บรรณานุกรม

กรมศุลกากร. (2547). *ปริมาณและมูลค่าการส่งออกกุ้งประเภทต่าง ๆ ปี 2542 – 2546.* กรุงเทพฯ: กรมศุลกากร.

กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. (2539). ในราชกิจจานุเบกษา *เล่มที่ 113 ตอนที่ 13.* วันที่ค้นข้อมูล 16 มีนาคม 2546, เข้าถึงได้จาก http://pcdv1.pcd.go.th/information/regulations/waterquality/effluentsthai.htm

จรัญ จันทลักขณา. (2540). *สถิติวิเคราะห์และการวางแผนงานวิจัย* (พิมพ์ครั้งที่ 6). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จารุรัตน์ เชาว์เลิศ, สุกัญญา ไชยสุริยานันท์ และสุทธิรักษ์ ศรีกุลธนากิจ. (2543). *การตกตะกอนน้ำทิ้งโรงงานฆ่าสัตว์ปีกด้วยไบโอโพลิเมอร์.* วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาจุลชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

เจริญ จันทวงศ์. (2544). *สถิติเพื่อการวิจัย.* อุดรธานี: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, สถาบันราชภัฏอุดรธานี.

ชนธิชา ไกรพงษ์. (2546). *ผลของระดับการกำจัดหมู่อะซิติลและน้ำหนักโมเลกุลของไคโตซานต่อองค์ประกอบทางเคมีและความแข็งแรงเจลของเต้าหู้.* ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

ธนานันท์ วัฒนมงคล. (2545). *ผลของพีเอชและความเข้มข้นของไคโตซานที่ใช้เป็นสารจับเป็นก้อนเวย์โปรตีนที่ได้จากกระบวนการผลิตเนยแข็งเกาด้า.* ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

นันทิยา เฉียบแหลม. (2548). *สหสัมพันธ์ระหว่างสมบัติทางเคมีกายภาพและสมบัติการใช้งานของไคโตซานที่เตรียมภายใต้ภาวะการกำจัดหมู่อะซิติลต่างกัน.* วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสิ่งแวดล้อม, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยบูรพา.

นิตยา เดชชีวะ. (2547). *ผลของระดับการกำจัดหมู่อะซิติลและน้ำหนักโมเลกุลของไคโตซานต่อการลดความขมในน้ำมะนาว.* ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

ป๋วย อุ่นใจ. (2544). ไคติน-ไคโตซานสารมหัศจรรย์จากธรรมชาติ. *อัปเดท, 162*, 40-46. วันที่ค้นข้อมูล 16 มีนาคม 2546, เข้าถึงได้จาก http://www.update.se-ed.com/162/chitin.htm

พรทิพย์ จารุดำรงศักดิ์. (2544). *ผลของระดับการกำจัดหมู่อะซิติลต่อสมบัติทางเคมีกายภาพของไคโตซานที่ผลิตจากเปลือกกุ้ง*. ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

เพลินใจ ตังคณะกุล. (2545). ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเต้าหู้. *อาหาร, 32*(2), 92-97.

_____. (2546). ยอมรับถั่วเหลืองเป็นหนึ่งในอาหารประจำวันของเรา. *อาหาร, 33*(1), 11-14.

ภาวดี เมธะคานนท์, อศิรา เฟื่องฟู และก้องเกียรติ คงสุวรรณ. (2543). *ไคติน ไคโตซาน*. กรุงเทพฯ: ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม.

มงคล สุขวัฒนาสินิทธิ์. (2544). การหาระดับอะซีทิลเลชันของไคโตซาน. ใน *คู่มือปฏิบัติการประชุมเชิงปฏิบัติการ ไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้* (หน้า 7). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

มั่นสิน ตันฑุลเวศน์. (2532). *วิศวกรรมการประป่า เล่ม 1*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เยาวภา ไหวพริบ. (2534). *การผลิตไคตินและไคโตซานจากเปลือกกุ้ง*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

_____. (2536). การประยุกต์ใช้ไคตินและไคโตซานในอุตสาหกรรมอาหาร. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา, 1*(2), 81-85.

วิภาวี โฮเว่น. (2544). การหามวลโมเลกุลของไคโตซานด้วยวิธี Intrinsic Viscosity. ใน *คู่มือปฏิบัติการประชุมเชิงปฏิบัติการ ไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้* (หน้า 17-21). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิไล ทบหลง. (2535). *การใช้ไคโตแซนตกตะกอนโปรตีนออกจากน้ำทิ้งของโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทางทะเล, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศศิเกษม ทองยงค์ และพรรณี เดชกำแหง. (2530). *เคมีอาหารเบื้องต้น* (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

สุปราณี วิวัฒนชัยวงศ์, วิชุดา มงคลตรีลักษณ์ และสมพล ยศวิริยะพาณิชย์. (2542). *การทำให้ไวน์ใสโดยใช้ไคโตซานเป็นสารตกตะกอน*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีทางอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุพรรนิการ์ วิลาวรรณ และมลศิริ วีโรทัย. (2540). การผลิตเต้าหู้ผงเพื่อใช้เป็นแหล่งของโปรตีนจากพืชในผลิตภัณฑ์อาหาร. *วารสารวิทยาศาสตร์มศว, 13*(1), 26-33.

สมาคมวิศวกรรมสิ่งแวดล้อมแห่งประเทศไทย. (2540). *คู่มือวิเคราะห์น้ำเสีย* (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์เรือนแก้วการพิมพ์.

สุวลี จันทร์กระจ่าง. (2542). การผลิตไคติน ไคโตซาน. *สัตว์น้ำ, 118*(มิถุนายน), 37-40.

_____. (2544). การประยุกต์ใช้ไคติน ไคโตซาน. ใน *คู่มือปฏิบัติการประชุมเชิงปฏิบัติการไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้* (หน้า 17-21). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุวบุญ จิรชาญชัย, รังรอง ยกส้าน และโกสุม สมัครรันต์. (2544). สมบัติทางเคมีและกายภาพของไคติน ไคโตซาน. ใน *เอกสารประกอบการบรรยายการประชุมเชิงปฏิบัติการไคตินและไคโตซานจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่การประยุกต์ใช้* (หน้า 12, 17, 32). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อุไรลักษณ์ รัตนวิจิตร. (2545). *ผลของระดับการกำจัดหมู่อะซิติลของไคโตซานที่ใช้เป็นสารจับเป็นก้อนเวย์โปรตีนที่ได้จากกระบวนการผลิตเนยแข็งเกาด้า*. ปัญหาพิเศษปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

AOAC. (1990). *Official method of analysis* (15th ed.). Washington D.C.: Association of Official Agricultural Chemists.

Ahmad, A. L., Sumathi, S., & Hameed, B. H. (2005). Residual oil and suspended solid removal using natural adsorbents chitosan bentonite and activated carbon : A comparative study. *Chemical Engineering Journal, 108*, 179-185.

Bough, W. A. (1975 a). Coagulation with chitosan an aid to recovery of by products from egg breaking wastes. *Poultry Science, 54*, 1904-1912.

_____. (1975 b). Reduction of suspended solids in vegetable canning waste effluents by coagulation with chitosan. *Journal of Food Science, 40*, 297-301.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Bough, W. A., Shewfelt, A. L., & Slater, W. L. (1975). Use of chitosan for the reduction and recovery of solids in poultry processing waste effluents. *Poultry Science, 54*, 992-1000.

Bough, W. A., Salter, W. L., Wu, A. C. M., & Perkins, B. E. (1978). Influence of munufacturing variables on the characteristics and effectiveness of chitosan products. *Biotechnology and Bioengineering, 20*, 1931-1943.

Chang, K. L. B., Lin, Y. S., & Chen, R. H. (2003). The effect of chitosan on the gel properties of tofu (soybean curd). *Journal of Food Engineering, 57*, 315-319.

Chatterjee, S., Chatterjee, S., Chatterjee, B. P., & Guha, A. K. (2003). Clarification of fruit juice with chitosan. *Process Biochemistry*.

Chen, R. H., & Tsaih, M. L. (1998). Effect of temperature on the intrinsic viscosity and conformation of chitosan in dilute HCl solutions. *International Journal of Biological Macromolecules, 23*, 135-141.

Copeland R. A. (1994). *Methods for protein analysis*. New York: Chapman & Hall.

Divakaran, R., & Sivasankara, P. V. N. (2001 a). Flocculation of kaolinite suspensions in water by chitosan. *Water Research, 35*, 3904-3908.

_____. (2001 b). Flocculation of river silt using chitosan. *Water Research, 36*, 2414-2418.

Grant, S. B., Kim, J. H., & Poor, C. (2001). Kinetic theories for the coagulation and sedimentation of particles. *Journal of Colloid and Interface Science, 238*, 238-250.

Guerrero, L., Omil, F., Mendez, R., & Lema, J. M. (1997). Protein recovery during the overall treatment of wastewaters from fish-meal factories. *Bioresource Technology, 63*, 221-229.

Huang, C., Chen, S., & Pan, R. J. (2000). Optimal condition for modification of chitosan: A biopolymer for coagulation of colloidal particles. *Water Research, 34*(3), 1057-1062.

Hou, H. J., Chang, K. C., & Shih, M. C. (1997). Yield and textural properties of soft tofu as affected by coagulant method. *Journal of Food Science, 62*(4).

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Jun, H.K., Kim, J. S., No, H. K., & Meyers, S. P. (1994). Chitosan as a coagulant for recovery of proteinaeous solids from tofu wastewater. *Journal of Agricultural and Food Chemistryl, 42(8),* 1834–1838.

Kim, A. S., & Stolzenbach, K. D. (2004). Aggregate formation and collision efficiency in differential settling. *Journal of Colloid and Interface Science, 271,* 110-119.

Lalov, I. G., Guerginov, I. I., Krysteva, M. A., & Fratsov, K. (2000). Treatment of waste water from Distilleries with Chitosan. *Water Research, 34*(5), 1503-1506.

Lin, K. W., & Chao, J. Y. (2001). Quality characteristics of reduced-fat Chinese-style sausage as related to chitosan's molecular weight. *Meat Science, 59,* 343-351.

Tsaih, M. L., & Chen, R. H. (1997). Effect of molecular weight and urea on the conformation of chitosan molecules in dilute solutions. *International Journal of Biological Macromolecules, 20,* 233-240.

Moore, K. J., Johnson, M. G., & Sistrunk, W. A. (1987). Effect of polyelectrolyte Treatments on Waste Strength of Snap and Dry Bean Wastewater. *Journal of Food Science, 52,* 491-492.

Mukhopadha, R., Talukdar, D., Chatterjee, P. B., & Guha, K. A. (2003). Whey processing with chitosan and isolation of lactose. *Process Biochemistry, 39,* 381-385.

Muzzarelli, R. A. A. (1985). Chitin. *The Polysaccharides, 3,* 418-447.

Pan, R. J., Huang, C., Chen, S., & Chung, Y. C. (1999). Evaluation of a modified chitosan biopolymer for coagulation of colloidal particles. *A: Physicochemical and Engineering Aspect, 147,* 359-364.

Peiselt da silva, K. M., & Pais da silva, M. I. (2003). Copper sortion from diesel oil on chitin and chitosan polymers. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspect, 273,* 15-21.

Pinotti, A., Bevilacqua, A., & Zaritzky, N. (1997). Optimization of the flocculation stage In a model system of a food emulsion waste using chitosan as polyelectrolyte. *Journal of Food Engineering, 32,* 69-81.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University

Pinotti, A., & Zaritzky, N. (2000). Effect of aluminum sulfate and cationic polyelectrolytes on the destabilization of emulsified wastes. *Waste Management, 21*, 535-542.

Selmer, O. E., Rataweera, H. C., & Pehrson, R. (1996). A novel treatment process for dairy wastewater with chitosan produced from shrimp-shell waste. *Water Science. Technology, 34*(11), 33-40.

Savant, D. V., & Torres, J. A. (2000). Chitosan-based coagulating agents for treatment of cheddar cheese whey. *Biotechnol Program, 16*, 1091-1097.

Shihidi, F., Arachchi, J. K. V., & Jeon, Y-J. J. (1999). Food application of chitin and chitosan. *Trends in Food Science & Technology, 10*, 37-51.

Tsai, S. J., Lan, C. Y., Kao, C. S., & Chen, S. C. (1981). Studies on the yield and quality characteristics of tofu. *Journal of Food Science, 46*, 1734-1740.

Vohra, A. & Satyanarayana, T. (2002). Statistical optimization of the medium components by response surface methodology to enhance phytase production by pichia anomala. *Process Biochemistry, 37*, 999-1004.

Wibowo, S., Velazquez, G., Savant, V., & Torres, J. A. (2004). Surimi wash water treatment for protein recovery : effect of chitosan-alginate complex concentration and treatment time on protein adsorption. *Bioresource Technology, 96*, 665-671.

Xu, Y., & Du, Y. (2003). Effect of molecular structure of chitosan on protein delivery properties of chitosan nanoparticles. *International Journal of Pharmaceutics. 250*, 215-226.

มหาวิทยาลัยบูรพา Burapha University