

บรรณานุกรม

- [1] ปิยนุตร์ น้อยด้วง และ ปฐมพล จิระสมบุญ. 2550. ผลของสารให้ความคงตัวต่อผลิตภัณฑ์ไอศกรีมใบบัวบก. การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 33, 18-20 ตุลาคม, ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, จ. นครศรีธรรมราช, หน้า 264
- [2] พจน์ สัจจะ. ไอศกรีม (ice cream) เหตุผลที่ควรปั่นไอศกรีมกินเอง. ปีที่ 10 ฉบับที่ 1 20 มิ.ย. 2547. หน้า 61-64.
- [3] วรณา ตั้งเจริญชัย และวิบูลย์ศักดิ์ กาวิละ. 2531. นมและผลิตภัณฑ์นม. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียน สโตร์. กรุงเทพมหานคร. 187 หน้า.
- [4] Marshall, R.T. and Arbuckle. W.S. 1996. **Ice cream**. 5th ed. Chapman & Hall, New York. 349 p.
- [5] Olsen, S. 1993. Properties and analysis. **Encyclopaedia of Food Science Food Technology and Nutrition**. 4: 2461- 2465.
- [6] Goff, H.D. and Jordan W. K. 1989. Action of emulsifiers in promoting fat destabilization during the manufacture of ice cream. **J. Dairy Sci.** 72(1): 18 – 29.
- [7] Cottrell, J.I.L., Pass, G. and Phillips, G. O. 1980. The effect of stabilizers on the viscosity of an ice cream mix. **J. Sci. Agric.** 31(10): 1066-1070.
- [8] Minhas, K.S. and Bains, G.S. 1984. Comparative study of plant gums, gelatin and sodium alginate as stabilizers in buffalo milk ice cream mixes. **Food Sci. Technol. Abst.** 17(5): 185.
- [9] Schmidt, K.A. and Smith, D.E. 1992. Effects of homogenization on sensory characteristics of vanilla ice cream. **J. Dairy Sci.** 71 (1), 46-51.
- [10] Goff, H.D. and Hartel. R.W. 2004. **Ice cream and frozen desserts**, pp. 499-570.
- [11] นภาศรี ไวศยะนันท์. มปป. 2526. ไอศกรีม. เกษตรศาสตร์ 40 ปี. ฉบับวิชาการเพื่อประชาชน.
- [12] Marshall, R. T., Goff, H. D. and Hartel, R. W., 2003. **Ice cream**. 6th ed. Kluwer Academic/ Plenum Publisher, New York. 371 p.
- [13] คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โครงการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์พันธุ์ผักพื้นบ้านและไม้ผลพื้นเมืองภาคใต้ สำหรับประชาชน. 2550. ตะลิงปลิง. [ออนไลน์] <

- [14] มุลินธิหมอชาวบ้าน. 2551. ตะลิงปลิง. [ออนไลน์] < <http://www.doctor.or.th/node/5725> > (วันที่ค้นข้อมูล: 4 เมษายน 2552)
- [15] กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีของแปง. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 292 หน้า.
- [16] มณีรัตน์ บุญญะมาลี. 2548. การพัฒนาไอศกรีมเชอร์เบทโดยใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- [17] สุชาดา ธโนภานุวัฒน์. 2548. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำลูกเดือย. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- [18] เจนจิรา ตันติพิริยะ, นริศรา แซ่ลือ, ชญาณันท์ ทองวานิช. 2549. การใช้สารให้ความหวานชูคราโลสทดแทนน้ำตาลบางส่วนในผลิตภัณฑ์แยมส้มโอ. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- [19] กิติพร เต็มดวงศ์ และคณะ. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สังขยาโดยใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาล. โครงการวิจัยและพัฒนาอาหารไทยเพื่อสุขภาพสำหรับการส่งออก.
- [20] จารุวรรณ ธนพฤตวิงศ์. 2551. เครื่องดื่มกระเจี๊ยบผงเพื่อสุขภาพ. โครงการวิจัยและพัฒนาอาหารไทยเพื่อสุขภาพสำหรับการส่งออก.
- [21] วันดี กฤษณพันธ์. 2539. สมุนไพรสารพัดประโยชน์. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์เมดิคัล มีเดีย.
- [22] ปลื้มจิตต์ โรจนพันธุ์, สุทิน ศิริไพรวาน, ณรงค์ ยุคันตพรพงษ์, นวนิตย์ ชีระวัฒนสุข และศิริรัตน์ ทองเทพ. 2526. เมล็ดแมงลัก I: การแยกสารเมือก. วารสารเภสัชศาสตร์มหาวิทยาลัยมหิดล. 10(1): 19-24.
- [23] เว็บไซต์ไต้หวัน 2552. แมงลัก. [ออนไลน์] < <http://sophon.ac.th/lms/science52/herb3/www.thai.net/thaibarn/index.html> > (วันที่ค้นข้อมูล: 3 มิถุนายน 2551)
- [24] ปลื้มจิตต์ โรจนพันธุ์, สุทิน ศิริไพรวาน, เกษมวัฒนานิยม, สันต์ ดอรอมาน และสินชัย คุณยืนยงวานิชย์. 2528. เมล็ดแมงลัก II: คุณสมบัติของสารเมือก. วารสารเภสัชศาสตร์มหาวิทยาลัยมหิดล. 12(1): 1-9.
- [25] กลุ่มเภสัชกรชุมชน. 2536. ยาระบายเมล็ดแมงลัก. วารสารอนุทิน โอไลน์. 10(38): 12.
- [26] ภาควิชาเภสัชวิทยา, ปราณีย์ รัตนสุวรรณและฝอซีเยาะ ชาเดร์. 2542. การเตรียมยาระบายเพิ่มกากชนิดแคปซูลจากสารเมือกของเมล็ดแมงลัก. วารสารสงขลานครินทร์ วทท. 21(4): 441-446.

- [27] ศศิธร เรื่องจักเพ็ชร และปราณี อ่านเปรื่อง. 2545a. การผลิตผงเมือกเมล็ดแมงลัก. **วารสารอาหาร**. 32(2):144-153.
- [28] ศศิธร เรื่องจักเพ็ชร และปราณี อ่านเปรื่อง. 2545b. ลักษณะทางกายภาพของผงเมือกเมล็ดแมงลัก. **วารสารอาหาร**. 32(3):223-232.
- [29] ละอองดาว ว่องเอกลักษณ์ และกฤษยา ลิ้มรุ่งเรืองรัตน์. 2545. การใช้มิวซิเลจแห้งจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์ซอสพริกและมายองเนส. **วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา**. 7(1): 17-24
- [30] ปิยนุสรณ์ น้อยด้วงและวันชัย ศรีโสม. 2547. การใช้มิวซิเลจแห้งจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมช็อกโกแลต. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 6 (ThaiFex & HalFex, 2004), 28-29 พฤษภาคม, ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี, กรุงเทพฯ, หน้า 29-30
- [31] ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และ เนตรนภา วิเลปะนะ. 2549. การใช้ผงเมือกจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มไก่ **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม ปีที่ 3 ฉบับที่ 1**. หน้า 22-29
- [32] เบญจพร มีเกาะ. 2549. **51 สูตรไอศกรีมยอดนิยม**. สำนักพิมพ์ไทยควอลิตี้บุ๊กส์ กรุงเทพฯ 160 หน้า
- [33] A.O.A.C. 2000. Official Methods of the Analysis. 17th ed. **The Assosiation Official Analytical Chemist**, Gaithersbreg,MD.
- [34] Goff, E. Verespeg, and A.K. Smith.1999. A study of fat and air structures in ice cream. **Int. Dairy J.** 9:817- 829.
- [35] Geilman, W.G. and Schmidt, D.E. 1992. Physical characteristics of frozen desserts made form ultrafiltered milk and various carbohydrates. **J. Dairy Sci.** 75(10) : 2670-2675.
- [36] ปราณี อ่านเปรื่อง. 2547. **หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส**. พิมพ์ครั้งที่ 1 โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ 323 หน้า
- [37] Harrigan, W.F. 1998. **Laboratory Methods in Food Microbiology**. (3rd ed.). London. WBC Book Manufacturers. 532p.
- [38] ทองยข อเนกะเวียง. 2530. **ผลิตภัณฑ์นม**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 233 หน้า.
- [39] Smith, K. E. and Bradly, R. L. 1983. Effect on freezing point of carbohydrates commonly used in frozen dessert. **J. Dairy Sci.** 66: 2464 – 2467.

- [40] มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2543. การทำแยม เยลลี่และมาร์มาเลต. [ออนไลน์] <
<http://www.ku.ac.th/e-magazine/december43/agri/jam.html>> (วันที่ค้นข้อมูล: วันที่ 20
กุมภาพันธ์ 2552)
- [41] สมลักษณ์ เนาวรัตน์พนมมาศ. 2538. การผลิตและการใช้กลูโคสไซรัปจากสตาร์ชข้าวโพดใน
ไอศกรีม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 101 หน้า
- [42] Goff, H. D., McCurdy, R.D. and Gullett, E. A. 1990. Replacement of carbon-refined corn
syrups with ion-exchanged corn syrup in ice cream formulation. **J. Food Sci.** 55: 827-
829, 840.
- [43] อุษา นาคจิรังกูร. 2541. ผลของสารคงตัวต่อไอศกรีมเชอร์เบตมิกซ์รสผลไม้. วิทยานิพนธ์
ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 84 หน้า.
- [44] Macrae, R., Robinson, R. K. and Sadler, M. J. 1993. **Encyclopaedia of Food Science, Food
Technology and Nutrition.** London : Academic Press.
- [45] ภัทรา กุลกิจวโรภาส. 2540. การพัฒนาไอศกรีมลดพลังงานกลี้นรสผลไม้ไทย.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย. กรุงเทพมหานคร.
- [46] Helen, L.M. 2006. **Sweeteners and sugar alternatives in food technology.** 1sted Backwell
publishing Ltd. 223-248
- [47] กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 222. (พ.ศ. 2544). เรื่องไอศกรีม.
เล่ม 114 ตอนพิเศษ 70 ง.
- [48] สุวิมล กิรติพิบูล. 2543. ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย **Good
Manufacturing Practice GMP.** สำนักพิมพ์ ส.ส.ท. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยีไทยญี่ปุ่น.
184 หน้า.