

เอกสารอ้างอิง

- จิตธนา แจ่มเมฆ. 2539. “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร”. หน้า 164-171. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชัน.
- คุณหทัย พุเจริญ. 2548. “การผลิตน้ำมันข้าวโพดผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโฟม-แมท”. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธนิกานต์ สันต์สวัสดิ์. 2549. “การผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน”. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธรณี เพ็ชรเสนา. 2524. “การศึกษาหาอนุพันธ์ของเซลล์โลสที่ได้จากไมยราบยักษ์”. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การสวนเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นักเศรษฐ์ ชันดิธรางกูร. 2547. “วิธีการอบแห้งที่เหมาะสมสำหรับกลีบดอกกุหลาบสีแดง”. วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. “เคมีอาหาร”. หน้า 167-186. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไอเดียสโตร์.
- นริวิชญ์ ยากี และ รัชชิตา อุทัยศ. 2549. “การผลิตฟิล์มคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากเปลือกมะละกอและคุณสมบัติเชิงกลของฟิล์ม”. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เบญจมาศ ศิลาชัย. 2538. “กล้วย”. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ประชาชน.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์ และ สมคิด ธรรมรัตน์. 2544. รายงานการวิจัยเรื่อง “การผลิตและแปรรูปวุ้นมะพร้าวเพื่อสุขภาพและเป็นอาชีพ”. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โครงการผลิตวุ้นสวรรค์ในระดับอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2542. “กล้วยในเมืองไทย”. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มติชน.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร”. หน้า 164-185. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พรรณี ลิขิตวรรณการ. 2526. “การทำแห้งในสภาพแช่แข็งของกุ้งและเห็ดหอม”. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- พรรณทิพย์ ห่อศรีสัมพันธ์. 2550. “กลี้อจุลทรรศน์อิเล็กทรอนิกส์”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://www.em-outreach.com>. [21 พฤษภาคม 2550].
- พฤษภา ฒ อุษรยา. 2542. “สวนกล้วยน้ำว้า”. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงปัญญาเลิศ.
- ภาณุพรรณณ์ ชูบำรุง. 2544. “กล้วยอาหารสมุนไพร”. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. “เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร”. หน้า 349-357. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชั่น.
- ศิริเพ็ญ สิริโรจนพุดิ. 2546. “การใช้ประโยชน์จากกล้วยในการผลิตแผ่นเซลล์โลส”. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมคิด ธรรมรัตน์. 2531. “ การผลิตวุ้นน้ำมะพร้าวและการแปรรูป”. วารสารอาหารและอุตสาหกรรม, 18, 245-255.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541. “โฆเคียมคาร์บอกซิเมทิลเซลล์โลสชั้นคุณภาพ อาหาร”. เอกสารมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, เล่มที่ 115, กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สุนันท์ พงษ์สามารถ. 2532. รายงานการวิจัยเรื่อง “การศึกษาสารคาร์โบไฮเดรตจากเปลือกทุเรียน ในการเตรียมผลิตภัณฑ์ยาคูและผลิตภัณฑ์อาหาร”. รายงานเภสัชศาสตร์ โครงการวิจัยทุนรัชดาภิเษกสมโภช มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์.
- สุภาวดี สดศักดา. 2543. “การเปรียบเทียบสูตรอาหาร enrichment ที่เหมาะสมสำหรับการแยกเชื้อ น้ำส้มสายชูที่ทนอุณหภูมิสูงจากดอกไม้”. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมิตรา ภูมิสะอาด. 2523. “การแยกเซลล์โลสจากพืชบางชนิดและการสังเคราะห์อนุพันธ์ของ เซลล์โลส”. วิทยาสตรมหาบัณฑิต (การสอนเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อานนท์ จันทร์ปัญญา. 2549. “ผลของแสง สภาวะเขย่าและการเติมวุ้นในการผลิตเซลล์โลสจากน้ำ มะเข็ญ โดยเชื้อ *Acetobacter xylinum* Agr 60”. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต (จุลชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อภิญา พลิกอมล. 2526. “แบคทีเรีย”. หน้า 226-229. เชียงใหม่ : ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรทัย บุญทะวงศ์. 2547. “กรรมวิธีและลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะเข็ญ (*Cleistocalyx nervosum* var. *paniala*) ผงชงละลายที่ผลิต โดยวิธีเคลือบผิวน้ำตาลและวิธีอบแห้งแบบ โฟม-เมท”. วิทยาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรอนงค์ กิตติพงษ์พัฒนา. 2547. รายงานการวิจัยเรื่อง “ การเตรียมแป้งกล้วยข้าวคัดแปร โขเคี้ยวคาร์บอกซีเมทิลเพื่อใช้ในทางเภสัชกรรม”. รายงานเภสัชศาสตร์ โครงการวิจัยทุนนักวิจัยรุ่นใหม่ประจำปี 2546. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- Adinugraha, M. P., Marseno, D. W. and Haryadi. 2005. Synthesis and characterization of sodium carboxymethylcellulose from cavendish banana pseudo stem (*Musa cavendishii* LAMBERT). *Bioresource Technology.*, 89 : 289-296.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis of AOAC International. 17thed. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
- Brown, R. M. 1989. Bacterial Cellulose. in Kennedy Phillips and Williams Ellis (Ed.), *Cellulose : Structural and Functional Aspects* (pp.145-151), London : Horwood Ltd.
- Buchanan, R.E. and Gibbons, N.E. 1975. *Berger's manual of determinative bacteriology*. 8th ed. Baltimore: Williams and Wilkin Company.
- Chung, W. S. 2006. Effects of eggshell powder addition on the extrusion behaviour of rice. *Journal of Food Engineering.*, 21 : 101-106.
- Dapia, S., Santos, V. and Parajo, J.C. 2003. Carboxymethylcellulose from totally chlorine free-bleached milox pulps. *Journal of Bioresource Technology.*, 89 : 289-296.
- Doymaz, I. 2006. Air-drying characteristics of tomatoes. *Journal of Food Engineering.*, 21 : 20-27.
- Fabrizio, E., Guido, A., Angela, M., Aurora, N., Davide, V. and Vincenzo, F. 2005. Antioxidant activity and dietary fiber in durum wheat bran by products. *Food Research International.*, 38 : 1167-1173.
- Gillis, M. and Delay, J. 1980. Intergeneric similarities of the ribonucleic acid cistrons of *Acetobacter* and *Gluconobacter*. *Int. Journal of Bacterial.*, 30 : 107 -127.
- Holt, J.G., Krieg, N.R., Sneath, P.H.A., Staley, J.T. and Williams, S.T. 1994. *Berger's manual of determinative bacteriology*. in Williams (Ed.), *Acetobacter* (pp.787-790), Baltimore : Wilkin Company.
- Ioannis, S.C. and Angeliki, O.T. 2004. Solid-state characteristics and redispersible properties of powders formed by spray-drying and freeze-drying cereal dispersions of varying (1-3, 1-4)- β -glucan content. *Journal of cereal science.*, 40 : 183-193.
- Krsstynowicz, A. and Belecki, S. 2001. Biosynthesis of bacterial cellulose and its potential application in the different industries [Online]. Available on: <http://www.Biotechnology-pl.com/science/krystynowicz.htm>. [2005, May 5].
- Lizana, L.A. 2002. Quantitative evolution of sugars in banana fruit ripening at normal to elevated temperatures [Online]. Available on: http://www.actahort.org/books/57/57_20.htm. [2006, September 4].
- Rainer, J. and Luiz, F. F. 1997. Production and application of microbial cellulose. *Journal of Polymer Degradation and Stability.*, 59 : 101-106.
- Salunke, D.K. and Desal, B.B. 1984. *Postharvest biotechnology of fruits*. Florida: CRC Press, Inc.
- Stover, R.H. and Simmonds, N.W. 1987. *Banana*. 3rd ed. London: Longman.

Verschuren, G. and Cardona, D. 1999. Location and limitation of cellulose production by *Acetobacter xylinum* established from oxygen profiles. *Bioscience and bioengineering.*, 89 : 414 – 412.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University.
All rights reserved