

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2549). พื้นที่การเพาะปลูกไม้ผล. วันที่ค้นข้อมูล เมษายน, 7, 2549, เข้าถึงได้จาก <http://www.doac.go.th/data/fruit/11.pdf>
- กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง. (2549). สถิติการนำเข้าเพคติน. วันที่ค้นข้อมูล มีนาคม, 2, 2549, เข้าถึงได้จาก <http://www.customs.go.th/Statistic/Statisticdex.jsp>
- กฤติกา บุณยโชคไพศาล และเทิดพงษ์ เจริญ. (2543). การสกัดเพคตินจากกากมะขามป้อม. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จันทนา ขัดคำ, พรพรรณ ไตรปิ่นเพชร และกิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. (2545). การเสริมใยอาหารจากขังขนุนผงในผลิตภัณฑ์ขนมปัง เค้ก และลูกกี. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า, 19(1), 17-25.
- ณรงค์ ศิริรัมย์. (2546). การสกัดและการหาปริมาณของเพคตินที่ได้จากกากฝรั่ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดวงแก้ว ผุงเพิ่มตระกูล. (2547). รูนมะพร้าวจากเปลือกผลไม้เพิ่มมูลค่าเศษเหลือทิ้งภาคเกษตร. ไทยรัฐ, ตุลาคม, 28, 7.
- ธานี ตระกูลอินทร์. (2533). ผลของโซเดียมเฮกซะเมตาฟอสเฟตและแอททิลินไดเอมีนเตตราอะเซติก แอซิดต่อการสกัดเพคตินจากเปลือกส้มโอ. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีการอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิธิยา รัตนพานนท์. (2539). เคมีอาหาร. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นัยทัศน์ ภู่อรัมย์. (2521). การสกัดเพคตินจากผลไม้บางชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____. (2530). ศึกษาการสกัดเพคตินจากส่วนเหลือใช้ของจำปาตะ. วารสารสงขลานครินทร์ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 5(1), 99-104.
- ปารเมศ ชูติมา. (2545). การออกแบบการทดลองทางวิศวกรรม. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรศักดิ์ ศรีอมรศักดิ์. (2545). เพคติน: บทบาทในเชิงสุขภาพ. วารสารมหาวิทยาลัยศิลปากร, 22(1), 60-71.
- มานพ เหลืองพันธุ์. (2543). การปลูกขนุน. กรุงเทพฯ: อักษรสยามการพิมพ์.

- รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย, เกษม นันทชัย, ขนิษฐา เลิกชัยภูมิ และธนกร โรจนกร. (2544). *การสกัดเพกตินจากส้มมะจั่วและแนวทางการใช้ประโยชน์ในระบบอาหารเชิงพาณิชย์*. ขอนแก่น: ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- รัชณี ตันตะพานิชกุล. (2544). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- วัฒนาวิดี อินทุสุต. (2527). *การศึกษาการนำของเหลือใช้จากผลไม้บางชนิดมาสกัดเพกติน*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริชัย พงษ์วิชัย. (2540). *การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยคอมพิวเตอร์*. (พิมพ์ครั้งที่ 9). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิวาพร ศิวเวช. (2546). *วัตถุเจือปนอาหาร*. นครปฐม: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สัมฤทธิ์ เฟื่องจันทร์. (2538). *แร่ธาตุอาหารพืชสวน*. ขอนแก่น: ศรีรัตนอักษรพรีส.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.). (2521). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด*. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม
- สุภิญญา ชินชัย. (2536). *การใช้ขังขนุนแห้งเพื่อเพิ่มใยอาหารในขนมทองม้วน*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเกษตรศาสตร์, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- แสงสวัสดิ์ เจริญตระกูล. (2533). *ผลของกรดและด่างต่อสารประกอบเพกทินในน้ำส้ม*. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อดิศักดิ์ เอกโสมวรรณ และเสาวนีย์ เสาวภาโสภ. (2541). *การสกัดเพกทินจากจานรองดอกทานตะวัน*. *วารสารมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*, 18(3), 23-29.
- Agarwal, P. C., & Pruthit, J. S. (1968). A study of factors governing the recovery and quality of pectin from fresh mandarin orange waste (peel and pomace). *Indian Food Packer*, 22(4), 5-6.
- Aravantinos-Zafirios, G., & Oreopoulou, V. (1992). The effect of nitric acid extraction variables on orange pectin. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 60, 127-129.
- Arnold, H. (1974). *Pectin: Encyclopedia of food technology*. New York: AVI Publishing Company.
- Askar, A., & Treptow, H. (1993). *Quality assurance in tropical fruit processing*. Berlin: Springer-Verlag.

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). (1990). *Official method of analysis* (15th ed.) Arlington Virginia: Association of official Analytical Chemist.
- Attri, B. L., & Maini, S. B. (1996). Pectin from Galgal (*Citrus pseudolimon* Tan.) peel. *Bioresource Technology*, 55, 89-91.
- Blumenkrantz, N., & Asobe-Hansen, G. (1973). New method for quantitative determination of uronic acid. *Analytical Biochemistry*, 54, 484-489.
- Charley, H., & Weaver, C. (1998). *Food: A scientific approach*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Cho, C., Lee, D., & Kim, C. (2003). Concentration and purification of soluble pectin from mandarin peels using crossflow microfiltration system. *Carbohydrate Polymers*, 54, 21-26.
- Chowdhury, F. A., Raman, M. A., & Mian, A. J. (1997). Distribution of free sugars and fatty acids in jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*). *Food Chemistry*, 60(1), 25-28.
- Corredig, M., & Wicker, L. (2001). Changes in the molecular weight distribution of three commercial pectins after valve homogenization. *Food Hydrocolloids*, 15, 17-23.
- Cpkelco, (2005). *Pectin*. Retrieved May, 16, 2005, from <http://www.cpklo.com/pectin/applications.html>
- Food Chemicals Codex (FCC). (1981). *Official method of analysis food chemicals codex* (3rd ed.). Washington D.C.: Nation Academy of Science.
- Follow, P. (1990). *Food Processing Technology: Principle and Practice*. London: Ell Horwood.
- Iglesias, M. T., & Lozano, J. E. (2004). Extraction and characterization of sunflower pectin. *Journal of Food Engineering*, 62, 215-223.
- Inbaraj, B. S., & Sulochana, N. (2004). Carbonized jackfruit peel as an adsorbent for the removal of Cd(II) from aqueous solution. *Bioresource Technology*, 94, 49-52.
- Jain, N. L., & Lal, G. (1957). Some studies in the utilization of Jackfruit waste as a source of pectin. *Industrial Crops and Products an International Journal*, 14, 213-222.
- Josyn, M. A. (1970). *Method in Food analysis*. (2nd ed.). London: Academic Press.
- Joye, D. D., & Luzio G. A. (2000). Process for selective extraction of pectins from plant material by differential pH. *Carbohydrat Polymers*, 43, 337-342.
- 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, 393-396.

- Kertesz, Z. J. (1951). *The pectic substances*. New York: Interscience Publishers.
- Kim, W. C., Lee, D. Y., Lee, C. H., & Kim C. W. (2004). Optimization of narirutin extraction during washing step of the pectin production from citrus peels. *Journal of Food Engineering*, 63, 191-197.
- Kintner, K. B., & Van Buren, P. J. (1982). Carbohydrate interference and its correction in pectin analysis using the *m*-hydroxydiphenyl method. *Journal of Food Science*, 47, 756-759.
- Kratchanov, C., Marev, C., Kirchev, V., & Bratanoff, A. (1986). Improving pectin technology: Extraction using pulsating hydrodynamic action. *Journal of Food Technology*, 21, 751-761.
- Kratchanova, M., Pavlora, E., & Panchev, I. (2004). The effect of microwave heating of fresh orange peels on the fruit tissue and quality of extracted pectin. *Carbohydrate Polymers*, 56, 181-185.
- Levigne, S., Ralet, M., & Thibault, J. (2002). Characterization of pectins extracted from fresh sugar beets under different conditions using an experimental design. *Carbohydrate Polymers*, 49, 145-153.
- Lin, M. J., Humbert, E. S., & Sosulski, F. W. (1976). Viscosity and gelling characteristics of sunflower pectin as affected by chemical and physical factors. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 45, 4785-4789.
- Mohamed, S., & Hasan, Z. (1995). Extraction and characterization of pectin from various agrowaste. *ASEAN Food Journal*, 60(2), 43-50.
- Nortziah, M. H., Frang E. O., & Adb-Karim. (1990) Extraction and characterization of pectin from pomelo fruit peels. in G. O. Philips, P. A. Williams, & D. J. Wedlock. (1990). *Gum and Stabilisers for the Food Industry* (pp. 26-36). Oxford: Oxford University Press.
- Ong, B. T., Nazimah, S. A. H., Osman, A., Quek, S. Y., Voon, Y. Y., Hashin, D. M., Chew, P. M., & Kong, Y. W. (2006). Chemical and flavour changes in jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) cultivar during ripening. *Postharvest Biology and Technology*, 40, 279-386.

- Pilgrim, G. W., Walter, R. H., & Oakenfull, D. G. (1991). Jams, Jellies and Preserves. In R. H. Walter, *The chemistry and technology of pectin* (pp. 24-49). New York: Academic Press.
- Pagan, J., & Ibarz, A. (1999). Extraction and rheological properties of pectin from peach pomace. *Journal of Food Engineering*, 39, 193-201.
- Pagan, J., Ibarz, A., Llorca, M., Pagan, A., & Barbosa-Canovas, G. V. (2001). Extraction and characterization of pectin from stored peach pomace. *Food Research International*, 34, 605-612.
- Ranganna, S. (1977). *Manual of analysis of fruit and vegetable products* (2nd ed.). Newdehi: McGraw-Hill.
- . (1986). *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. Newdehi: McGraw-Hill.
- Rolin, C., & De Vries, J. D. (1990). *Pectin, in food gels*. Elsevier Applied Science, London, 401-434.
- Sahari, M. A., Akbarian M. A., & Hamed, M. (2003). Effect of variety and acid washing method on extraction yield and quality of sunflower head pectin. *Food Chemistry*, 83, 43-47.
- Schultz, T. H. (1976). *Method in carbohydrate chemistry*. New York: Academic Press.
- Sudhakar, K. V., & Maini, S. B. (2000). Isolation and characterization of mango peel pectins. *Journal of Food Processing and Preservation*, 24, 209-227.
- Thakur, B. R., Singh, R. K., & Handa, A. D. (1997). Chemistry and uses of pectin. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 37(1), 47-73.
- The International Pectin Producer Association (IPPA). (2004). *What is pectin?*. Retrieved September 8, 2004, from <http://www.ippa.org/structure.htm>
- Walter, R. H. (1991). *The chemistry and technology of pectin*. New York: Academic Press.
- Weisentorn, K. P., Wang, J., Chang, K. C., & Schwarz, J. G. (1999). Comparison of continuous and batch processes for pectin extraction from sunflower heads. *Industrial Crops and Products an International Journal*, 19, 171-181.
- Willats, W. G. T., Knox, P., & Mikkelsen, D. (2005). Pectin: New insights into an old polymer are starting to gel. *Trends in Food Science and Technology*, 1-8.

Yapo, B. M., Robert, C., Etienne, I., Wathelet, B., & Paquot. (2006). Effect of extraction conditions on the yield, purity and surface properties of sugar beet pulp pectin extracts. *Food Chemistry*, 1-9.

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University