บรรณานุกรม

ดาวัลย์ ฉิมภู่. (2538). *ชีวเคมี เล่ม 1*. ภาควิชาชีวเคมี มหาวิทยาลัยนเรศวร. กรุงเทพฯ: ประกายพรึก.

ธนาวดี ลี้จากภัย. (2549). *พลาสติกย่อยสลายได้เพื่อสิ่งแวดล้อม*. กรุงเทพฯ: ไทยเอฟเฟคท์ สตูดิโอ.

ธีระพล วงศ์ชนะพิบูลย์. (2551). *เคมีพอลิเมอร์*. เชียงใหม่:สถานบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

_____. (2554). *Polymer Solutions and Polymer Blends*. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นภาพร เชี่ยวชาญ และธนารัตน์ ศรีธุระวานิช. (2547). *ไคโตซานกับการยับยั้งจุลินทรีย์ในอาหาร*, *34*(2), 120-124.

บุญศรี จงเสรีจิตต์ ผุสดี นาคพลายพันธุ์ และสุวบุญ จิรชาญชัย. (2547). การยับยั้งแบคทีเรียในอาหารโดยไคโตซาน : Antibacterial activity of chitosan against food microorganisms. *วารสารวิทยาศาสตร์, มีนาคม-เมษายน*, 88-94.

พรชัย ราชตนะพันธุ์. (2542). *ผลของบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติกต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอรี่*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเทคโนโนโลนีการบรรจุ, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

แม้น อมรสิทธิ์. (2534). *หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ*. กรุงเทพฯ: ชวนพิมพ์.

รังสิมา ชลคุป วีรศักดิ์ สมิทธิพงศ์ และกล้าณรงค์ ศรีรอต. (2552). *วัสดุชีวภาพรักษ์โลก*. กรุงเทพฯ: มณัสฟิล์ม.

สมจิตต์ ตั้งชัยวัฒนา. (2548). *พอลิแมอร์ผสม (Polymer blend)*. โครงการฟิลิกส์และวิศวกรรม ภาควิชาวัสดุศาสตร์, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. (2529). *ไข่และเนื้อไก่* (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: อมรการพิมพ์.

โสพส ไกรแสน. (2552). *การสำรวจโครงสร้างของเครื่องปั้นดินเผาในอำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี*. สถาบันวิจัยและพัฒนา, มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.

Auras, R., Singh, S.P., & Singh, J.J. (2005). Evaluation of oriented poly(lactide) polymers vs. existing PET and oriented PS for fresh food service containers. *Packaging Technology and Science*, *18*, 207-216.

Board, R.G., & Fuller, R. (1994). *Microbiology of the Avian Egg.* Chapman and Hall, UK. 1-40.

Cai, X., Tong, H., Shen, X., Chen, W., Yan, J., & Hu, J. (2009). Preparation and characterization of homogeneous chitosan-polylactic acid/hydroxyapatite nanocomposite for bone tissue engineering and evaluation of its mechanical properties. *Acta Biomaterialia, 5*, 2693-2703.

Caner, C., Vergano, P., & Wiles, J. (1998). Chitosan film mechanical and permeation properties as affected by acid, plasticizer and storage. *Journal of Food Microbiology, 29*, 379-386.

Chang, C., Duan, B., Cai, J., & Zhang, L. (2010). Superabsorbent hydrogels based on cellulose for smart swelling and controllable delivery. *European Polymer Journal, 46*, 92-100.

Charrier, J.J., Guibal, E., Delanghe, J.R.B., & Cloirec, P.L. (1996). "Vanadium (IV) sorption by chitosan : kinetics and equilibrium". *Water Resourse, 30*(2), 465-475.

Chen, M.-C., Yeh, G. H.-C., & Chiang, B.-H. (1996). Antimicrobial and physicochemical properties of methycellulose and chitosan films containing a preservative. *Journal of Food Processing and Preservation, 20*, 379-390.

Devlieghere, F., Vermeulen, A., & Debevere, J. (2004) Chitosan : antimicrobial activity, interactions with food components and applicability as a coating on fruit and vegetables. *Food Microbiology, 21*, 703-714.

European bioplastics. (2010). *Market and Trend of World Bioplastic.* Retrieved October 20, 2010, from http://www.nia.ro.th/bioplastics/bsm/uploads/11news.pdf.

Fan, M., Hu, Q., & Shen, K. (2009). Preparation and structure of chitosan soluble in wide pH range. *Carbohydrate Polymers, 78*, 66-71.

Fedderson, R.L., & Throp, S.N. (1993). *Sodium Carboxymethyl Cellulose.* Industrial Gums. Polysaccharides and Their Derivative. New York: Academic Press.

Gontard, N., Guilbert, S., & Cug, J.L. (1993). Water and glycerol as plasticizer affect mechanical and vapor barrier propoties of an edible wheat gluten film. *Jorunal of Food Science, 58*(1), 206-211.

Grover, J.A. (1993). *Methylcellulose and its derivative.* Industrial Gums. New York: Academic Press.

Gruber, P., & O'Brien, M. (2002). *Polylactides "Natureworks PLA"*. Weinheim: Wiley-VCH.

Harish Prashanth, K.V., & Tharanathan, R.N. (2007) Chitin/chitosan : modifications and their unlimited application potential – an overview. *Trends in Food Science & Technology*, *18*(3), 117-131.

Hartmann, M.H. (1998). *Biopolymers from Renewable Resources*. Berlin: Springer-Verlag.

Hashemi, S. (2006). *Foundations of materials science and engineering* (4th ed.). McGraw-Hill.

Hayes, E.R., D.H., & Munroe, V.G. (1977). Organic solvent systems for chitosan. In *Proceedings of 1st International Conference on Chitin and Chitosan* (p.103). Massachusetts: MIT Sea Grant Program.

Mitomo, H. (2005). Improvement of heat stability of Poly(L-lactic acid) by radiation-induced crosslinking. *Polymer, 46*, 4695-4703.

Hon, D.N.S. (1996). Chitin and Chitosan Medical application. *Polysaccharides in Medical Applications*. New York: Marcel Dekker.

Johnsena, B.B., Kinloch, A.J., & Taylora, A.C. (2005). Toughness of syndiotactic polystyrene/ epoxy polymer blends: microstructure and toughening mechanis. *Polymer*, *46*(18), 7352-7369.

Johnson, E.L., & Peniston, Q.P. (1982). *Utilization of shellfish waste for chitin and chitosan production in Chemistry and Biochemistry of Marine Food Products.* West Port CT: AVI. 514-522.

Kienzle, S., Sanchez, C.D.R., & Rha, C. (1982). Dilute solution behavior of a cationic polyelectrolyte. *Journal of Application Polymer Science, 27*, 4467.

Kim, K.W., Ko, C.J., & Park, H.J. (2002). Machanical properties, water vapor permeabilities and solubilities of highly carboxymathylate starch-based edible films. *Journal of Food Science*, *67*(1), 218-222.

Kostecki, K., Engelmeier, D., Pacher, T., Hofer, O., Vajrodaya, S., & Greger, H. (2004). Dihydrophenanthrenes and Other Antifungal Stilbenoids from Stemona of Pierrei. *Phytochemistry*, *65*(1), 99-106.

Li, Q., Dunn, E.T., Grandmaison, E.W., & Goosen, M.F.A. (1992). Applications and properties of chitosan. *Journal of Bioactive and Compatible Polymers*, *7*, 370-395.

Lim, L-Y., Khor, E., & Ling, C-E. (1999). Effect of dry heat and saturated steam on the physical properties of chitosan. *Journal of Biomedical Material Research*, *48*(2), 111-116.

McNeely, H.W. (1959). *Chitin and its derivatives. Industrial Gums Polysaccharides and Their Derivative*. New York: Academic Press.

Merck Index. (1996). *An encyclopedia of chemicals, drugs, and biological* (12th ed.). Whitehouse Station: Merck.

Muzzarelli, R.A.A. (1977). *Chitin*. Oxford: Pergamon Press.

Nampoothiri, K. M., Nair, N. R., & John, R. P. (2010). Review: An overview of the recent developments in polylactide (PLA) research. *Bioresource Technology, 101*, 8493–8501.

Nijenhuis, A.J., Colstee, E., Grijpma, D.W., & Pennings, A. J. (1996). High molecular weight poly (L-lactide) and poly (ethylene oxide) blends: thermal characterization and physical properties. *Polymer, 37*, 5849–5857.

Oksman, K., Mathew, A.P., Bondeson, D., & Kvien, I. (2006). Manufacturing process of cellulose whiskers/polylactic acid nanocomposites. *Composites Science and Technology*, *66*, 2766-2784.

Parkhurst, C.R., & Mountney, G.J. (1988). *Poultry Meat and Egg Production.* USA: Van Nostrand Reinhold.

Pinotti, A., Garcia, M.A., Martino, M.N., & Zaritzky, N.E. (2007). Study on microstructure and physical properties of composite films based on chitosan and methylcellulose. *Food Hydrocolloids*, *21*, 66-72.

Rai, U.S., & Singh, R.K. (2003). Synthesis and Machanical Characteristic of Polymer-Matrix Composites Containing Calcium Carbonate/White cement Filler. *Materials Letters*, *58*(1-2), 235-240.

Rasal, M.Rahul., Janorkar, V.Amol., & Hirt, E.Douglas. (2010). Poly (lactic acid) modifications. *Progress in Polymer Science*, *35*, 338-356.

Rudin, A. (1999). *Polymer Science and Engineering*. San Diego: Academic Press.

Sahebian, S., Zebarjad, S.M., Vahdati, K.J., & Sajjadi, S.A. (2009). The Effect of nano-sized Calcium Carbonate on Thermodynamic Parameters of HDPE. *Journal of Materials Processing Technology*, *209*(3), 1310-1317.

Sangsuwan, J., Rattanapanone, N., & Rachtanapun, P. (2008)a. Effects of vanillin and plasticizer on properties of chitosan-methyl cellulose based film. *Journal of Applied Polymer Science, 109,* 3540-3545.

_____. (2008)b. Effect of chitosan/methyl cellulose films on microbial and quality characteristics of fresh-cut cantaloupe and pineapple. *Postharvest Biology and Technology*, *49*, 403-410.

Se´bastien, F., Ste´phane, G., Copinet, A., & Coma, V. (2006). Novel biodegradable films made from chitosan and poly(lactic acid) with antifungal properties against mycotoxinogen strains. *Carbohydrate Polymers*, *65*, 185–193.

Sheth, M., Kumar, R.A., Dave, V., Gross, R.A., & McCarthy, S.P. (1997). Biodegradable polymer blends of poly (lactic acid) and poly (ethylene glycol). *Journal of Applied Polymer Science, 66*, 1495–1505.

Sinclair, R. G. (1996). The case for polylactic acid as a commodity packaging plastic. *Journal of Macromolecular Science Part A: Pure and Applied Chemistry*, *A33*(10), 1497-1530.

Srinivasa, P.C., Ramesh, M.N., Kumar, K.R., & Tharanathan, R.N. (2004). Properties of chitosan films prepared under different drying conditions. *Journal of Food Engineering, 63*, 79-85.

Su, H.K. (1988). Mechanical Properties of Biodegradable Blend of Poly (L-lactic acid) and Starch. *Journal of Polymer*, *6*(5).

Suyatma, N.E., Copinet, A., Tighzert, L., & Coma, V. (2004). Mechanical and Barrier Properties of Biodegradable Films Made from Chitosan and Poly(Lactic Acid) Blends. *Journal of Polymers and Environment*, *12*(1), 1-6.

Thawien, B., & Manjeet, S. (2008). Preparation and properties of rice starch-chitosan blend biodegradable film. *Food Science and Technology*, *41*, 1633-1641.

Toya, T., Jotaki, R., & Kato, A. (1986). Specimen Preparations in EPMA and SEM. *JEOL Training Center EP Section.*

Tullet, S.G. (1987). *Egg shell formation and quality*. London: Butterworth.

Win, N.N., Pengju, G., & Stevens, W.F. (2000). Deacetylation of chitin by fungal enzymes. *Advance in Chitin Science*, *4*, 55-62.

Zahedi, Y., Sedaghat, N., & Ghanbarzadeh. (2011). Effect of Physical State of Fatty Acids on the Pyhsical Properties of PGP-Based Emulsified Edible Film. *International Journal of Nuts and Related Science*, *2*(2), 56-63.

Zeng, J., Li, Y., Li, W., Yang, K., Wang, X., & Wang, Y. (2009). Synthesis and Properties of Poly(Ester Urethanes) Consisting of Poly(L-Lactic Acid) and Poly(Ethylene Succinate) Segment. *Industrial & Engineering Chemistry Research*, *48*(4), 1706-1711.