

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2542). *การปลูกมันเทศ*. กรุงเทพฯ: ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. (2546). *เทคโนโลยีแป้ง (พิมพ์ครั้งที่ 3)*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองบรรณาธิการ. (2553). “มันพื้นบ้าน มันเทศ” พืชใต้ดินอาหารแห่งอนาคต. *วารสารเกษตรธรรมชาติ*, 13(3), 46-53.
- โครงการวิจัยระบบการทำฟาร์ม. (2531). *เทคโนโลยีเกษตรพื้นบ้าน: การปลูกมันเทศ Indigenous Agriculture Technology: Sweet potato Growing*. โครงการวิจัยระบบการทำฟาร์ม มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จริยา เดชบุญชร. (2552). *การใช้แป้งมันเทศในผลิตภัณฑ์เค้ก*. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, วิทยาเขตพระนครใต้.
- จริยา เดชบุญชร. (2544). *การใช้แป้งมันเทศในผลิตภัณฑ์ขนมอบ*. ในการประชุมสัมมนาทางวิชาการครั้งที่ 18 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล 15-17 กุมภาพันธ์ 2544 (หน้า 215). กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยและพัฒนาสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- จริยา สุขสวัสดิ์, จุติมา กล้ายจันทร์, บุรินทร์ สุทธิพงษ์พาณิชย์, อรวรรณ ทองเรือง และอาภัสรา แสงน เก. (2554). ผลของวิธีสแตนด์สตาร์ช ซูโครสเอสเทอร์ และไฮดรอกซีโพรพิลเมทิลเซลลูโลสต่อคุณภาพของโดและขนมปัง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*, 42(2), 409-412.
- จิตรนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. (2552). *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น (พิมพ์ครั้งที่ 9)*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เจนจิรา จิรัมย์ และประสงค์ สีหาม. (2554). อนุมูลอิสระและสารด้านอนุมูลอิสระ: แหล่งที่มาและกลไกการเกิดปฏิกิริยา. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์*, 1, 59-70.
- ชมรมเผยแพร่ความรู้ทางการเกษตร. (2551). *มันเทศเนื้อสีม่วง (ญี่ปุ่น)*. เข้าถึงได้จาก http://i_am_me.weloveshopping.com/template/a34showproduct1.php?pid=10597391&shopid=114578
- สุทธิพร บึงทอง. (2552). *ผลของปริมาณกลูเตนจากข้าวสาลีและน้ำที่มีต่อคุณภาพของขนมปังที่ทำมาจากแป้งข้าวหอมมะลิ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

- คารารัตน์ นากะออบ, อาภัสรา แสงนาค และกุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์. (2554). การปรับปรุงคุณภาพของแป้งเมล็ดขนุนโดยวิธีการพรีเจลาไทไนซ์. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา*, 16(1), 12-21.
- นันทนิตย์ อนุศาสนะนันท์. (2553). มันเทศเนื้อสี โอกาสดีของเกษตรกรไทย อาหารแปลกใหม่ คุณค่าสูง. *วารสารเกษตรกรรมชาติ*, 13(3), 46-53.
- นิธิยา รัตนพานนท์. (2545). *เคมีอาหาร* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนพานนท์ และพิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2552). "carboxy methyl cellulose cmc". เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/vocab/word/1439/CMC>
- พัชรลักษณ์ พรหมถาวร. (2551). *นวัตกรรมการผลิตเซลล์โครงสร้างทรงกลมที่มีรูพรุนจากเยื่อฟางข้าว และซังข้าวโพด*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (2553). *สมบัติเชิงวิศวกรรมของอาหาร*. คณะวิศวกรรมศาสตร์, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, นิธิยา รัตนพานนท์ และปานมนัส สิริสมบูรณ์. (2553). *ความแน่นเนื้อ*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0807/firmness-> ความแน่นเนื้อ
- วิภากรณ์ วรรณชนาลิส. (2546). ความสัมพันธ์ของปริมาณน้ำยาง ความลึกของการลงหัวในมันเทศ (*Ipomoea batatas* Lamk.) สายพันธุ์ต่าง ๆ กับการเข้าทำลายของด้วงงวงมันเทศ (*Cylas formicarius* F.). วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตพืช. คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.
- เวชยันต์ ธนบดีภัทร (2532). *ผลของตัวแปรในการผลิตและสมบัติทางกายภาพเคมีของแป้งมันเทศที่ปลูกในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.). (2550). *เอนไซม์กับการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร*. Asia Pacific Food Industry Thailand, 27-30.
- สำนักพระราชวัง. (2537). *สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่ม 5* (พิมพ์ครั้งที่ 8). กรุงเทพฯ: สำนักกลางหอรัษฎากรพิพัฒน์.
- สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์. (2530). *ศึกษาการผลิตและคุณสมบัติบางประการของแป้งมันเทศ*. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ศรีเวียง ทิพกานนท์, เพ็ญขวัญ ชุมปรีดา, ธงชัย สุวรรณลักษณ์, และวิชัย หฤทัยธนาสันต์. (2543). *คุณภาพด้านเนื้อสัมผัสของหมั่นโถวจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าว*. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- ศรีเวียง ทิพนานนท์, เพ็ญขวัญ ชมปรีดา, วิชัย หฤทัยชน สันดี, และสุสิทธิ์ เปี่ยมสมบูรณ์. (2544). การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมั่นโถวจกแป้งสาลีผสมแป้งข้าว. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- AACC. (1986). *Approved Methods of the AACC* (8th ed.). St. Paul, MN: American Association of Cereal Chemists.
- AACC. (1990). *Approved Methods of the AACC (methods 74-09)* (10th ed.). St. Paul, MN: American Association of Cereal Chemists.
- AACC. (1990). *Physical dough tests AACC (methods 54 - 21)* (10th ed.). St. Paul, MN: American Association of Cereal Chemists.
- Ahmed, M., Akter, M.S., & Fun, J-B. (2010). Peeling, drying temperatures, and sulphite-treatment affect physicochemical properties and nutritional quality of sweet potato flour. *Journal of Food Chemistry*. 121, 112-118.
- Ait K.A., Barron, C., Robert, P., & Cuq, B. (2008). Physico-chemical description of bread dough mixing using two-dimensional near-infrared correlation spectroscopy and moving-window two-dimensional correlation spectroscopy. *Journal of Cereal Science*. 48, 10-19.
- Aranyi, C., & Hawrylewicz, E.J. (1969). Application of scanning electron microscopy to cereal specimens. *Cereal Science Today*, 14, 230-233.
- Aravind, N., Sissons, M., & Fellows, C.M. (2013). Effect of soluble fibre (guar gum and carboxymethylcellulose) addition on technological, sensory and structural properties of durum wheat spaghetti. *Journal of Food Chemistry*. 131, 893-900.
- Armero, E., & Collar, C. (1996). Antistaling additive effect on fresh wheat bread quality. *Journal of Food Science and Technology*, 2, 323-333.
- BeMiller, J.N. & Whistler, R.I.. (1996). *Carbohydrates In Food Chemistry* (3rd ed.). New York: Marcel Dekker.
- Balestra, F., Cocci, E., Pinnavaia, G. G., & Romani, S. (2011). Evaluation of antioxidant, rheological and sensorial properties of wheat flour dough and bread containing ginger power. *LWT-Food Science and technology*, 44, 700-705.
- Barcenas, M.E., & Rosell, C.M. (2005). Effect of HPMC addition on the microstructure, quality and aging of wheat bread. *Journal of Food Hydrocoll*, 19, 1037-1043.

- Bloksma, A.H. (1971). *Rheology of chemistry of dough In Wheat chemistry and Technology* (2nd ed.). Am. St. Paul, MN: Association of Cereal Chemists.
- Brand-Williams, W., Cuveleir, M.E., & Berset, C. (1995). Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT-Food Science and Technology*, 28(1), 25-30.
- Brescia, M.A., Sacco, D., Sgaramella, A., Pasqualone, A., Simeone, R., Peri, G., & Sacco, A. (2007). Characterisation of different typical Italian breads by means of traditional, spectroscopic and image analyses. *Food Chemistry*, 104, 429-438.
- Bertrand, D., Le Guerneve, C., Marion, D., Devaux, M. F., & Robert, P. (1992). Description of the textural appearance of bread crumb by video image analysis. *American Association of Cereal Chemists*, 69(3), 257-261.
- Chan, E.W.C., Lim, Y.Y., Wong, L. F., Lianto, F.S., Wong, S.K., & Lim, K.K. (2008). Antioxidant and tyrosinase inhibition properties of leaves and rhizomes of ginger species. *Food Chemistry*, 109(3), 477-483.
- Chen, H., Rubenthaler, G.L., & Schanus, E.G. (1988). Effect of apple fiber and cellulose on the physical properties of wheat flour. *Journal of Food Science*, 53, 304-305.
- Collado, L.S., Mabesa, I.B., & Corke, H. (1997). Genetic variation in color of sweet potato flour related to its use in wheat-based composite flour products. *American Association of Cereal Chemists*, 74(5), 681- 686.
- Correa, M.J., Anon, M.C., Perez, G.T., & Ferrero, C. (2010). Effect of modified celluloses on dough rheology and microstructure. *Journal of Food Research International*, 43, 780-787.
- Defloor, I., Degeest, C., Schellekens, M., Martens, A., & Delcour, J.A. (1991) . Emulsifiers and/or extruded starch in the production of bread from cassava. *American Association of Cereal Chemists*, 68(4), 323-327.
- Dincer, C., Karaoglan, M., Erden, F., Ietlik, N., Topuz, A., & Ozdemir, F. (2011). Effects of baking and boiling on the nutritional and antioxidant properties of sweet potato [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.] cultivars. *Journal of Plant Foods for Human Nutrition*, 66, 341-347.

- Dow Wolff Cellulosics GmbH Food & Nutrition. (n.d.). *Sodium carboxymethyl cellulose the ideal hydrocolloid for dough and bread products*. Retrieved from http://msdssearch.dow.com/PublishedLiteratureDOWCOM/dh_0163/0901b803801632c7.pdf?filepath=/194-01430.pdf&fromPage=GetDoc
- Dyrby, M., Westergaard, N., & Stapelfeldt, H. (2001). Light and sensitivity of red cabbage extract in soft drink model systems. *Journal of Food Chemistry*, 72, 185-196.
- Eidam, D., Kulicke, W.-M., Kuhn, K., & Stute, R. (1995). Formation of maize starch gels selectively regulate by the addition of hydrocolloids. *Starch*, 47, 378-384.
- El-dash, A.A., Tosello, A., & Roa, G. (1978). Pregelatinized cara (water yam) flour: effect on dough and bread quality. *Journal of Cereal Chemistry*, 55(6), 799-808.
- Fossen, T., Cabrita, I., & Andersen, O.M. (1998). Colour and stability of anthocyanins influenced by pH including the alkaline region. *Food Chemistry*, 63, 435-440.
- Furuta, S., Suda, I., Nishiba, Y., & Yamakawa, O. (1998). High tert-butylperoxyl radical scavenging activities of sweet potato cultivars with purple flesh. *Food Science and Technology International*, 4(1), 33-35.
- Gan, Z., Ellist, P.R., & Schofield, J.D. (1995). Mini review gas cell stabilisation and gas retention in wheat bread dough. *Journal of Cereal Science*, 21, 215-230.
- Giusti, M.M., & Wrolstad, R.E. (2003). Acylated anthocyanin from edible sources and their applications in food systems. *Journal of Biochemical Engineering*, 14, 217-225.
- Greene, J.L., & Bovell-Benjamin, A.C. (2004). Macroscopic and sensory evaluation of bread supplemented with sweet-potato flour. *Journal of Food Science*, 69(4), 167-173.
- Grover, J.A. (1982). Methylcellulose (MC) and hydroxypropyl-methylcellulose (HPMC). In M. Glicksman (Ed.), *"Food hydrocolloids"* (pp. 121-154). Boca Raton: CRC Press.
- Guarda, A., Rosell, C. M., Benedito, C., & Galotto, M. J. (2004). Different hydrocolloids as bread improvers and antistaling agents. *Food Hydrocolloids*, 18, 12-30.
- Guzer, I. (2012). *Effect of starch-polyphenol interactions on starch hydrolysis*. Thesis master degree of science in food science, Guelph University.
- Hagiwara, A., Yoshino, H., Ichihara, T., Kawabe, M., Tamano, S., Aoki, H., Koda, T., Nakamura, M., Imaida, K., Ito, N., & Shirai, T. (2002). Prevention by natural food anthocyanins, purple sweet potato color and red cabbage color, or 2-amino-1-methyl-6-

- phenylimidazo[4,5-b] pyridine (PhIP)-associated colorectal carcinogenesis in rats initiated with 1,2-dimethylhydrazine. *Journal of Toxicol Science*, 27, 57-68.
- Harada, K., Kano, M., Takayanagi, T., Yamakawa, O., & Ishikawa, F. (2004). Absorption of acylated anthocyanins in rat and humans after ingesting an extract of *Ipomoea batatas* purple sweet potato tuber. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 68, 1500-1507.
- Haraszi, R., Larroque, O.R., Butow, B.J., Gale, K.R., & Bekes, F. (2008). Differential mixing action effects on functional properties and polymeric protein size distribution of wheat dough. *Journal of Cereal Science*, 47, 41-51.
- Hathorn, C.S., Biswas, M.A., Gichuhi, P.N., & Bovell-Benjamin, A.C. (2008). Comparison of chemical, physical, microstructural, and microbial properties of breads supplemented with sweet potato flour and high-gluten dough enhancers. *LWT-Food Science and Technology*, 41, 803-815.
- He, Z.H., Liu, A.H., Pena, R.J., & Rajaram, S. (2003). Suitability of Chinese wheat cultivars for production of northern style chinese steamed bread. *Euphytica*, 131, 155-163.
- Hou, G.G., & Popper, L. (2007). Chinese steamed bread. In L., Popper, S., Schafer, & W., Freund. (Eds.), *Future of flour-A compendium of flour improvement* (pp. 309-318).
- Huang, C-C., Lai, P., Chen, I-H., Lui, Y.F., & Wang, C-C.R. (2010). Effects of mucilage on the thermal and pasting properties of yam, taro, and sweet potato starches. *LWT-Food Science and Technology*, 43, 849-855.
- Huang, D.J., Chen, H.J., Hou, W.C., Lin, C.D., & Lin, Y.H. (2006). Sweet potato (*Ipomoea batatas* [L.] 'Lam Tainong 57') storage root mucilage with antioxidant activities in vitro. *Food Chemistry*, 98(4), 774-748.
- Huang, D.J., Lin, C.D., Chen, H.J., & Lin, Y.H. (2004). Antioxidant and antiproliferative activities of sweet potato (*Ipomoea batatas* [L.] 'Lam Tainong 57') constituents. *Botanical Bulletin of Academia Sinica*, 45, 179-186.
- Huang, D., Ou, B., & Prior, R.I. (2005). The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 1841-1856.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., & Shao, Y.Y. (2005). Effects of genotype and treatment on the antioxidant activity of sweet potato in Taiwan. *Food Chemistry*, 98, 529-538.

- Hun, C.L., Chen, W., Weng, Y.M., & Tseng, C. Y. (2003). Chemical composition, physical properties, and antioxidant activities of yam flours as affected by different drying methods. *Food chemistry*, 83, 85-92.
- Ific, I. (2011). Sensory and nutritional quality of madiga produced from composite flour of wheat and sweet potato. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10(11), 1004-1007.
- Ioannou, I., & Ghoul, M. (2013). Prevention of enzymtic browning in fruit and vegetables. *European Scientific Journal*, 9(30), 310-341
- James, N. B. (2011). Pasting, paste, and gel properties of starch-hydrocolloid combinations. *Carbohydrate Polymer*, 86, 386-423.
- Kano, M., Takayanagi, T., Harada, K., Makino, K., & Ishikawa, F. (2005). Antioxidative activity of anthocyanins from purple sweet potato, *Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 69(5), 979-988.
- Kim, H.W., Kim, J.B., Cho, S.M., Chung, M.N., Lee, Y.M., Chu, S.M., Che, J.H., Kim, S. N., Kim, S.Y., Cho, Y.S., Kim, J.H., Park, H.J., & Lee, D.J. (2012). Anthocyanin changes in the Korean purple-fleshed sweet potato, shinzami, as affected by steaming and baking. *Food Chemistry*, 130, 966-972 .
- Kim, J. H., Madea, I., & Morita, N. (2006). Effects of fungal α -amylase on the dough properties and bread quality of wheat flour substituted with polished flours. *Food Research International*, 39, 117-126.
- Kohajdova, Z., Karovicova, J., & Schmidt, S. (2009). Significance of emulsifiers and hydrocolloids in bakery industry. *Acta Chimica Slovaca*, 2(1), 46-61.
- Kotoki, D., & Deka, S.C. (2010). Baking loss of bread with special emphasis on increasing water holding capacity. *Journal of Food Science and Technology*, 47, 128-131.
- Krishnan, J.G., Padmaja, G., Moorthy, S.N., Suja, G., & Sajeev, M.S. (2010). Effect of pre-soaking treatments on the nutritional profile and browning index of sweet potato and yam flours. *Journal of Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11, 387-393
- Lazaridou, A., Duta, D., Papageorgiou, M., Bele, N., & Biliaderis, C. G. (2007). Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters gluten free formulations. *Journal of Food Engineering*, 79, 1033-1047.

- Lilia, S.C., Linda, B.M., & Corke, H. (1997). Genetic variation in color of sweet potato flour relate to its use in wheat-based composition flour products. *Journal of Cereal Chemistry*, 75(5), 681-686.
- Liu, H., Eskin, N.A.M., & Cui, S.W. (2003). Interaction of wheat and rice starches with yellow mustard mucilage. *Food Hydrocolloids*, 17, 863-869.
- Lu, G., & Gao, Q. (2011). *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention*. United Kingdom: Academic Press.
- Ludwig, W. (2009). *Bread improvers-action and application*. Retrieved from www.wissensforum-backwaren.de/files/wfb_broschuere01_e.pdf
- Madamba, L.S., Bustrillos, A.R., & San Pedro, E.I. (1976). Sweet potato starch: physicochemical properties of whole starch. *Phillipins Agric*, 58, 338.
- Magdic, D., Horvat, D., Drezner, G., Jurkovic, Z., & Simic, G. (2006). *Image analysis of bread crumb structure in relation to gluten strength of wheat*. Retrieved from http://C:\Users\Administrator.QEDIAZJU8UD3VVC\Downloads\povezanost racunalne analize slike s_jacinom_glutena_psenice.pdf
- Maleki, G., & Milani, J.M. (2013). Effect of guar gum, xanthan gum, CMC and HPMC on dough rheology and physical properties of barbari bread. *Food Science and Technology Research*, 19(3), 353-358.
- Manohan, D., & Chen Wai, W. (2012). Characterization of polyphenol oxidase in sweet potato (*Ipomoea Batatas* (L.)). *Journal for the Advancement of Science & Arts*, 3(1), 14-31.
- Manu, B.T., & Prasad Rao, U.J.S. (2008). Influence of size distribution of proteins, thiol and disulfide content in whole wheat flour on rheological and chapatti texture of indian wheat varieties. *Food Chemistry*, 110, 88-95.
- Marc, J.E.C, Bart, V., Joost, C.M., Hans, L., & Dijkhuizen, L. (2002). Properties and application of starch-converting enzymes of the α -amylase family. *Journal of Biotechnology*, 94, 137-155.
- Masuda, M., Furuta, S., Nishiba, Y., Terahara, N., & Suda, I. (2002). Involvement of anthocyanins and other phenolic compounds in radical-scavenging activity of purple-fleshed sweet potato cultivars. *Journal of Food Science*, 67, 1752-1756.

- McGuire, R.G. (1992). Reporting of objective color measurements. *Journal of Horticultural Science*, 21(12), 1254-1255.
- Miguel, A.S.M., Martins-Meyer, T.S., Figueiredo, E.V.C., I obo, B.W.P., & Dellamora-Ortiz, G.M. (2013). Enzymes in bakery: Current and Future Trends. *Intech open science/ open minds*, 287-321.
- Milani, J., & Maleki, G. (2012). *Hydrocolloids in food industry*. Retrieved from <http://cdn.intechopen.com/pdfs/29151.pdf>
- Mohammadi, M., Sadeghina, N., Azizi, M-H., Neyestani, F-R., & Mortazavian, A.M. (2013). Development of gluten-free flat bread using hydrocolloids: Xanthan and CMC. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 1-7.
- Monfort, A., Blasco, A., Prieto, J.A., & Sanz, P. (1996). Combined expression of *Aspergillus nidulans* endoxylanase X24 and *Aspergillus oryzae* α -Amylase in industrial baker's yeasts and their use n bread making. *American Society for Microbiology*, 62(10), 3712- 3715.
- Mukhopadhyay, S.K., Chattopadhyay, A., Chakraborty, I., & Bhattacharya, I. (2011). Crops that feed the world 5. Sweet potato. Sweet potatoes for income and food security. *Journal of Food Science*, 3, 283-305.
- Ndiaye, C., Xu, S-Y., & Wang, Z. (2009). Steam blanching effect on polyphenoloxidase, peroxidase and colour of mango (*Mangifera indica* L.) slices. *Food Chemistry*, 113, 92-95.
- Noor Aziah, A.A., Ho, L.H., Noor Shazliana, A.A., & Rajeev, B. (2012). Quality evaluation of steamed wheat bread substituted with green banana flour. *International Food Research Journal*, 19(3), 869-876.
- Patel, M. J., Ng, J. H. Y., Hawkins, W. E., Pitts, K. F., & Chakrabarti-Bell, S. (2012). Effects of fungal α -amylase on chemically leavened wheat flour doughs. *Journal of Cereal Science*, 56, 644-651.
- Phillips, G.O., & Williams, P.A. (2000). *Handbook of hydrocolloids*. Woodhead.
- Pomeranz, Y., Huang, M., & Rubenthaler, G.L. (1991). Steamed bread. III. Role of lipids. *Journal of Cereal Chemistry*, 68(4), 353-356.

- Pramodrao, K. S., & Riar, C. S. (2014). Comparative study of effect of modification with ionic gums and dry heating on the physicochemical characteristic of potato, sweet potato and taro starches. *Food Hydrocolloids*, 35, 613-619.
- Qin, P., Cheng, S-H., & Ma, C-X. (2007) Effect of waxy wheat flour blends on the quality of Chinese steamed bread. *Journal of Agricultural Science China*, 6, 1275-1282.
- Rheman, S.U., & Ahmed, M. (2003). Effect of carboxy methyl cellulose and carrageenan gum on the shelf life of bread. *Journal of Food Science*, 13(1-2), 49-52.
- Reynold, R., & Gustavo, F. (2012). Evaluation of image analysis tools for characterization of sweet bread crumb structure. *Food Bioprocess Technology*, 5, 474-484.
- Rubenthaler, G.L., Huang, M., & Pomeranz, Y. (1990). Steamed bread. I. Chinese steamed bread formulation and interactions. *Journal of Cereal Chemistry*, 67, 471-475.
- Rumbaoa, R.G.O., Cornago, D.F., & Geronimo, I.M. (2009). Phenolic content and antioxidant capacity of Philippine sweet potato (*Ipomoea batatas*) varieties. *Food Chemistry*, 113, 1133-1138.
- Salunkhe, D.K., & Kadam, S.S. (1998). *Sweet potato*. Handbook of vegetable science and technology: production, composition, storage, and processing. New York. Marcel dekker.
- Sangnark, A., & Nookhorm, A. (2003). Effect of particle sizes on functional properties of dietary fibre prepared from sugarcane bagasse. *Food Chemistry*, 37, 697-704.
- Sangnark, A., & Nookhorm, A. (2004). Effect of dietary fiber from sugarcane bagasse and sucrose ester on dough and bread properties. *LWT-Food Science and Technology*, 37, 697-704.
- Sapirstein, H. D., Roller, R., & Bushuk, W. (1994). Instrumental measurement of bread crumb grain by digital image analysis. *American Association of Cereal Chemists*, 71(4), 383-391.
- Sasaki, S.U., Yasui, I., & Matsuki, J. (2000). Influence of non-starch polysaccharides isolated from wheat flour on the gelatinization of wheat starches. *Food Hydrocolloids*, 14, 295-303.
- Scanlon, M. G., & Zghal, M. C. (2001). Bread properties and crumb structure. *Food Research International*, 34, 841-864.

- Sciarini, L.S., Ribotta, P.D., Leon, A.E., & Perez, G.T. (2012). Incorporation of several addition into gluten free breads: Effects on the dough properties and bread quality. *Journal of Food Engineering*, 111, 590-597.
- Shariffa, Y.N., Karim, A.A., Fazilah, A., & Zaidul, I.S.M. (2009). Enzymatic hydrolysis of granular native and mildly heat-treated tapioca and sweet potato starches at sub-gelatinization temperature. *Food Hydrocolloids*, 23, 434-440.
- Shi, Z., Bassa, I.A., Gabriel, S.L., & Francis, F.J. (1992). Anthocyanin pigments of sweet potatoes *Ipomoea batatas*. *Journal of Food Science*, 57, 755-757.
- Shittu, T.A., Aminu, R.A., & Abulude, E.O. (2009). Functional effects of xanthan gum on composite cassava-wheat dough and bread. *Food Hydrocolloids*, 23, 2254-2260.
- Sim, S.Y., Noor Aziah, A.A., & Cheng, L.H. (2013). Quality and functionality of chinese steamed bread and dough added with selected non-starch polysaccharides. *Journal of Food Science and technology*, 13, 967-974.
- Steed, L.E., & Truong, V-D. (2008). Anthocyanin content, antioxidant activity, and selected physical properties of flowable purple-fleshed sweetpotato purées. *Journal of Food Science*, 73(5), 215-221.
- Stoilova, I., Krastanov, A., Stoyanova, A., Denev, P., & Gragova, S. (2007). Antioxidant activity of ginger extract (*Zingiber officinale*). *Food Chemistry*, 102(3), 764-770.
- Su, D., Ding, C., Li, L., & Su, D. (2005). Effect of endoxylanases on dough properties and making performance of chinese steamed bread. *Journal European Food Research and Technology*, 220, 540-545.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Nishiba, Y., Furuta, S., Matshgano, K., Sugita, K., & Terahara, N. (2002). Direct absorption of acylated anthocyanin in purple-fleshed sweet potato into rats. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 1672-1676.
- Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M., Nishiba, Y., & Furuta, S. (2003). Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in food. *Japan Agricultural Research Quarterly*, 37, 167-173.
- Sun, H., Yan, S., Jiang, W., Li, G., & MacRitchie, F. (2010). Contribution of lipid to properties and Mantou-making quality of wheat flour. *Food Chemistry*, 121, 332-337.

- Teow, C.C., Truong, V.D., McFeeters, R.F., Thompson, R.L., Pecota, K.V., & Yencho, G.C. (2007). Antioxidant activities, phenolic and β -carotene contents of sweet potato genotypes with varying flesh colours. *Food Chemistry*, 103, 829-838.
- Tokusoglu, O., & Yildirim, Z. (2012). Effects of cooking methods on the anthocyanin levels and antioxidant activity of a local Turkish sweet potato [*Ipomoea batatas* (L.) Lam] cultivar hatay kirmizi: boiling, steaming and frying effects. *Turkish Journal of Field Crops*, 17(1), 87-90.
- Van, V.T., Janssen, A.M., Bloksma, A.H., & Walstra, P. (1992). Strain hardening of dough as a requirement for gas retention. *Journal of Texture Studies*, 23, 439-460.
- Walter, W.M., Purcell, A.E., & McCollum, G.K. (1979). Use of high-pressure liquid chromatography for analysis of sweet potato phenolics. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 27, 942-946.
- Wesley, I.J., Larsen, N., Osborne, B.G., & Skerrett, J.H. (1998). Non-invasive monitoring of dough mixing by near infrared spectroscopy. *Journal of Cereal Science*, 27, 61-9.
- Widjanarko, S. B., Nugroho, A., & Estiasih, T. (2011). Functional interaction components of protein isolates and glucomannan in food bars by FTIR and SEM studies. *Journal of Food Science*, 5(1), 12-21.
- Wrolsted, R.E., Durst, R.W., & Lee, J. (2005). Tracking color and pigment changes in anthocyanin products. *Journal of Trends in Food Science & Technology*, 16, 423-428.
- Wu, K-L., Sung, W-C., & Yang, C-H. (2009). Characteristics of dough and bread as affected by the incorporation of sweet potato paste in the formulation. *Journal of marinescience and technology*, 17(1), 13-22.
- Wu, P., Liu, B., Chen, J., Sun, C., & Tian, J. (2011). QTL analysis of textural property traits for Chinese northern-style steamed bread. *Euphytica*, 179, 265-276.
- Yang, J., & Gadi, R.L. (2008). Effects of steaming and dehydration on anthocyanins, antioxidant activity, total phenols and color characteristics of purple-fleshed sweet potato (*Ipomoea batatas*). *American Journal of Food Technology*, 3(4), 224-234.
- Yadav, A.R., Guha, M., Tharanathan, R.N., & Ramteke, R.S. (2006). Changes in characteristics of sweet potato flour prepared by different drying techniques. *LWT-Food Science and technology*, 39, 20-26.

- Yoshimoto, M., Okuno, S., Kumagai, T., Yoshinaga, M., & Yamakawa, O. (2001). Antimutagenicity of deacylated anthocyanins in purple-flesh sweet potato. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 65, 1652-1655.
- Yoshimoto, M., Okuno, S., Yoshinaga, M., & Yamakawa, O. (1998). Antimutagenic activity of water extracts from sweetpotato. *Tropical Agriculture, Trinidad*, 75(2), 309-313.
- Yoshinaga, M., Okuno, S., Yoshinaga, M., Yamakawa, O., Yamaguchi, M., & Yamada, J. (1999). Antimutagenicity of sweet potato (*Ipomoea batatas*) roots. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, 63, 537-541.
- Yu, L., Nanguet, A-I., & Beta, T. (2013). Comparison of antioxidant properties of refined and whole wheat flour and bread. *Journal Antioxidants*, 2, 370-383.
- Zaidul, I.S.M., Norulaini, N.A., Omar, A.K.M., Yamauchi, H., & Noda, T. (2007). RVA analysis of mixtures of wheat flour and potato, sweet potato, yam, and cassava starches. *Carbohydrate Polymers*, 69, 784-791.
- Zghal, M.C., Scanlon, M.G., & Sapirstein, H.D. (1999). Prediction of bread crumb density by digital image analysis. *American Association of Cereal Chemists*, 76(5), 734-742.
- Zhenghong, C. (2003). *Physicochemical properties of sweet potato starches and their application in noodle products*. Wageningen, The Netherlands: Wageningen University.