

บรรณานุกรม

- กนกพร ลีลาวิโรจน์กุล. (2545). ผลของกะทิที่ผ่านความร้อนต่อคุณสมบัติของไอศกรีมกะทิ. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จุฑารัตน์ โกวิทยา. (2550). การปรับปรุงคุณภาพของไอศกรีมวานิลลาสดไขมันโดยใช้อินนูลิน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์อาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นพวรรณ พร้อมชื่นชม. (2548). โพรไบโอติก. อาหารเสริมเพื่อสุขภาพที่แข็งแรง. วารสาร โคนม, 22(3), 77 – 83.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2541). เคมีและผลิตภัณฑ์นม. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บวรศักดิ์ ถีนานนท์. (2548). เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์อาหารนม. ขอนแก่น: ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ปิ่นรี จินวรรณวงศ์. (2551). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตนมถั่วเหลือง. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรหทัย พุทธรวัน. (2550). การเลือกรhodสีของเชื้อแบคทีเรียโพรไบโอติกในไอศกรีมโยเกิร์ต. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. (2532). กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: โอ.เอส. พรินต์ติ้ง เฮาส์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2544). อาหารกึ่งแห้ง. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วนิดา พงษ์ศักดิ์ชาติ. (2548). เอกสารประกอบการสอนวิชา 311571: *Experimental design in food research*. ชลบุรี: คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยบูรพา.
- วรรณ ตังเจริญชัย และวิบูลย์ศักดิ์ กาวิล. (2531). นมและผลิตภัณฑ์นม. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- วิษณีย์ ยืนยงพุททกาล. (2554). เอกสารประกอบการสอนวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี

วิภาวี ศรีคำภา. (2551). อินนูลินในแก่นตะวัน: การสกัด การวัดและผลกระทบต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของเค้กไขมันต่ำ. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.

วีระพงศ์ พรสมิทธิกุล, ผกามาศ เจตพัฒนานนท์, ราม แยมแสงสังข์ และกุลชนาฐ ประเสริฐสิทธิ. (2551). การพัฒนากระบวนการสกัดฟรีไบโอติกจากเปลือกด้านในขนุน. สงขลา: ภาควิชาวิศวกรรมเคมี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. (2550). ส่วนแบ่งทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ไอศกรีม. เข้าถึงได้จาก <http://www.kasikornresearch.com/TH/KEcon%20Analysis/Pages/ViewSummary.aspx?docid=8170>

สมจิตร สุรพัฒน์. (2544). ไอศกรีมและผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สันตัก วิเชียร โชติ และมาริสสา จาตุพรพิพัฒน์. (2551). การศึกษาชนิดและปริมาณโพลิโกแซคคาไรด์ในแก้วมังกรต่อคุณสมบัติการเป็นสารฟรีไบโอติก. รายงานวิจัย. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

สมณฑา วัฒนสินธุ์. (2540). การวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา. วารสารจรรยา, 4(33), 47-52.

สุมาลี เหลืองสกุล. (2541). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

สุพจน์ นวลละออง, ผกามาศ เจษฎ์พัฒนานนท์, กุลชนาฐ ประเสริฐสิทธิ และราม แยมแสงสังข์. (2551). การสกัดฟรีไบโอติกส์จากเปลือกลูกตาล. สงขลา: ภาควิชาวิศวกรรมเคมี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

สุพัฒน์ ไฉเวชศาสตร์. (2546). ผลของอิมัลซิไฟเออร์และสารให้ความคงตัวที่มีต่อคุณภาพของไอศกรีมกล้วยเหลือง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. (2545). แก้วมังกร พืชเศรษฐกิจ ผลไม้เพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สมาคมพืชสวนแห่งประเทศไทย.

อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อิสรา วัฒนเกษม. (2546). *การพัฒนาโยเกิร์ตข้าวกล้องเติมเชื้อโพรไบโอติก*. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร,
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

Adriano, G., Adriane, E.C., Ana, O.P., Faria, A.F., & Susana, M.I. (2009). Ice-cream as a
probiotic food carrier. *Food Research International*, 42(9), 1233 – 1239.

Akalin, A.S., & Erisir, D. (2008). Effect of inulin and oligofructose on the rheological
characteristics and probiotic culture survivals in low-fat probiotic ice cream.
Journal of food science, 73(4), 184 – 188.

American Association of Cereal Chemists. (1995). *Approved Methodes of the AACC*
(9th ed.). Method 44-19. The association, St. Pual, Minnessota

Anderson, A.B.M., Laurence, K.M., & Turnbull, A.C. (1969). Oligosaccharides. *J. Obstes.*
Gynac. Brit. Cwlth, 76, 196.

A.O.A.C. (2005). *Official Methods of Analysis* (18th ed.). The Association of Official
Analytical Chemists, Arlington, Virginia.

BENEO-Orafti. (2010). *Ice-cream*. Retrieved from <http://www.beneo-orafti.com>

Betoret, N. L., Puente, M.J., Diaz., M.J. Pagan, M.J., Garcia, M.L., Gras, J., Martinez-
Monzo, & Fito, P. (2003) Development of Probiotic-enriched dried fruits by
vacuum impregnation. *Journal of Food Engineering*, 57, 273 – 277.

Capela, P., Hay, TKC., & Shah, NP. (2005). Effect of cryoprotectants, Prebiotic and
microencapsulation on survival of Probiotic organism in yoghurt. *Food Res*
Int, 39, 203 -211.

Champagne, C.P., & Cote, C.B. (1987). Cream Fermentation by immobilized lactic acid
bacteria. *Biotechnology Letters*, 9, 329-332.

Champagne, C.P., & Gardner, N.J. (2005). Challenges in the addition of Probiotic
cultures to foods. *Critical Reviews in Food Science*, 45, 61 – 84.

Chang, J.L., Marchall, R.T., & Heymann, H. (1995). Casein micelles partially
hydrolyzed by chymosin to modified the texture of low fat ice cream.
Journal of Dairy Science, 78(4), 2617-2623.

Clark, C. (2004). *The Science of Ice Cream*. TJ International Ltd, Padstow, Cornwall, UK.

- Cristin, A., Roberto, F., Margherita, R., Carlo, P., & Silvia, C. (2005). Effect of *Lactobacillus rhamnosus* GG addition in ice cream. *Society of dairy Tech*, 58, 201 – 206.
- Darryl Small, Frank Sherkat, & Tatdao Paseephol. (2007). Process optimization for fractionating Jerusalem artichoke fructans with ethanol using response surface methodology. *Food chemistry*, 104, 73 -80.
- Dave, RI., & Shah, NP. (1996). Evaluation of media for selective enumeration of *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbruekii* ssp. *Bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium* ssp. *Journal of food science*, 79, 1592 – 1536.
- Davison, R.H., Duncan, S.E., Hackney, C.R., Eigel, W.N., & Boling, J.W. (2000). Probiotic culture survival and implications in fermented frozen yoghurt characteristics, *J. Dairy Science*, 83, 666-673.
- Egert, M., de Graff, A.A., Smidt, H., de Vos, W.M., & Venema, K. (2006). Beyond diversity functional microbiomics of the human colon. *Ternds Microbiol*, 14, 86-91.
- Elizabeth A. Sloan. (2010). Top 10 functional food trends. *Journal of food technology*, 23 -41.
- Erkkila, S., & Petaja, E. (2000). Screening of commercial meat starter cultures at low pH in the presence of bile salts for potential Probiotic use. *Journal of Meat Science*, 55, 297 – 300.
- Franklin, A.G., & Hariharan, K.L. (1994). *Regression Analysis Concepts and Applications*. America: Wadsworth.
- Frank Sherkat, & Tatdao Paseephol. (2009). Probiotic stability of yogurts containing Jerusalem artichoke inulins during refrigerated storage. *Journal of functional foods*, 1, 311 – 318.
- Fuller, R. (1989). Probiotics in man and animals. *Journal of Application Bacteriol*, 66, 365-378.

- Garcia, R.S., Marshall, R.T., & Heymann, H. (1995). Low fat ice creams from freeze-concentrated versus heat-concentrated nonfat milk solids. *J. Dairy Sci.*, 78(11), 2345-2351.
- Gel-Nagar, G., Tudorica, CM. Kuri., & Brennan, C.S.V. (2002). Rheological quality and stability of yog-ice cream with added inulin. *Society of Dairy Tech*, 55(2), 89 – 93.
- George, T., Macfarlane, G.T., & Cummings, J.H. (1999). Probiotics and prebiotics: Can regulating the activities of intestinal bacteria benefit health. *BMJ*, 318, 999-1003.
- Gibson, G., & Anngus, F. (2000). *Prebiotic and Probiotic*. Englannd: Leatherhead. 1-81.
- Gibson, G.R. (2004). Prebiotic. *Journal of Gastroenterology supplement*, 18(2), 287 – 298.
- Gibson, G.R., & Rastall, R.A. (2006). *Development & Application*. In Gibson, G.R., & Rastall, R.A. (Eds.), *Prebiotics*. UK: Wiley & Son.
- Gibson, G.R., & Roberfroid, M.B. (1995). Dietary modulation of the human colonic microbiota: introducing the concept of prebiotic. *Journal of Nutrition*, 125, 1401 – 1412.
- Gibson, G.R., & Wang, X. (1994). Enrichment of *Bifidobacteria* from human gut content by FOS using continuous culture. *FEMS Microbiol*, 128, 121-128.
- Gililand, SE. (1988). Acidophilus milk product: a review of potential benefits to consumers. *Journal of daily science*, 72, 2483 – 2489.
- Goff, H.D., McCurdy, R.D., & Fulford, G.N. (1990). *Advance in corn sweeteners for ice cream*. Modern Dairy.
- Goff, H. Douglas. (1997). Colloidal aspects of ice cream- A review. *Dairy Journal*, 7, 363-373.
- Gomes, A.M.P., & Malacta, F.X. (1999). *Bifidobacterium spp.* And *Lactobacillus acidophilus*:biological, biochemical, technological and therapeutical properties relevant for use as probiotics. *Trends in Food Science and Technology*, 10, 139-157.

- Gorinstein, S., Martinn-Belloso, O., Park, Y.S., Haruenkit, R., Lojek, A., Ciz, M., Caspi, A., Libman, I., & Trakhtenberg, S. (2001). Comparison of some biochemical characteristics of different citrus fruit. *Food Chemistry*, 74, 309-315.
- Güler-Akin, M.B., & Serdar Akin, M. (2007). Effects of cysteine and different incubation temperatures on the microflora, chemical composition and sensory characteristics of bio-yogurt made from goat's milk. *Food Chemistry*, 100(2), 788-793.
- Hekmat, S., & McMahon, D.J. (1992). Survival of *L. acidophilus* and *Bifidobacterium* in ice cream for use as a probiotic food. *J. of Food Science*, 75, 1415-1422.
- Holzappel, W.H., Haberer, P., Snel, J., Schillinger, U., & Huis, H.J. (1998). Overview of gut flora and Probiotics. *Int. Journal of Food Microbiology*, 41, 85 – 101.
- Hou, R.C.W., Lin, M.Y., Wang, M.M.C., & Tzen, J.T.C. (2003). Increase of viability of entrapped cells of *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus* in artificial sesame oil emulsions. *J. Dairy Science*, 86, 424-428.
- Hylla, S., Gosmer, A., & Dusel, G. (1998). Effect of resistance starch on the colon in healthy volunteers : positive implications for cancer prevention. *Journal of clinic nutrition*, 67, 136-142 .
- Hyronimus, B., Le Marrec, C., Hadj Saai, A., & Deschamps, A. (2000). Acid and bile tolerance of spore-forming lactic acid bacteria. *Int. Journal of Food Microbiology*, 61, 193 – 197.
- Ishibashi, N., & Shimamura, S. (1993). Bifido bacteria : research and development in Japan. *Food Technology*, 47, 126-136.
- Julian, J.F. (2004). *Linear Model with R*. London: Chapman and Hall.
- Kim, Y., Faqih, M.N., & Wang, S.S. (2001). Factor affecting gel formation of inulin. *Journal of Carbohydrate Polymers*, 46, 135 – 145.
- Kontula, P., Jaskali, J., Nollet, L., Smet, I. D., Wright, A. V., Poutanen, K., & Sandholm, T. M. (1998). The colonization of a simulator of the human intestinal microbial ecosystem by a probiotic strain fed on fermented oat bran product effect on gastrointestinal microbiota. *Journal Appl. Microbiol. Biotechnol*, 50, 246 – 252.
- Koxholt, N.M.R., Eisenmann, B., & Hinrichs, J. (2001). Effect of the fat globule size, on meltdown of ice cream. *Journal of Dairy Science*, 84, 31 -37.

- Krasaekoop, W., Bhandari, B., & Deeh, H. (2003) Evaluation of encapsulation techniques of Probiotics for yoghurt. *International Dairy Journal*, 13, 3 -13.
- Larrauri, J.A., Ruperez, P., Borroto, B., & Saura Calixto, F. (1996). Mango peels as a new tropical fiber: Preparation and characterization. *Lebensmittel-Wissenschaft Food Science and Technology*, 29, 729-733.
- Lian, W.C., Hsiao, H.C., & Chou, C.C. (2003). Viability of microencapsulated Bifidobacteria in simulated gastric juice and bile solution. *International Journal of Food microbiology*, 86, 293 – 301.
- Macfarlane, G.T., Macfarlane, S., & Gibson, G.R. (1998). Validation of three-stage compound continuous culture system for investigating the effect of retention time on the ecology and metabolism of bacteria in the human colon. *Microb. Ecol.*, 35, 180-187.
- Marshall, R.T., & Arbuckle, W.S. (1996). *Ice cream* (5th ed.). New York : Champman & Hall, 222.
- Monsan, P.F., & Pual, F. (1995). Oligosaccharide feed additive. *Biotechnology in animal feeds and animal feeding*, 233 – 245.
- Morotomi, M., Guillem, J.G., Logerfo, P., & Weinstein, I.P. (1990). Production of diacylglycerol, an activator of protein kinase C by human intestinal microflora. *Cancer Res*, 50, 3595-3599.
- Myllarinen, P., Forssel, P., Von – Wright, A., Alander, M., Mattila-Sandholm, T., & Pontanen, K. (2000). *Starch capsules containing microorganism and/or polypeptides or proteins and a process for producing them*.
- Nelson, A.I., Steinberg, M.P., & WEI, L.S. (1976). Illinois process for preparation of sotmilk. *J. Food Sci.*, 41, 57-61.
- Palframan, R., Gibson, G.R., & Rastall, R.A. (2002). Effect of pH and dose on the growth of gut bacteria on prebiotics carbohydrates *in vitro*. *Anaerobe*, 8, 287-292.
- Parker, R.B. (1974). Probiotics, the other half of the antibiotic story. *Ani. Nutr. Health*, 29, 4-8.

- Paul, A. (1999). Inulin and Oligofructose: Safe Intakes and Legal Status. *J. American Society for Nutritional Science*, 1412S – 1417S.
- Povolony, L.A., & Smith, D.E. (1999). Sensory attributes and storage life of reduce fat ice cream as pelated to inulin content. *Journal of food science*, 64(3), 555 – 5559.
- Ranadheera, R.D.C.S., Baines, S.K., & Adams, M.C. (2009). Importance of food in probiotic efficacy. *Food research international*, 43, 1-7.
- Rao, D.R., Chawan, C.B., & Pulusani, S.R. (1981). Influence of milk and thermophilus milk on plasma cholesterol levels and hepatic cholesterogenesis in rats. *Journal of Food Science*, 49, 1339 -1341.
- Ravula, RR., & Shah, NP. (1998). Viability of probiotic bacteria in fermented frozen dairy desserts. *Journal of Food Australia*, 50, 136 -139.
- Reddy, B.S. (1998). Prevention of colon cancer by pre- and probiotic: evidence by laboratory studies. *Journal of nutrition*, 80, S219-S223.
- Richard, B.D. (1990). *Regression Analysis*. New York: McGraw-Hill.
- Ross, G.C. (1999). Prebiotic. In Geral W.T. (Ed.), *Prebiotics a critical review* (pp.141 -156).
- Salminen, S., Deieghton, M., & Gorbach, S. (1993). Lactic acid bacteria in health and disease. *Lactic acid bacteria*, 199 -225.
- Scheppach, W., Bartram, H.P., & Richter, F. (1995). Role of short chain fatty acids in the of colorectal cancer prevention. *Journal of cancer*, 11, 1077-1080.
- Sheu, T.Y., & Marshall, R.T. (1993). Microencapsulation of lactobacilli in calcium alginate gels. *Journal of Food Science*, 54(3), 557 – 561.
- Sultana, K., Godward, G., Reynolds, N., Arumugaswamy, R., Peiris, P., & Kailasapathy, K. (2000). Encapsulation of Probiotics with alginate-starch and evaluation of survival in simulated gastrointestinal conditions and in yoghurt. *International Journal of Food Microbiology*, 62, 47 -55.
- Thammarutwasik, P., Hongpattarakere, T., Chantachum, S., Kitroongrote, K., Itharat, A., Reanmongkol, W., Tewtrakul, S., & Ooraikul, B. (2007). Studies of some Thai crops as sources of prebiotic ingredients. *Final report submitted to National Science and Technology Development Agency*, 1 -13.

- Van, Loo., Coussement, P., De Leenheer, L., Hoebregs, H., & Smits, G. (1995). On the presence of inulin and oligofructose as natural ingredients in the Western diet. *Critical review food science and nutrition*, 35(6), 525-552.
- Wang, X., & Gibson, G.R. (1993). Effect of the in vitro fermentation of oligofructose and inulin by bacteria growing in the human large intestine. *Journal of application bacterial*, 75, 373-380.
- Wichienchot, S., Jatupornpipat, M., & Rastall, R.A. (2009). Oligosaccharides of pitaya (dargon fruit) flesh and prebiotic properties. *Food chemistry*, 120 (3), 850-857.

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University