

## บรรณานุกรม

- กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์, ปรัชญา แพมวงคล และณนันท แดงสังวาลย์. (2557). **งานวิจัยเรื่องการพัฒนาไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมว่านหางจระเข้**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- กรมวิชาการเกษตร. (2547). **ทุเรียน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://ag-ebooklib.ku.ac.th/ebooks/2011/2011-004-0075/files/assets/basic-html/inde>. 5 มีนาคม 2560.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2544). **ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 22 เรื่อง ไอศกรีม**. นนทบุรี : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- คำนิง ชนะสิทธิ์. (2553). **ทุเรียนหอมทองจันทร์**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.rakbankerd.com/agriculture/print.php?id=1266&s=tblareablog>. 8 มีนาคม 2560.
- จิรนาถ บุญคง และนงคันช วงษ์แก้ว. (2548). การผลิตไอศกรีมน้ำนมถั่วเหลือง. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**, 1 (1). หน้า 31-39.
- จารุเนตร เชียงหลิว, ทิพวรรณ ยืนยงค์ และภัทร ภูรินทร์. (2549). **การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำเต้าหู้พร้อมดื่ม**. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.
- จุฑารัตน์ โกวิทยา. (2549). **ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของไอศกรีมวานิลลาสดไขมันที่ใช้ไขมันเป็นสารทดแทนไขมัน**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นรมภา วรนนตกุล. (2549). **ผลของผลิตภัณฑ์จากข้าวตอกคุณสมบัติทางกายภาพของไอศกรีม**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นันทินา เทียงธรรม. (2544). **การใช้สารทดแทนไขมันแบบผสมในไอศกรีมกะทิไขมันต่ำ**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปฐมพร เข้าเจริญ. (2548). **ผลของการใช้แป้งบุกเป็นสารคงตัวในไอศกรีม**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปาณิสรา ศรีวัง. (2559). **ผลของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสต่อไอศกรีมเชอร์เบทสับปะรด**. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

- ปิยนุสรณ์ น้อยด้วง และพัชรี โพธิ์ชัย. (2553). การใช้ผงเมือกจากกระเจี๊ยบเขียวเป็นสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมใบย่านาง. **วารสารเทคโนโลยีการอาหารมหาวิทยาลัยสยาม**, 6 (1), หน้า 35-43.
- เป็นเอก ทรรศัยสิน, ธงชัย พุฒทองศิริ และสุรชัย ใหญ่เย็น. (2559). การใช้แป้งเมล็ดมะขามและสารรองผงเป็นสารให้ความคงตัวแทนเจลาตินผงในการผลิตไอศกรีมชอร์เบทมะนาว. ใน **การประชุมสัมมนาวิชาการ ครั้งที่ 17** (หน้า 2270-2278). มหาวิทยาลัยราชภัฏภาคเหนือ.
- พรหฺล้า ชาวเจียร. (2555). **สารให้ความคงตัว**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://missicream.com>. 23 มีนาคม 2559.
- พวงชมพู หงส์ชัย และวรรณวิสา บุญชู. (2558). ผลของสารให้ความคงตัวต่อสมบัติทางกายภาพทางเคมีของไอศกรีมหน้านมถั่วเหลือง. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 46 (3) (พิเศษ), หน้า 405-408.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานพนธ์. (2548). **ชนิดของไอศกรีมและขั้นตอนการผลิตไอศกรีม**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1139/ice-cream>. 12 มีนาคม 2559.
- พีรเดช ทองอำไพ และสุนน อมรวิวัฒน์. (2546). **เทคนิคการผลิตไม้ผลนอกฤดู**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/book/book.php?book=27&chap?book=27&chap=4&page=t27-4-infodetail09.html>. 7 พฤษภาคม 2560.
- พันธุ์กสิศ คำยอด และทีรณยา พาใจธรรม. (2556). **ไอศกรีม**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://nusmoiwordpress.com>. 7 กุมภาพันธ์ 2559.
- ภัควดี เสริมสรพคุณ. (2556). ทูเรียน : ข้อเท็จจริงทางโภชนาการและเภสัชวิทยา. **สงขลา นครินทร์เวชสาร**, 31 (2), หน้า 83-90.
- มัญชฎา กลิ่นสุคนธ์, พร้อมลักษณ์ สมบูรณ์ปัญญา และณัฐชา เล่ากุลจิณต์. (2552). การสกัดและองค์ประกอบทางเคมีของกัมจากเมล็ดสำรอง. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 40 (3), หน้า 333-336.
- มณีรัตน์ บุญญะมาลี. (2548). การพัฒนาไอศกรีมเชอร์เบทโดยใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

- รตยาภรณ์ ชูคู่, สัจจา บรรจงศิริ และอัจฉรา โพธิ์ดี. (2554). การจัดการในกระบวนการผลิตทุเรียนพันธุ์หมอนทองแบบเสียบยอดของเกษตรกรในจังหวัดชุมพร. **วารสารเทคโนโลยีภาคใต้**, 4 (1), หน้า 23-44.
- วรรณมา ตั้งเจริญชัย และวิบูลย์ศักดิ์ กาวิลละ. (2531). **นมและผลิตภัณฑ์นม**. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์,
- วรรณวรรณ สังแก้ว. (2551). **การแปรรูปเปลือกทุเรียนเป็นวัสดุเชื้อเพลิง : การศึกษาการเปรียบเทียบลักษณะคุณภาพต้นทุน การผลิตและความคิดเห็นของผู้ใช้ถ่านที่ผลิตจากเปลือกทุเรียน**. จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- วรางคณา สมพงษ์, ภาสกร อีระศิลป์วิสุกุล และคณิน ศรีสาสิทธิ์รัตน. (2559). การสกัดกัมเมลัดมะขามด้วยไมโครเวฟและการใช้ในผลิตภัณฑ์แยมสตอร์วเบอร์รี่. **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**, 24 (2), หน้า 288-298.
- วารินทร์ พิมพา และนิทรา เนื่องจำนง. (2553). **การประยุกต์ใช้วัสดุเหลือทิ้งเม็ดทุเรียนเป็นแหล่งของแป้งเพื่อผลิตฟิล์มที่ย่อยสลายได้และแคปซูลยาแบบแข็ง**. พิษณุโลก : มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ศิวพร พุดตาล. (2550). **ผลของสารทดแทนไขมันและสารให้ความหวานต่อคุณภาพของไอศกรีมกะทิ**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริพร เต็งรัง. (2558). **ภูมิปัญญาไทยนำเปลือกทุเรียนมาเพิ่มมูลค่าเป็นพลาสติกชีวภาพ (ซีเอ็มซี)**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://m.maticchon.co.threadnews.phpnewsid=1420431408>. 26 เมษายน 2560.
- ศูนย์การเรียนรู้เพื่ออนุรักษ์ทุเรียนพื้นบ้านนนทบุรี. (ม.ป.ป). **ประโยชน์ของทุเรียน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.duriannon.com/15073513/ประโยชน์ของทุเรียน>. 8 มีนาคม 2560.
- ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี. (ม.ป.ป). **ประวัติทุเรียน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.doa.go.th/hrc/chantaburi/index.phpoption=com>. 8 มีนาคม 2560.
- สถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2557). **การละลาย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.scimath.org/socialnetwork/groups/viewbulletin/2280?groupid=373>. 14 พฤษภาคม 2560.

- สิริการ หนูสิงห์ และวรางคณา สมพงษ์. (2558). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดและการทำแห้งต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของกัมเมล็ดมะขาม. **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์**, 23 (1), หน้า 43-58.
- สิรินาถ ตัณฑเกษม. (2542). **สมบัติของแป้งจากเมล็ดทุเรียนและการนำไปใช้ประโยชน์**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- สุนทรณ์ พักเพ็อง. (2556). **การศึกษาปริมาณเนื้อสละและเจลาตินที่เหมาะสมในการผลิตไอศกรีมเชอร์เบทสละ**. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก.
- สุภาณี ต่วนวิริยะกุล. (2555). **เอกสารประกอบการอบรมไอศกรีมนมแพะ รุ่นที่ 1**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- หิรัญ หิรัญประดิษฐ์ และสุนน อมรวิวัฒน์. (2547). **ทุเรียน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/book/book.php?book=28&chap=4&page=chap4.Htm>. 5 พฤษภาคม 2560.
- อกนิษฐ์ พิศาลวีชรินทร์. (2558). **การใช้ประโยชน์พอลิแซ็กคาไรด์จากกระเจี๊ยบเขียวเป็นสารให้ความคงตัวในเครื่องดื่มนมปรับกรด**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อภิรติ โสพฤต, นีอร ดาวเจริญ และรุ่งฤทัย รำพึงจิต. (2555). **การพัฒนาแป้งปั่นจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- อุราภรณ์ เรืองวีชรินทร์ และไพโรจน์ บุญมณี. (2548). **การพัฒนาไอศกรีมดัดแปลงไขมันต่ำ**. สุราษฎร์ธานี : มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- อุษา นาคจิริงกูร. (2541). **ผลของสารคงตัวต่อไอศกรีมเชอร์เบทมิถุนันต์ผลไม้**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Amid, B. T., Mirhosseini, H. & Kostadinovic, S. (2012). Chemical composition and molecular structure of polysaccharide-protein biopolymer from *Durio zibethinus* seed : extraction and purification process. **Chemistry Central Journal**, 6 (117), pp. 1-14.
- Amin, A. M., Ahmad, A. S., Yin, Y. Y., Yahya, N. & Ibrahim, N. (2007). Extraction purification and characterization of durian (*Durio zibethinus*) seed gum. **Food Hydrocolloids**, 21 (2007), pp. 273-279.

- AOAC. (2000). **Official Methods Analysis**. 17<sup>th</sup> edition. Washington D.C. Association of official Analytical Chemists.
- Mirhosseini, H. & Amid, B. T. (2012). Influence of Chemical Extraction Conditions on the Physicochemical and Functional Properties of Polysaccharide Gum from Durian (*Durio zibethinus*) Seed. **Molecules**, 17 (2012), pp. 6465-6480.
- Mirhosseini, H., Amid, B. T. & Cheong, K. W. (2013). Effect of different drying methods on chemical and molecular structure of heteropolysaccharide protein gum from durian seed. **Food Hydrocolloids**, 31 (2013), pp. 210-219.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี