid=24423. (28 มกราคม 2552).
- Jong S., Klok H.J., Velde F. 2009. The mechanism behind microstructure formation in mixed whey protein-polysaccharide cold-set gels. *Food Hydrocolloids*, 23: 755-764.
- Ko S., Cherry J., Prokop A., Tanner R.D. 2001. Effect of a natural contaminant on foam fractionation of bromelain. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 91-93: 405-411.
- Kontogiorgos V., Tosh S.M., Wood P.J. 2009. Phase behaviour of high molecular weight oat β -glucan/whey protein isolate binary mixtures. *Food Hydrocolloids*, 23: 949-956.

- Lambert W.D., Du L., Ma Y., Loha V., Burapatana V., Prokop A., Tanner R.D., Pamment N.B. 2003. The effect of pH on the foam fractionation of α -glucosidase and cellulose. *Bioresource Technology*, 87: 247-253.
- Liu X., Powers J.R., Swanson B.G., Hill H.H., Clark S. 2005. Modification of whey protein concentrate hydrophobicity by high hydrostatic pressure. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6: 310-317.
- Lockwood C.E., Bummer P.M., Jay M. 1997. Purification of proteins using foam fractionation. *Pharmaceutical Research*, 14 (11): 1511-1515.
- Marinova K.G., Basheva E.S., Nenova B., Temelska M., Mirarefi A.Y., Campbell B., Ivanov I.B. 2009. Physico-chemical factors controlling the foamability and foam stability of milk proteins: Sodium caseinate and whey protein concentrates. *Food Hydrocolloids*, 23: 1864-1876.
- Medrano A., Abirached C., Panizzolo L., Moyna P., Anon M.C. 2009. The effect of glycation on foam and structural properties of β -lactoglobulin. *Food Chemistry*, 113: 127-133.
- Mishra S., Mann B., Joshi V.K. 2001. Functional improvement of whey protein concentrate on interaction with pectin. *Food Hydrocolloids*, 15: 9-15.
- Mohan M., Ramachandran D., Sankar T.V. 2006. Functional properties of Rohu (*Labeo rohita*) proteins during iced storage. *Food Research International*, 39: 847-854.
- Murray B.S., Durga K., Yusoff A., Stoyanov S.D. 2010. Stabilization of foams and emulsions by mixtures of surface active food-grade particles and proteins. *Food Hydrocolloids*, 1: 1-12.
- Narchi I., Vial Ch., Djelveh G. 2009. Effect of protein-polysaccharide mixture on the continuous manufacturing of foamed food products. *Food Hydrocolloids*, 23: 188-201.

Nicorescu I., Loisel C., Riaublanc A., Vial C., Djelveh G., Cuvelier G., Legrand J. 2009. Effect of dynamic heat treatment on the physical properties of whey protein foams. *Food Hydrocolloids*, 23: 1209-1219.

Nicorescu I., Loisel C., Vial C., Riaublanc A., Djelveh G., Cuvelier G., Legrand J. 2008. Combined effect of dynamic heat treatment and ionic strength on the properties of whey protein foams - Part II. *Food Research International*, 41: 980-988.

Phianmongkhon A. and Varley J. 1999. A multi point conductivity measurement system for characterization of protein foams. *Colloid and Surfaces B: Biointerfaces*, 12: 247-259.

Ralet M.C. and Gueguen J. 2001. Foaming properties of potato raw proteins and isolated fractions. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 34: 266-269.

Saleh Z.S. and Hossain M.M. 2001. A study of the separation of proteins from multicomponent mixtures by a semi-batch foaming process. *Chemical Engineering and Processing*, 40: 371-378.

Shea A.P., Crofcheck C.L., Payne1 F.A., Xiong Y.L. 2009. Foam fractionation of α -lactalbumin and β -lactoglobulin from a whey solution. *Asia-Pacific Journal of Chemical Engineering*, 4: 191-203.

Smithers G.W. 2008. Whey and whey protein from gutter to gold. *International Dairy Journal*, 18: 695-704.

Sodini I., Mattas J., Tong P.S. 2006. Influence of pH and heat treatment of whey on the functional properties of whey protein concentrates in yoghurt. *International Dairy Journal*, 16: 1464-1469.

Sothornvit R. and Krochta J.M. 2000. Oxygen permeability and mechanical properties of films from hydrolyzed whey protein. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 48: 3913-3916.

Stevenson P. and Jameson G.J. 2007. Modelling continuous foam fractionation with reflux. *Chemical Engineering and Processing*, 46: 1286-1291.

Stower C.C., Makarov V., Walker A., Edward R.A., Tanner R.D. 2009. Effect of air flow rate on the foam fractionation of a mixture of egg white and egg yolk. *Asia-Pacific Journal of Chemical Engineering*, 4: 180-183.

Suzuki Y., Hanagasaki N., Furukawa T., Yoshida T. 2008. Removal of bacteria from coastal seawater by foam separation using dispersed bubbles and surface-active substances. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 105 (4): 383- 388.

Tedeschi C., Clement V., Rouvet M., Valles-Pamies B. 2009. Dissolution tests as a tool for predicting bioaccessibility of nutrients during digestion. *Food Hydrocolloids*, 23: 1228-1235.

Tosi E., Canna L., Lucero H., Re E. 2007. Foaming properties of sweet whey solutions as modified by thermal treatment. *Food Chemistry*, 100: 794-799.

Vanhoute M., Froidevaux R., Pierlot C., Krier F., Aubry J.M., Guillochon D. 2008. Advancement of foam separation of bioactive peptides using an aeration column with a bubbling-draining method. *Separation and Purification Technology*, 63: 460-465.

Wang S.S.-S. and Liu H.-S. 2003. A study on protein concentration by foam fractionation. *Journal of The Chinese Institute of Chemical Engineers*, 34 (3): 291-297.

Wit J.N.D. 1998. Nutritional and functional characteristics of whey proteins in food products. *Dairy Science*, 81: 597-608.

Yamul D.K. and Lupano C.E. 2005. Whey protein concentrate gels with honey and wheat Flour. *Food Research International*, 38: 511-522.

Yang X. and Foegeding E.A. 2010. Effects of sucrose on egg white protein and whey protein isolate foams: Factors determining properties of wet and dry foams (cakes). *Food Hydrocolloids*, 24: 227-238.

Yee K.W.K., Alexiadisb A., Baoc J., Wiley D.E. 2009. Effects of recycle ratios on process dynamics and operability of a whey ultrafiltration stage. *Desalination*, 236: 216-223.

Zadow J.G. 1992. *Whey and lactose processing*. Elsevier Science Publishers LTD, England.