

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงสาธารณสุข, กรมควบคุมโรค สำนักโรคไม่ติดต่อ. 2549. รายงานผลการสำรวจ
พฤติกรรมเสี่ยงโรคไม่ติดต่อและการบาดเจ็บ พ.ศ. 2548. บริษัทพิมพ์สวย. นนทบุรี.

กระทรวงสาธารณสุข, กรมควบคุมโรค สำนักโรคไม่ติดต่อ. 2551. รายงานผลการสำรวจ
พฤติกรรมเสี่ยงโรคไม่ติดต่อและการบาดเจ็บ พ.ศ. 2550. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. นนทบุรี.

ชัยณรงค์ คันธพนิต. 2529. วิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์. วัฒนาพานิช. กรุงเทพฯ.

ชาติชาย วิลัยลักษณ์. 2553. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกแฟรงค์เฟอเตอร์ลดเกลือโซเดียม.
บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เต็ม สมิตินันท์. 2523. ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย (ชื่อพฤกษศาสตร์-ชื่อพื้นเมือง).
หจก. ฟีนีเพล็บ-ลิซซิ่ง. กรุงเทพฯ.

นิตยา พันธุเวทย์ และธิดารัตน์ อภิญา. 2553. ประเด็นสารธรรมรงค์วันความดันโลหิตสูงโลก.
สำนักโรคไม่ติดต่อ. กรมควบคุมโรค. กรุงเทพฯ.

บริษัท กู๊ดเฮลท์ ประเทศไทย จำกัด. 2549. สมดุลโซเดียม-โพแทสเซียม: สำคัญกว่าคำว่า “เกลือ”.
ระบบออนไลน์ <http://www.goodhealth.co.th/> (17 สิงหาคม 2553)

ประพันธ์ ปันศิริโรดม. 2544. ทรานส์กลูตามีนและกรดอะมิโนที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหาร.
อาหาร. 31: 245 – 256.

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. เอนไซม์ทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ

เปรมจิตต์ สิทธิศิริ และสุทิน เกตุแก้ว. 2542. *กินอยู่เพื่อสุขภาพ เล่ม 2: วิตามินและเกลือแร่*. พิมพ์ครั้งที่ 2. สุขภาพใจ. กรุงเทพฯ.

เปรมวดี เทพวงศ์ วันชัย วรวัฒน์เมธิกุล และ นงนุช รักสกุลไทย. 2548. *ผลของเอนไซม์ทรานส์กลูทามิเนสจากจุลินทรีย์ต่อคุณสมบัติของเจลซูริมิ ที่ผลิตจากปลาเป็น (Leiognathus spp.)*. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ผู้จัดการ 360⁰ รายสัปดาห์. 2552. 'เอ็น.ซี.ฟู้ด' ลุยรถเข็นถ้วยเดี่ยว การตลาดเชิงรุกเมื่อโอกาสมาถึง. ระบบออนไลน์ <http://www.manager.co.th> (17 สิงหาคม 2553)

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2544. *การออกแบบพื้นที่การตอบสนอง*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545a. *การประเมินทางประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545b. *เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์*. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เพ็ญขวัญ ชมปริดา. 2550. *การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค: Sensory Evaluation and Consumer Acceptance*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะ อุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

โพสต์ทูเดย์. 2552. *นำชัยลุยช่องขายรถเข็น*. ระบบออนไลน์ <http://www.posttoday.com> (17 สิงหาคม 2553)

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 1009. 2533. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ลูกชิ้นเนื้อวัว ลูกชิ้นหมู และลูกชิ้นไก่*. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.

วัฒน์ บุญวิทยา. 2542. *เทคโนโลยีเนื้อและผลิตภัณฑ์*. คณะเทคโนโลยีการเกษตร.
สถาบันราชภัฏเพชรบุรีวิทยาาลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. ปทุมธานี

วิทย์ เทียงบุญธรรม. 2536. *พจนานุกรมสมุนไพรไทย*. สำนักพิมพ์สุริยบรรณ. กรุงเทพฯ.

วีรสิงห์ เมืองมัน. 2546. *ศักยภาพของสมุนไพรไทย*. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการ
เกษตรศาสตร์ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. 4 – 5 กันยายน
2546. ณ มหาวิทยาลัยรังสิต. บริษัทนิวไทยมิตรการพิมพ์ (1996) จำกัด. กรุงเทพฯ

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ สมชาย หิรัญกิตติ วลัยลักษณ์ อัครีรวงศ์ จีรศักดิ์ จิยะจันทน์
ชวลิต ประภวานนท์ และณดา จันทรืสม. 2541. *การวิจัยธุรกิจ: Business Research*.
เอ. เอ็น.การพิมพ์. กรุงเทพฯ

สัญญา จตุรติทธา. 2543. *เทคโนโลยีเนื้อสัตว์*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่

สุจินดา ศรีวัฒน์. 2547. *เทคโนโลยีผู้บริโภค*. ในนิธิยา รัตนาปนนท์ และไพโรจน์ วิริยจารี
(บก.). *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 119 – 134). Trio Advertising & Media
Co., Ltd. เชียงใหม่

สุทัศน์ สุระวัง. 2552. *คู่มือปฏิบัติการกระบวนการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุภเวท มานิชม และพัชรีย์ พัฒนาตระกูล. 2550. *ไส้กรอก*. โอ.เอส. พรินต์ติ้ง เฮาส์. กรุงเทพฯ.

สุเมธ ตันตระเชียร. 2544. *เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์*. เอกสารประกอบการสอนวิชา
2314255 Elementary Food Technology. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร.
คณะวิทยาศาสตร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. 2542. *สมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐาน* (ฉบับปรับปรุง). พิมพ์ครั้งที่ 3. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.
- อนุวัตร แจ่มชัด. 2550. *วิธีการทางสถิติและการประยุกต์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์*. ในรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 49 – 87). พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- อ้อมบุญ ล้วนรัตน์. 2546. *สมุนไพรที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ*. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการเภสัชศาสตร์ เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร. 4 – 5 กันยายน 2546. ณ มหาวิทยาลัยรังสิต. บริษัทนิวไทยมิตรการพิมพ์ (1996) จำกัด. กรุงเทพฯ
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. (17th ed). Washington D.C., USA: The Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. (18th ed). Gaithersburg, MD., USA: The Association of Official Analytical Chemists.
- Araki, H. and Seki, N. 1993. Composition of reactivity of transglutaminase to various fish actomyosins. *Nippon Suisan Gakkaishi*. 59: 711 – 716.
- Bourne, M.C. 1978. Texture profile analysis. *Food Technol.* 32: 62 – 66.
- Charunuch, C., Tangkanakul, P., Rungchang, S. and Sonted, V. 2008. Application of mulberry (*Morus alba* L.) for supplementing antioxidant activity in extruded thai rice snack. *Kasetsart Journal (Natural Science)*. 42: 79-87.

- Coon, F.P., Calkins, C.R. and Mandigo, R.W. 1983. Pre- and post-rigor sectioned and formed beef steaks manufactured with different salt levels, mixing times and tempering times. *J. Food Sci.* 48: 1731 - 1734
- Cross, H.R. Bernholdt, H.F., Dikleman, M.E., Greene, B.E., Moody, W.G. and West, R.L. 1978. *Guidelines for Cookery and Sensory Evaluation of Meat*. American Meat Science Association. Chicago. Illinois.
- de Guzman, C.C. and Siemonsma, J.S. 1999. *Plant Resources of South-East-Asia No.13: Spices*. Prosea Foundation, Bogor. Indonesia. p. 211 – 218.
- Dimitrakopoulou, M.A., Ambrosiadis, J.A., Zetou, F.K. and Bloukas, J.G. 2005. Effect of salt and transglutaminase (TG) level and processing conditions on quality characteristics of phosphate-free, cooked, restructured pork shoulder. *Meat Science*. 70:743 – 749.
- Dutcosky, S.D., Grossmann, M.V., Silva, R.S.S.F. and Welsch, A.K. 2006. Combined sensory optimization of a prebiotic cereal product using multicomponent mixture experiments. *Food Chem.* 98: 630-638.
- FAO. 2003. *Food energy - methods of analysis and conversion factors. Report of a Technical Workshop*. FAO Food and Nutrition Paper No. 77. Rome.
- FDA. 2001. Bacteriological Analytical Manual (BAM). Online : <http://www.fda.gov>
(3 September 2011)
- FDA. 2002. Bacteriological Analytical Manual (BAM). Online : <http://www.fda.gov>
(3 September 2011)

- Gacula, M.C. and Singh, J. 1984. *Statistical method in food and consumer research*. London: Academic Press.
- Gatchalian, M.M. 1981. *Sensory Evaluation Methods with Statistical Analysis*. College of Home Economics. University of the Philippines. Philippines.
- Garfin, D.E. 1990. One-Dimensional Gel Electrophoresis. In M.P. Deutscher (Eds.) *Guide to Protein Purification*, Academic Press, INC. San Diego. CA. USA. p. 425 – 459.
- Hsu, S.Y. and Chung, H.-Y. 1998. Effects of Processing Factors on Qualities of Emulsified Meatball. *J. Food Engineering*. 36: 337-347
- Hsu, S.Y. and Yu, S.H. 1999. Effect of phosphate, water, fat, and salt on qualities of low-fat emulsified meatball. *J. Food Engineering*. 39: 123-130.
- Hu, R. 1999. *Food Product design: A Computer – Aided Statistical Approach*. Florida: CRC Press LLC.
- Huffman, D. L., Ly, A. M. and Cordray, J. C. 1981. Effect of salt concentration on quality of restructured pork chops. *J. Food Sci.* 46: 1563-1565
- Jiang, S.T., Leu, A.Z. and Tsai, G.J. 1998. Cross-linking of mackerel surimi by microbial transglutaminase and ultraviolet irradiation. *J. Agric. Food Chem.* 46: 5278-5282.
- Jiang, S.T., Hsieh, J.F. Ho, M.L. and Chung, Y.C. 2000a. Combination effects of microbial transglutaminase, reducing agent and protease inhibitor on the quality of hairtail surimi. *J. Food Sci.* 65: 421-245.

- Jiang, S.T., Hsieh, J.F. Ho, M.L. and Chung, Y.C. 2000b. Microbial transglutaminase affects gel properties of golden threadfin-bream and pollack surimi. *J. Food Sci.* 65: 694-699.
- Kilic, B. 2003. Effect of microbial transglutaminase and sodium caseinate on quality of chicken doner kebab. *Meat Science.* 63: 417 - 421
- Kumazawaet, Y., Sakamoto, H., Kawajiri, H., Seguro, K. and Motoki, M. 1996. Determination of ϵ -(γ -glutamyl) lysine in several fish eggs and muscle proteins. *Fisheries Sci.* 62: 331 - 332.
- Kuraishi, C., Sakamoto, J., and Soeda, T. 1996. The usefulness of transglutaminase for food processing. In G.R. Takeoka, R. Teranishi, P.J. Williams and A. Kobayashi (Eds.) *Biotechnology for Improved Food and Flavors*, Washington D.C. American Chemical Society. 637: 29 – 38.
- Kuraishi, C., Sakamoto, J., Yamazaki, K., Suda, Y. Kuhara, C. and Soeda, T. 1997. Production of restructured meat using microbial transglutaminase without salt or cooking. *J. Food Sci.* 62: 488-490, 515.
- Lowry, O.H., Rosebrough, N.J., Farr, A.L. and Randall, R.J. 1951. *J. Biol. Chem.* 193: 265
- Marril, C.R. 1990. Gel-Staining Techniques. In M.P. Deutscher (Eds.) *Guide to Protein Purification*. Academic Press, INC. San Diego. CA. USA
- Matulis, R.D., McKeith, F.K. and Brewer, M.S. 1994. Physical and sensory characteristics of commercially available frankfurters. *J. Food Quality.* 17. p. 263–271

- Mendoza, E., GarcõÁa, M.L., Casas, C. and Selgas, M.D. 2001. Inulin as fat substitute in low fat, dry fermented sausages. *Meat Science*. 57. 387 – 393.
- Motoki, M. and Seguro, K. 1998. Transglutaminase and its use for food processing. *Trends in Food Sci Tech*. 9: 204-210
- Munasinghe, D.M.S. and Sakai, T. 2004. Sodium chloride as a preferred protein extractant for pork lean meat. *Meat Science*. 67: 697 – 703.
- Niness, K. R. 1999. Nutritional and health benefits of inulin and oligofructose. *J. Nutrition*. 129: 1402-1406.
- Nowsad, A.A., Kato, Kanoh, E.S. and Niwa, E. 1995. Effect of sarcoplasmic protein on setting of transglutaminase – free paste. *Fisheries Sci*. 61 (6): 1039-1040.
- Ohyama, T., Kobayashi, K., Araki, S., Yasuyoshi, S., Sasaki, O., Yamazaki, T., Soyama, K., Tanemura, R., Mizuno, Y. and Ikarashi, T. 1991. Analytical procedures of N, P, K contents in plant and mature materials using H₂SO₄- H₂O₂ Kjeldahl digestion method. - *Bull. Fac. Agric. Niigata Univ*. 43: 111 – 120.
- Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technol*. 11: 9-14.
- Pffafman, C., Bartoshuk, L. and McBurney, D. 1971. Taste Psychophysics. *Handbook of Sensory Physiology*. 4:113.
- Prinyawiwatkul, W., McWatters, K.H., Beuchat, L.R. and Phillips, R.D. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. *J. Food Sci*. 62: 889-893, 905.

- Roberfroid M. 2005. *Inulin-type fructans as functional food ingredients*. Boca Raton, FL: CRC Press
- Ronkart, S.N., Paquot, M., Deroanne, C., Fougnes, C., Besbes, S. and Blecker, C.S. 2010. Development of gelling properties of inulin by microfluidization. *Food Hydrocolloids*. 24: 318–324.
- Ruusunen, M. and Puolanne, E. 2005. Reducing sodium intake from meat products. *Meat Science*. 70: 531–541.
- Saricoban, C., Yilmaz, M.T. and Karakaya, M. 2009. Response surface methodology study on the optimisation of effects of fat, wheat bran and salt on chemical, textural and sensory properties of patties. *Meat Science*. 83: 610–619
- Seguro, K., Kumazawa, Y., Ohtsuka, T., Toiguchi, S. and Motoki, M. 1995. ϵ -(γ -glutamyl) lysine: hydrolysis by γ -glutamyltransferase of different origins, when free or protein bound. *J. Agric. Food Chem.* 43: 1977-1981
- Siemonsma, J.S. and Piluek, K. 1994. Plant Resource of south-East-Asia no.8: Vegetables. Prosea Foundation, Boagor. Indonesia. p. 72 – 78.
- Speleers, D. 2008. Nutritious and delicious in a neutral way. BENE0-Orafti Asia Pte. Ltd. Singapore.
- SPSS Inc. 2004. *SPSS 13.0 for windows*. LEAD Technologies, Inc. United States.
- Sriwattana, S., Laokuldilok, N. and Prinyawiwatkul, W. 2008. Sensory optimization of brokenrice based snacks fortified with protein and fiber. *J. Food Sci.* 73: S333-S338.

- Stat-Ease. 2000. *Design-Expert version 6.0.2*. Stat-Ease, Inc. Minneapolis, Minnesota.
- SuSense. 2008. *SuSense version 2008. 01. 19*. Silpakorn University, Nakhonpathom, Thailand.
- Totosaus, A. and Perez-chabelar, M.L. 2009. Textural properties and microstructure of low-fat and sodium-reduced meatbatters formulated with gellan gum and dicationic salts. *LWT - Food Sci Tech.* 42: 563 – 569.
- Trespalacios, P. and Pla, R. 2007. Simultaneous application of transglutaminase and high pressure to improve functional properties of chicken meat gels. *Food chem.* 100: 264 – 272.
- Tsai, G.J., Lin, S.M. and Jiang, S.T. 1996. Transglutaminase from *Streptoverticillium ladakanum* and application to minced fish product. *J. Food Sci.* 61: 1234-1238.
- Tseng, T.F., Liu, D.C. and Chen, M.T. 2000. Evaluation of transglutaminase on the quality of low-salt chicken meat-balls. *Meat Science.* 55: 427-431.
- World Hypertension League. 2010. World Hypertension Day. Online:
<http://www.worldhypertensionleague.org/pages/WHD.aspx> (17 August 2010)
- Zamora, A. 2011. Carbohydrates - Chemical Structure. Online:
<http://www.scientificpsychic.com/fitness/carbohydrates1.html> (3 may 2011)
- Zhu, Y., Rinzema, A., Tranper, J. and Bol, J. 1995. Microbial transglutaminase-a review of it production and application in food processing. *Appl Microbiol and Biot.* 44: 277-282