

บรรณานุกรม

- กมลพรรณ แก้วเกร็ด และสุดา ชูถิ่น. (2561). การประยุกต์ใช้แป้งกล้วยพรีเจลาทีไนซ์ร่วมกับน้ำมันพืชทดแทนไขมันหมูในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกแฟรงค์เฟอร์เตอร์. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร** 49(2)(พิเศษ), หน้า 613-616.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. (2550). **เทคโนโลยีของแป้ง**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองบรรณาธิการ. (2562). **ประโยชน์ของกล้วยไข่**. (Online). Available : <https://www.Honestdocs.co/banana-benefits-high-beta-carotene-and-vitamin-c>, 2 ตุลาคม 2562.
- กุหลาบ สิทธิสวนจิ. (2553). แป้งทนต่อการย่อยสลายด้วยเอนไซม์ : แป้งเพื่อสุขภาพ. **วารสารก้าวหน้าโลกวิทยาศาสตร์**, 10(2), หน้า 70-77.
- กุหลาบ สิทธิสวนจิ และขวัญชัย ศรีรักษา. (2556). การศึกษาเปรียบเทียบกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกรวมและคุณสมบัติทางกายภาพของแป้งกล้วย. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 44(2)(พิเศษ), หน้า 213-216.
- จิรนาถ บุญคง. (2553). Resistant starch แป้งที่มีบทบาทต่อสุขภาพ. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**. 6(1), หน้า 3-7.
- จิรนาถ บุญคง ทิพวรรณ บุญมี และพัชรารวรรณ เรือนแก้ว. (2558). การใช้แป้งกล้วยหอมทองดิบที่มีสมบัติต้านทานการย่อยสลายด้วยเอนไซม์ในผลิตภัณฑ์พาสต้า. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**, 10(1), หน้า 19-29.
- จิระนาถ รุ่งช่วง และนภัสศรี พิเหลียงสกุล. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้จากแป้งปราศจากกลูเตนบางชนิด **วารสารวิจัยราชภัฏพระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี** 13(2) : 35-45.
- จุฑารัตน์ คงโนนกอก และปฎิวิทย์ ลอยพิมาย. (2555). ผลของการทดแทนแป้งข้าวเหนียวด้วยแป้งกล้วยพรีเจลาทีไนซ์ต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 43(2)(พิเศษ), หน้า 129-132.

ณนนท์ แต่งสังวาล นื่องนุช ศิริวงศ์และศิริพร เรียบร้อย. (2554). **การใช้แป้งกล้วยน้ำว่าทดแทนแป้งสาลีใน บราวน์**. ใน การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 วันที่ 1-4 กุมภาพันธ์ 2554 (หน้า 66=73). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ณัฐพร สุบรรณมณี (2563). ผลของการแช่กล้วยน้ำว่าในสารละลายชนิดต่าง ๆ และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์มาเดอลีนเค้ก. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**, 15(2), หน้า 110-121.

นฤมล ลอยแก้ว และ ชิตสุดา ชัยศักดิ์านุกุล. (2559). **การศึกษาสมบัติของแป้งกล้วยหินและกล้วยหักมุก และการใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่**. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต วันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2559 (หน้า 468-476). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรังสิต.

พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์, นิพร เดชสุข, สิรินันท์ พึ่งพา, ศุภกร ทิมหอม และนฤมล สืบสายสิงห์. (2556). การใช้สารป้องกันการเกิดสีน้ำตาลในกล้วยหอมทองตัดแต่งก่อนนำไปทอดแบบสุญญากาศ. **วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร**, 44(2)(พิเศษ), หน้า 505-508.

พวงชมพู หงส์ชัย และนันทวัฒน์ โลโสดา. (2561). ผลของการทดแทนแป้งกล้วยพรเจลาตินซ์ต่อคุณภาพเบเกอรี่. **วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 13(3), หน้า 114-122.

พิมพ์เพ็ญ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2563). ปฏิบัติการเกิดสีน้ำตาลที่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์. (Online). Available : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0679/enzymatic-browning-reaction>, 2 ตุลาคม 2562.

รศพร เจียมจริยธรรม, พรรณภัทร พรหมเพ็ญ และบงกช บุญบุรพงค์. (2563). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตุลจากแป้งกล้วย. **วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา**, 25(2), หน้า 464-481.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2563). กล้วยไข่. (Online). Available : <https://th.wikipedia.org/wiki/กล้วยไข่>, 2 ตุลาคม 2562.

สมฤดี ไทพานิชย์ และปราณี อานเป็รื่อง. (2557). การป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์เนื้อกล้วยหอมตีปนพาสเจอไรซ์. **วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม**, 9(1), หน้า

39-51.

สรจักร ศิริบริรักษ์. (2544). เกสซ์โภชนา 4. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรุงเทพ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2563). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แป้งกล้วย
มผช.1375/2550. (Online). Available : <http://tcps.tisi.go.th/public/StandardList.aspx>. 20 กันยายน 2563.

สุทธิพรรณ สนเฟือก และมาศอุบล ทองงาม. (2556). อิทธิพลของระยะเวลาเก็บเกี่ยวที่มีต่อสมบัติ
ทางเคมีเชิงฟิสิกส์ของแป้งและสตาร์ชจากกล้วยน้ำว้า. ใน **การประชุมทางวิชาการของ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51 วันที่ 5-7 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556** (หน้า 400-407).
กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อัจฉรา เพ็งภู และขวัญดาว แจ่มแจ้ง. (2559). การผลิตแป้งกล้วยต้านอนุมูลอิสระจากกล้วย 4 ชนิด
ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ครั้งที่ 3 วันที่ 22
ธันวาคม พ.ศ. 2559** (หน้า 410-415). กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.

Alexander, R.J. (1995). Resistant starch-new ingredient for the food industry. **Cereal
Foods World**, 40(6), pp. 455-458.

Anyasi, T.A., Jideani A.I.O. and Mchau, G.R.A. (2018). Phenolics and essential mineral
profile of organic acid preteated unripe banana flour. **Food Research
International**, 104: 100-109.

AOAC. (2000). Official methods of analysis (17th ed.). **Association of Official
Analytical chemists**. Virginia.

Chidambara Murthy K.N., Jayaprakasha G.K. and Singh, R.P. (2002). Studies on
antioxidant activity of pomegranate (*Punica granatum*) peel extract using in
vivo models. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 50: 4791-4795.

Ferguson, L.R., Tasman-Jones, C., Englyst, H. and Harris, P.J. (2000). Comparative
effects of three resistant starch preparations on transit time and short-chain
fatty acid production in rat. **Nutrition and Cancer**, 36, pp. 230-237.

Leszczynski, W. (2004). Resistance starch-classification, structure, production. **Polish
Journal of Food and Nutrition Sciences**, 13(1), pp. 37-50.

- Mahloko, L. M. , Silungwe, H. Mashau, M.E. and Kgatla, T.E. (2019) . Bioactive compounds, antioxidant activity and physical characteristics of wheat-prickly pear and banana biscuits. **Heliyon**, 5, e02479.
- Martinez, M.V. and Whitaker, J.R. (1995). The biochemistry and control of enzymatic browning, **Trends in Food Science and Technology**, 6, pp. 195-200.
- McCleary, B.V. and Monaghan, D.A. (2002). Measurement of resistant starch. **Journal of AOAC International**, 85(3), pp. 665-675.
- McCleary, B.V., Sloane, N., Draga, A. and Lazewska, I. (2013). Measurement of total dietary fiber using AOAC Method 2009.01 (AACC International Approved Method 32-45.01) Evaluation and updates. **Cereal Chemistry**, 90(4), pp. 396-414.
- Quingley, T.A., Kelly, C.T., Doyle, E.M. and Fogarty, W.M. (1988). Patterns of raw starch digestion by the glucoamylase of *Cladosporium gssypiicola* ATCC 38026. **Process Biochemistry**, 33, pp. 677-681.
- Re, R., Pellegrini N., Proteggente, A., Pannala, A., Yang, M. and Rice-Evans, C. (1999). antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. **Free Radical Biology and Medicine**. 26: 1231-1237.
- Ring, S.G., Gee, J.M., Whittam, M., Orford, P. and Johnson, I.T. (1988). Resistant starch: its chemical form in foodstuffs and effect on digestibility *in vitro*. **Food Chemistry**, 28, pp. 97-109.
- Sajilata, M.G., Singhal, R.S. and Kullarni, P.R. (2006). Resistant starch: A review. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**. 5(1), pp. 1-17.
- Schoch, T.J. (1964). **Swelling power and solubility of granular starches**. In R.L. Whistler, R.J. Smith and J.N.BeMiller (eds.), *Method in carbohydrates chemistry*. New York: Academic Press. 106-108.

Selvarajoh, S., Herath, H.M.W., Bandara, D. C. and Wicramasinghe, I.P. (2000). Physiological and enzymatic changes during postharvest low temperature storage periods and the manifestation of symptoms associated with internal browning in pineapples. **Food Science and Technology**, 37(6), 571-576.

Singhatong, S., Leelarungrayub, D. and Chaiyasut, C. (2010). Antioxidant and toxicity activities of *Artocarpus lakoocha* Roxb. heartwood extract. **Journal of Medicinal Plants Research**. 4: 947-953.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี