



บรรณานุกรม

- คชชิน สุธิชา. (2544). 8 เขียนแก้วมังกร. กรุงเทพฯ: นาคอินเตอร์มีเดีย.
- จิ่งแท้ ศิริพานิช. (2538). **สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- จิราวรรณ แยมประยูร, สุนีย์ วิจารณ์กรกิจ และอมรรัตน์ สุขโข. (2549). **ปลายอไข่ม้วนดำแช่เยือกแข็ง**. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ.
- เจนจิรา นิจจา. (2547). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใส่อ้วปลาอิมัลชันเพื่อสุขภาพ**. ปัญหาพิเศษ วท.บ., มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, เชียงราย.
- ชีวารัตน์ สุระประเสริฐ. (2547). **ผลของสารทดแทนไขมันต่อคุณภาพของเค้กเนย**. ปัญหาพิเศษ วท.บ., มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, กรุงเทพฯ.
- दनัย บุญเกียรติ และนิธิยา รัตนพานนท์. (2535). **การปฏิบัติภายหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. กรุงเทพฯ: โอเอสพรีนติ้งเฮาส์.
- ทศพร เกษมภักดี, ปิยพร เลิศชนะแสงธรรม และอรนาฏ พัฒนกุลพงศ์. (2547). **สมบัติทางด้านสีและการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันของสารสกัดจากเปลือกแก้วมังกร**. ปัญหาพิเศษ วท.บ., สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.
- เนตรนภัส โทษสิน. (2538). **การแทนที่ไขมันในกะทิด้วยสารทดแทนไขมันบางชนิด**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- เนาวรัตน์ ดำนิล. (2548). **การผลิตไอศกรีมชงขนุนไขมันต่ำ**. ปัญหาพิเศษ วท.บ., มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์, ปทุมธานี.
- ประสาร สวัสดิ์ซังค์. (2550). **วิตามินซีและสารประกอบฟีนอลิกกับความสามารถในการต้านออกซิเดชันของน้ำผลไม้**. วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- ปิยนุสรณ์ น้อยดวง และสรินญา กิตติเจริญกานต์. (2550). **รายงานการวิจัยการใช้ผงเมือกจากเมล็ดแมงลักเป็นสารให้ความคงตัวในการผลิตไอศกรีมรสใบเตย**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม.

- พัชรินทร์ เพชรมาก. (2547). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แบตเตอรี่เค็กลดพลังงานจากฟลาว
มันสำปะหลังพันธุ์เกษตรศาสตร์-50. วิทยานิพนธ์ วท.ม.,มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
กรุงเทพฯ.
- เพ็ญศรี วงษ์จันทร์เพ็ญ. (2541). การใช้ประโยชน์ของสารทดแทนไขมันประเภท
คาร์โบไฮเดรตและอิมัลซิไฟเออร์ในผลิตภัณฑ์ของแบตเตอรี่เค็กพลังงานต่ำ.
วิทยานิพนธ์ วท.ม., จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- มาลี จีรวงศ์ศรี. (2538). สารทดแทนไขมันทางเลือกเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: กองการควบคุม
อาหาร สำนักคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- วรรณมา ตั้งเจริญชัย และวิบูลศักดิ์ กาวิลละ. (2531). นมและผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพฯ:
โอเดียนสโตร์.
- ศิริพร เจริญคุณ. (2548). ต้นกำเนิดไอศกรีม. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- สุกัญญา ชันติมงคล และอรสา สุริยาพันธ์. (2550). สมบัติการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ
ดีพีพีเอชของสารสกัดจากเมล็ดมะละกอพันธุ์แขกดำ. ปัญหาพิเศษ วท.บ.,
มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี.
- สุนทรี สุวรรณสิขณน. (2550). รายงานการวิจัยการใช้สตาร์ชมันสำปะหลังร่วมกับไซเตียมเค
ซีนเต โปรตีน ถั่วเหลืองและคาร์จีแนนเป็นสารทดแทนไขมันในไส้กรอกแฟรงค์
เฟอเดอร์ ไขมันต่ำ. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. (2545). แก้วมังกร พืชเศรษฐกิจ ผลไม้เพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สมาคม
พืชสวนแห่งประเทศไทย.
- สุรีย์ นานาสมบัติ. (2539). เทคโนโลยีของนมและผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยา
ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2541). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182)
พ.ศ.2541 เรื่อง จลากโภชนาการ. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2544). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 222)
พ.ศ.2541 เรื่อง ไอศกรีม. นนทบุรี: กระทรวงสาธารณสุข.
- อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. (2524). อาหารพลังงานต่ำ. กรุงเทพฯ: ที พี เอ็น เฟลส.
- อัญชลี นามวงศ์. (2546). ประสิทธิภาพของชันโรง *Trigona laeviceps* Smith
(hymenoptera:apidae) ในการเพิ่มผลผลิตของแก้วมังกร (*Hylocereus* spp.).
วิทยานิพนธ์ วท.ม., มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อุราภรณ์ เรืองวัชรินทร์. (2548). รายงานการวิจัยการพัฒนาไอศกรีมดัดแปลงไขมันต่ำ.

สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

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(7), 2224-2229.

Aguilera, J.M. and Stanley, D.W. (1997) Microstructural principles of food processing and engineering (2nd ed., p. 432). Maryland: Aspen Press.

Aime, D.B., Amtfield, S.D., Malcolmson, L.J., and Ryland, D. (2001). Textural analysis of fat reduced vanilla ice cream products. *Food Research International*, 34(1), 237-246.

Andreasen, T.G., and Nielsen, H. (1992). Ice cream and aerated desserts. New York: VCH Press.

Anne, M. and Jewell, T.S. (1990). Process for producing a fat-substitute bakery dough and the fat substitute bakery products. *Journal of Food Technology*, 44(3), 92-97.

Association of Official Analytical Chemists. (1995). Official methods of analysis of the association of official analytical chemists (16th ed., Vol.2). Virginia: Official Analytical Chemists.

Arbuckle, W.S. (1986). Ice cream (4th ed.). Connecticut: AVI Press.

Baer, R.J., Wolkow, M.D., and Kasperson, K.M. (1997). Effect of emulsifier on the body and texture of low fat ice cream. *Journal Dairy Science*, 80(11), 3123-3132.

Berger, K.G. (1997). Ice Cream. (3rd ed.). New York: Marcel Press.

Castellar, R., Obon, J.M., Alacid, M., and Fernandez-Lopez, J.A. (2003). Color properties and stability of betacyanins from Opuntia fruit. *Journal Agriculture and Food Chemisry*, 51(2), 2772-2776.

Chang, J.L., Marchall, R.T., and Heymann, H. (1995). Casein micelles partially hydrolyzed by chymosin to modify the texture of low fat ice cream. *Journal of Dairy Science*, 78(14), 2617-2623.

- Drennan, P.M., and Noble, P.S. (2000). Responses of CAM species to increasing atmospheric CO₂ concentrations. *Plant Cell and Environment*, 23(5), 767-781.
- Early, R. (1992). *Technology of Dairy Products*. New York: Blackie Academic & Professional.
- Flack, E. (1989). Ice-cream. *Journal of Society Dairy Technology*, 42(1), 2.
- Garcia, R.S., Marchall, R.T., and Heymann, H. (1995). Low fat ice cream from freeze-concentrated nonfat milk solid. *Journal of Dairy Science*, 78(10), 2345-235.
- Gibson, A.C., and Nobel, P.S. (1986). *The cactus primer*. Cambridge: Harvard University Press.
- Goff, H.D. (1997). Instability and partial coalescence in whippable dairy emulsion. *Journal of Dairy Science*, 80(1), 2620-2630.
- Goff, H.D., and Jordan, W.K. (1989). Action of emulsifiers in promoting fat destabilization during the manufacture of ice cream. *Journal of Dairy Science*, 72(12), 19-29.
- Guinard, J.X., Zoumas-Morse, C., Mori, L., Uatoni, B., Panyam, D., and Kilara, A. (1997). Sugar and fat effects on sensory properties of ice cream. *Journal of Food Science*, 62(7), 1087-1094.
- Jay, James M. (1927). *Modern food microbiology*. (4th ed.). New York: Chapman&Hall.
- Kadam, U.S., Ghosh, S.B., De, S., Suprasanna, P., Devasagayam, T.P.A., and Bapat, V.A. (2007). Antioxidant activity in sugarcane juice and its protective role against radiation induced DNA damage. *Food Chemistry*, 106(1), 1154-1160.
- Kappas, J. (1998). *Polydextrose fat replacers and functional ingredients in frozen dairy applications*. Greece: International Symposium of Ice Cream.
- Labell, F. (1991). Flavors designed for low-fat or no-fat frozen dessert. *Food Processing*, 52(2), 94-99.
- Li, Y., Jiang, B., Zhang, T., Mu, W., and Liu, J. (2006). Antioxidant and free radical-scavenging activity of chickpea protein hydrolysate. *Food Chemistry*, 186(2), 444-450.
- Li, Z., Marshall, R.T., and Heyman, H. (1997). Effect of milkfat content on flavor perception of vanilla ice cream. *Journal of Dairy Science*, 80(13), 3133-3141.

- Mahatanatawee, K., Manthey J.A., Luzio, G., Talcott, S.T., Goodner, K., and Baldwin, E.A. (September 22, 2003). **Total antioxidant activity of Florida's tropical fruits.** Retrieved September 1, 2007, from <http://www.tropicalfruitgrowers.com/PDFs/TFAntioxidant-report.pdf>
- Marshall, R.T., and Arbuckle, W.S. (1996). *Ice Cream* (5th ed., p. 349). New York: International Thomson Press.
- Merin, U., Gagle, S., Popel, G., Bernstein, S., and Rosenthal, I. (1987). Thermal degradation kinetics of prickly-pear –fruit red pigment. *Journal of Food Science*, 63(1), 69-72.
- Mizrahi, Y., Nerd, A., and Noble, P.S. (1997). Cacti as crops. *Horticultural Reviews*, 18(4), 291-320.
- Nerd, A., and Mizrahi, Y. (1997). Reproductive biology of cactus fruit crops. *Horticultural Reviews*, 18(1), 321-346.
- Nitithan, S., Komindr, S., and Nichachotsalid, A. (2004). Phytate and fiber content in Thai fruits commonly consumed by diabetic patients. *Journal of The Medical Association of Thailand*, 87(12), 1444-1446.
- Ohmes, R.T., Marshall, R.T., and Heymann, H. (1998). Sensory and physical properties of ice cream containing milk fat or fat replacers. *Journal of Food Science*, 81(11), 1222-1228.
- Piattelli, M. (1981). The betalains structure biosynthesis and chemical taxonomy. *The Biochemistry of Plants*, 72(1), 557-573.
- Prindiville, E.A., Marshall, R.T., and Heymann, H. (1999). Effect of milk fat, cocoa butter, and whey protein fat replacers on the sensory properties of low fat and nonfat chocolate ice cream. *Journal of Dairy Science*, 83(5), 2216-2223.
- Redhead, G. (1986). *Ice Cream*. Australia: Queensland Press.
- Roland, A.M., Phillips, L.G., and Boor, K.J. (1999). Effect of fat replacers on the sensory properties, color, melting, and hardness of ice cream. *Journal of Dairy Science*, 82(3), 2094-2100.

- Saguy, I. (1979). Thermostability of red beet pigment (betanin and vulgaxanthin-I): Influence of pH and temperature. *Journal of Food Science*, 51(7), 1554-1555.
- Samarth, R.M., Panwer, M., Kumer, M., Soni, A., Kumar, M., and Kumer, A. (2007). Evaluation of antioxidant and radical-scavenging activities of certain radio protective plant extracts. *Food Chemistry*, 106(11), 868-873.
- Sapers, G.M., and Hornstein, J.S. (1979). Varietal differences in colorant properties and stability of betacyanins from *Opuntia* fruits. *Journal of Food Science*, 44(2), 1245-1248.
- Savolainen, K., and Kuusi, T. (1978). The stability properties of golden beet and red beet pigment Influence of pH, temperature and some stabilizer *Zeitschrift fuer. Lebensmittel untersuchung and forchung*, 166(6), 19-22.
- Schirle-Keller, J.P., and Reineccius, G.A. (1992). Interaction of flavor compounds with microparticulated products. *Journal of Food Science*, 57(4), 1448-1451.
- Schmidt, K., Lundy, A., Reynolds, J., and Yee, L.N. (1993). Carbohydrate or protein based fat mimicker effects on ice milk properties. *Journal of Food Science*, 58(12), 761-763.
- 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 substitutes. *Journal of Dairy Science*, 77(8), 708-717.
- Stampanoni, K., Piccinali, C.R., and Sigrist, S. (1996). The influence of fat, sugar and nonfat milk solids on selected taste flavor and texture parameter of a vanilla ice cream. *Food Quality and Preference*, 7(2), 69-79.
- Stanley, D.W., Goff, H.D., and Smith, A.K. (1996). Texture-structure relationships in foamed dairy emulsions. *Food Research International*, 29(1), 1-13.
- Stintzing, F.C., Schieber A., and Carle, R. (2001). Phytochemical and nutritional significance of cactus pear. *European Food Research and Technology*, 212(4), 396-407.

- Stintzing, F.C., Schieber, A., and Carle, R. (2002). Betacyanins in fruits from red-purple pitaya, *Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose. *Food Chemistry*, 77(1), 101–106.
- Stintzing, F.C., Schieber, A., and Carle, R., (2003). Evaluation of colour properties and chemical quality parameters of cactus juices. *European Food Research and Technology*, 216(4), 303 – 311.
- Von Elbe, J.H., Schwartz, S.J., and Hildenbrand, B.E. (1981). Loss and regeneration of betacyanin pigments during processing of red beets. *Journal of Food Science*, 46(2), 1713-1715.
- Wu, L., Hsu, H., Chen, Y., Chiu, C., Lin, Y., and Ho, J. A. (2006). Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(1), 319-327.
- Wybraniec, S., and Mizrahi, Y. (2002) Fruit flesh betacyanin pigments in *hylocereus cacti*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50(13), 6086-6089.