

บรรณานุกรม

- กนกศักดิ์ ลอยเลิศ. (2558). นำเปลือกทุเรียนมาเพิ่มมูลค่าเป็นพลาสติกชีวภาพ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.matichon.co.th>. 20 มิถุนายน 2559.
- กฤษณา ศิริเลิศมุกด. (2547). ผลของระดับการกำจัดหน่ออะซิทิลและน้ำหน่อโมเลกุลของไคโทซานและการเตรียมบัตที่มีต่อการควบคุมการปลดปล่อยยา. กรุงเทพมหานคร : ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย.
- กรมศุลกากร. (2564). ข้อมูลสำหรับการนำเข้าและการส่งออก. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.customs.go.th/statistic_report.php?tab=by_tariff_classification. 13 มกราคม 2564.
- กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมเสมีดโพธิ์ศรี. (2559). ระกำแก้ว. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.otop5star.com/pop_up01-th.php?id=213. 20 กันยายน 2559.
- กาญจนา จินตกานนท์ . (2560). เทคโนโลยีชาวบ้าน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : https://www.technology.chaoban.com/agricultural-technology/article_22468. 22 มีนาคม 2563
- คิมชุงยุง. (2558). แยมโฮมเมด หวานฉ่ำและสดใหม่จากผักผลไม้ อร่อยง่าย ปลอดภัย. กรุงเทพฯ: บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).
- ฉัตรชัย สังข์ผุด จีราภรณ์ สังข์ผุด และนพรัตน์ ผาสุข. (2548). คุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของเพคตินผงที่สกัดจากผลส้มโอ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชินานาฏ วิทยาประภากร และสมัชญ์ ทวีเกษมสมบัติ. (2559). การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดเพคตินจากวัสดุทางการเกษตร. *RMUTP Research Journal Special*, 5, 183-189.
- ชวนิษฐ์ สิทธิติลกรัตน์ พิลาณี ไวกนอมสัจย์ วิจารณ์ เชื้อกุล และปริศนา สิริอาษา. (2548). การผลิตเพกตินจากเปลือกและกากผลส้มเหลือง. ในการประชุมทางวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 43: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร, 469-480.
- ดลมนัส กาเจ. (2018). เกษตรทำกิน.(ออนไลน์). แหล่งที่มา : https://kasettumkin.com/plant/article_16232. 25 มีนาคม 2564.
- ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ และนิตดา หงส์วิวัฒน์. (2550). ผลไม้ 111 ชนิด คุณค่าและการกิน. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.

- ธนิสรา ยศวิทย์. (2551). **การศึกษากระบวนการสกัดเพคตินจากใบเครือหมาน้อยและการนำไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการพัฒนาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ชานววัฒน์ ลาภตันสุขผล ปฎิมา ทองขวัญ และ ศิริลักษณ์ สรงพรหมทิพย์. (2556). การสกัดเพคตินจากเปลือกผักและผลไม้. **วารสารวิทย์เกษตร**. 44(2)(พิเศษ): 433-436
- ณรงค์ ศิธิรัมย์ และเมธินี เทวซึ่งเจริญ. (2546). **การสกัดและสมบัติของเพคตินจากกากฝรั่งพันธุ์กลมสาละ**. โครงการวิจัย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธिया รัตนาปนนท์. (2545). **เคมีอาหาร**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (2544). **แยม เยลลี่ มาร์มาเลด ในภาชนะที่บรรจุสุญญากาศ**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://food.fda.moph.go.th/law/data/an_noun_moph/P213.pdf. 28 มีนาคม 2564
- พงษ์เสรี ศรีพรหม, กัญญารัตน์เกิดศิริ, พรสวรรค์ อศวแสงรัตน์ และปธานิน แสงอรุณ. (2561). **การหาสถานะที่เหมาะสมของการสกัดเพคตินจากเปลือกทุเรียนด้วยน้ำส้มสายชู**. วิศวกรรมลาดกระบัง ปีที่ 35 ฉบับที่ 3 –4 กันยายน-ธันวาคม 2561.
- พวงทอง ใจสันต์, จิตรา กลิ่นหอม และอัจฉรา เทียมภักดี. (2541). **รายงานการวิจัย : การทดสอบการใช้เพกทินที่สกัดได้จากเปลือกเสาวรสในการผลิตแยม**. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่
- พันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร และคณะ. (ม.ป.ป.). **การพัฒนากระบวนการผลิตเพคตินจากใบเครือหมาน้อย**. (จุลสาร). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (อัดสำเนา)
- พีชเกษตรไทย. (2559). **สละ สรรพคุณ และการปลูกสละ** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://puechkaset.com/%E0%B8%AA%E0%B8%A5%E0%B8%B0/>. 12 ตุลาคม 2559.
- ไพบุลย์ รมรัตน์วาลิก. (2529). **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, สงขลา.
- ไพโรจน์ วิริยจารี และคณะ. (2543). **การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแยมผักและผลไม้**. คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภาวิญญ์ ยิ่งเจริญ. (2555). **กระดาษเปลือกทุเรียนช่วยลดโลกร้อน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.matichon.co.th>. 20 มิถุนายน 2559.
- เยาวลักษณ์ เหมือนใบ. 2543. **มะนาวแช่อิ่มอบแห้ง**. กรุงเทพฯ.

- รมณี สงวนนดีกุล อรอนงค์ นัยวิกกุล และพันธิพา จันทวัฒน์. (2538). เอกสารการสอนชุดวิชา
วิทยาศาสตร์การอาหารเบื้องต้น หน่วยที่ 1-7. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- รัชฎาพร ราชชุมพล และ อธิยา รัตนพิทยาภรณ์. (2548). **การสกัดและศึกษาคุณสมบัติของเพคตินจาก
 เปลือกทุเรียน.** กรุงเทพฯ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร.
- ลือพงษ์ ลือนาม และจัญญ เทียมประทีป. (2552). **ภูมิปัญญาไทยนำเปลือกทุเรียนมาเพิ่มมูลค่าเป็น
 พลาสติกชีวภาพ(ซีเอ็มซี).** (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.matichon.co.th>. 14 ธันวาคม
 2559.
- วัลย์รัตน์ วรรณปิยะรัตน์ และคณะ. (2547). **รายงานการใช้เทคโนโลยีการสำรวจระยะไกล และ
 สารสนเทศภูมิศาสตร์ สำรวจและประเมินผลผลิตทุเรียน ปีการผลิต 2546/47.** กรมพัฒนาที่ดิน
 กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- วาสนา อ่อนหวาน. (2534). **การศึกษาจลนศาสตร์ในการสกัดเพคตินจากเปลือกเสาวรส.** วิทยานิพนธ์
 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมเคมี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วรางคณา สมพงษ์, ภาสกร อีระศิลป์วิสุกุล และคณิน ศรีสาทีกุลรัตน์. (2560). **การสกัดกัมเมล็ดมะขาม
 (*Tamarindus indica* L.) ด้วยไมโครเวฟและการใช้ในผลิตภัณฑ์แยมสตอร์วเบอร์รี่.**วารสาร
 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. Vol.24 No.2 (April - June 2016)
- สร้อยญา ดิลกกล้ากุล. (2541). **การผลิตกรดมะนาวจากแป้งที่ผ่านการย่อยแล้วด้วยแบคทีเรีย.
 ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพมหานคร**
- สินธนา ลีนาบุรีรักษ์. (2542). **การแปรรูปผักและผลไม้. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1.** ภาควิชาเทคโนโลยีทาง
 อาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.
- สุทธิดา ทองคำ. (2559). **การสกัดเพคตินจากจาวตาลและเมล็ดตาลอ่อน.** วารสารวิทยาศาสตร์แห่ง
 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี, 2, 45-51.
- สุนันท์ พงษ์สามารถ และนรานินทร์ มาดแมน. (2532). **การสกัดสารคล้ายเพคตินและการทำให้บริสุทธิ์
 จากเปลือกผลไม้ไทย.** รายงานการวิจัย. เสนอต่อจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- สุนันท์ พงษ์สามารถ วิมลมาศ ลิปิพันธ์ และพนิดา วยัมหสุวรรณ. (2546). **การศึกษาสารสกัด
 โพลีแซกคาไรด์จากเปลือกของผลทุเรียนเพื่อประโยชน์ทางการแพทย์.** รายงานการวิจัย.
 เสนอต่อมหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- สุนันท์ วิทิตสิริ. (2557). **การเปรียบเทียบปริมาณเพคตินจากชังขนุนแห้งจำปากรอบโดยการสกัดด้วยน้ำ
 ร้อนและความดันไอสุง.** วารสารมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. 9(2): 95-112.

- สุระ สุพแม. (2533). การสกัดเพคตินจากใบบัวโคก (*Stephania erecta* Lour.) .วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาชีววิทยา, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ วิทยาเขตมหาสารคาม.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2563). **ทุเรียน ราชอาณาจักรผลไม้ไทย ถูกใจคนต่างแดน.** (ออนไลน์).
แหล่งที่มา :http://www.tpsoc.moc.go.th/sites/default/files/thueriyn_240863.pdf.
13 มกราคม 2564.
- ส่วนวิเคราะห์สภาพการใช้ที่ดินที่ 1. (2547). **การใช้เทคโนโลยี การสำรวจระยะไกล และสารสนเทศ
ภูมิศาสตร์สำรวจและประเมินผลผลิตทุเรียนปีการผลิต 2546/47.** กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ไศรดา วัลภา และคณะ. (2553). ผลของการเสริมใยอาหารจากเปลือกทุเรียนต่อคุณภาพของขนมปัง
ขาว. **Agricultural Science.** 41 (3/1) (Suppl.), 205-208.
- หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์ จิรพร สวัสดิการ และรุ่งทิวา สุวรรณรัตน์. (2562). การสกัดและการประยุกต์ใช้
เพกตินจากเปลือกทุเรียน. **วารสารวิจัยรำไพพรรณี,** 13(2), 25-37.
- องอาจ เต็ดดวง. (2553). **การเปรียบเทียบเพคตินสกัดจากฝรั่งสามชนิดกับเพคตินมาตรฐาน.**ปริญญา
การศึกษามหาบัณฑิต สาขาวิชาเคมี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- อรทัย ศิลปะนภาพร. (2533). **การพัฒนาแยมสับปะรดเพื่อให้ได้มาตรฐานคุณภาพในอุตสาหกรรม.**
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
- อรรณู ขวัญปาน. (2550). **ประสิทธิภาพของการกำจัดสารตะกั่วจากน้ำเสียสังเคราะห์ด้วยถ่านกัมมันต์
จากกะลามะพร้าว ไม้โกงกาง และเปลือกทุเรียน.** รายงานการวิจัย เสนอต่อมหาวิทยาลัย-
ราชภัฏสวนสุนันทา.
- อัมพร รุจน์ไกรกานต์. (2539). **การทำผลิตภัณฑ์จากสาเล่.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อินทรา ลิจันทรพร นันทชนก นันทะไชย ปาลิตา ตังอนุรัตน์ อัญชลินทร์ สิงห์คำและประดิษฐ์ คำหนองไผ่.
(2563). ผลของเพคตินจากเปลือกแดงต่อคุณภาพของแยมกระเจี๊ยบแดง (*Hibiscus sabdariffa*
L.) **วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี,** 19 (1), 2651-2289.
- เอราวัณ เบ้าทอง. (2561). **แนวทางการใช้ประโยชน์เปลือกทุเรียนผสมเปลือกมะพร้าวในการสกัดเพกติน
วารสารหน่วยวิจัยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้,** 9 (2), 200-210.
- เอราวัณ เบ้าทอง. (2562). **สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดเพคตินจากเปลือกผลมะพร้าว.** การประชุม
วิชาการระดับชาติ วิทยาลัยนครราชสีมา ครั้งที่ 6, 670-678.
- AOAC. (2000). **Official Method of Analysis.** .Association of Official Analytical Chemistry.

- Colodel, C., Vriesmann, L.C., Teófilo R.F., de Oliveira Petkowicz CL. (2018). Extraction of Pectin from Ponkan (*Citrus reticulata* Blanco cv. Ponkan) Peel: optimization and structural characterization. **International Journal of Biological Macromolecules**, 117, 385-391.
- Espitia, P.J.P., Soares, N.F.F., Avena-Butillos, W.Du.R. and Mchugh, T. (2014). Edible films from pectin: physical-mechanical and antimicrobial properties-a review. **Food Hydrocolloids**, 35, 287-296.
- Guo, X., Zhao, W., Pang, X., Liao, X., Hu, X. and Wu, J. (2014). Emulsion stabilizing properties of pectins extracted by high hydrostatic pressure, high-speed shearing homogenization and traditional thermal methods: a comparative study. **Food Hydrocolloids**, 35: 217-225.
- Grassino, A.N., Halambek, J., Djaković, S., Rimac, S., Dent, M. and Grabarić, Z. (2016). Utilization of tomato peel waste from cannin Factory as a potential source for pectin production and application as tin corrosion inhibition. **Food Hydrocolloids**, 52: 265-274.
- Hasem, N.H., Mohamad Fuzi, S. F. Z., Kormin, F., Abu Bakar, M.F. and S F Sabran, S.F. (2018). **Extraction and partial characterization of durian rind pectin**. In: Proceeding of the 6th International Conference on Biodiversity, 11-13 November 2018. Johor Darul Takzim, Malaysia.
- JECFA. (2001). Pectin. (online). Available : http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph7/additive-306-m7.pdf. Accessed 28 March 2021.
- Jafari, F., Khodaiyan, F., Kiani, H. and Hosseini, S.S. (2016). Pectin from carrot pomace: optimization of extraction and physicochemical properties. **Carbohydrate Polymers**, 157: 1315-1322.
- Kalapathy, U., Proctor, A. (2001). Effect of acid extraction and alcohol precipitation conditions on the yield and purity of soy hull pectin. **Food Chemistry**, 73(4), 393-396.
- Karim, A. A., and Rajeev, B. (2009). Fish gelatin: properties, challenges, and prospects as an alternative to mammalian gelatins. **Journal of Food Hydrocolloids**, 23, 563-576.

- Kertesz. (1951). **The pectin substance**. New York : Interscience Publishers.
- Liew, S.Q.,Chin, N.L.,Yusof, Y.A. and Sowndhararajan, K. (2016). Comparison of acidic and enzymatic pectin extraction from passion fruit pells and its gel properties. **Food Process Engineering**. 39(5), 501-511.
- Lima, J., Mina, B., Kima, Y.J., Koa, S.,Kangb, C.G. and Leea, S. (2016). **Extraction and characterization of pectins from agricultural byproducts; conventional chemical versus eco-friendly physical/enzymatic treatments**. Department of Food Science and Technology. 143-747.
- May, C. D. (1997). Industrial pectins : source , production and application. **Carbohydrate Polymer**. 12. 79 – 84.
- Mukhiddinov.Z.K., Khalikov, D.K., Abdusamiev,F.T and Avloev, C.C. (2000). Isolation and structural characterization of a pectin homo and ramnogalacturonan. **Talanta**, 53, 171-176.
- Oni Yulianti., Goh Kelvin K.T., Merno Lara., Mawson John. and Brennan Charles. (2015). Extraction and characterisatin of pomace pectin from gold kiwifruit. **Food Chemistry**. 187, 290-296.
- Panouille, M., Thibault. J. and Bonnin, E. (2006). Cellulase and Protease Preparations Can Extract Pectins from Various Plant Byproducts. **Agricultural and Food Chemistry**. 54(23), 8926-35.
- Putri, R.D.A.and Kurniyati, Z. (2016). Effect of sodium chloroacetate towards the synthesis of CMC (carboxymethyl cellulose) from durian (*Durio zibethinus*) peel cellulose. **International Journal of Innovative Research in Advanced Engineering**. 3(3): 28-32.
- Ranganna, S. (1977). **Manual of Analysis of Fruit and vegetable Products**. 2nd ed. Newdelhi: Tata McGraw Hill Pulblishing Co.
- Ridley et al. (2001). Pectin: Structure, biosynthesis and oligogalacturonide- related signaling. **Phytochemistry**, 57, 929-967.
- Singthong, J. Cui, S., Ningsanond, S. and Goff, H. (2004). Structural characterization, degree of esterification and some gelling properties of Krueo Ma Noy (*Cissampelos pareira*) pectin. **Carbohydrate Polymers**. 58: 391-400.
- Steven, N., Philip, E.S. and Mathew, K. (1977). **Citrus Science and Technology**.

California: University of California.

Sukboonyasatit, D., Pornnikom, N. and Natyay, N. (2018). Chemical and physical properties of pectin from okra. **Khon Kaen Agriculture Journal**. 46(1)(Suppl.), 1418-1423.

Thakur R. Singh K. Handa K. (1997). Chemistry and Uses of Pectin. **Critical Review in Food Science and Nutrition**, 37(1), 47 – 73.

Unhasirikul, M., Narkrugs, W. and Naranong, N. (2013). Sugar production from durian (*Durio zibethinus* Murray) peel by acid hydrolysis. **African Journal of Biotechnology**, 12(33), 5244-5251.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี