

บรรณานุกรม

คมสัน หุตะแพทย. (2547). การสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์. วารสารเกษตรกรรมธรรมชาติ, 2, 1-5.
จริงแท้ ศิริพานิช. (2538). สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. นครปฐม:

โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.

ชุติมา สัมมาและสุภาพร สมร. (2552). ผลของวิธีการสกัดน้ำมันมะพร้าวจากกะทิต่อปริมาณ
ผลผลิตและคุณภาพผลิตภัณฑ์. โครงการงานวิจัยวิทยาศาสตร์บัณฑิต, ภาควิชาวิทยาศาสตร์
การอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

ณรงค์ โฉมเฉลา. (2548). บทบาทของน้ำมันมะพร้าวต่อสุขภาพ และความงาม. ใน การประชุม
วิชาการ กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทย และการแพทย์ทางเลือก. กรุงเทพฯ: สถาบัน
การแพทย์แผนไทย.

_____. (2551). น้ำมันมะพร้าวป้องกันโรคหัวใจได้อย่างไร. กรุงเทพฯ: ชมรมอนุรักษ์และ
พัฒนาน้ำมันมะพร้าวแห่งประเทศไทย.

_____. (2552). มาใช้กะทิแทนนมกันเถอะ. กรุงเทพฯ: ชมรมอนุรักษ์และพัฒนาน้ำมัน
มะพร้าวแห่งประเทศไทย.

ณัฐวดี อีสวานุวัตร, วรินทร์ ศรีประโมทย์, ศุภณี ทัดพินิจ และวราภัสร์ พากเพียรกิจวัฒนา. (2548).
การศึกษาหาปริมาณไขมันในมะพร้าวขูด กะทิสด และกะทิกล่อง. โครงการพิเศษ,
สาขาวิชาเภสัชกรรม, เภสัชศาสตร์, มหาวิทยาลัยมหิดล.

ทศพรพรรณ รัตนภักดี. (2546). การผลิตและอายุการเก็บรักษาน้ำกะทิตดเปลี่ยนแปลงไขมันพาสเจอร์ไรซ์.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นันทวัน จันทรวลัยพร, เศรษฐีพร ม่วงสุนทร, ดวงดาว ฉันทศาสตร์, รุ่งระวี เต็มศิริฤกษ์กุล และ
มัลลิกา ชมนาวัง. (2548). การพัฒนาวิธีการสกัดน้ำมันมะพร้าวด้วยวิธีการทางชีวภาพ.
โครงการพิเศษ, สาขาวิชาเภสัชกรรม, เภสัชศาสตร์, มหาวิทยาลัยมหิดล.

นิธิยา รัตนานันท์. (2541). วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน (พิมพ์ครั้งที่ 3). เชียงใหม่:
ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- นิพร เดชสุข, พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์, มณฑิรา นพรัตน์, จิรศักดิ์ พัดทอง และทิวานันท์ ปัญญามูล-วงษา. (2554). ผลของน้ำมันหอมระเหยจากดอกมะลิที่ถูกกักเก็บในแป้งคัดแปรต่อการมีชีวิตรอดของ *Staphylococcus aureus* ที่ใส่ลงไปในกลุ่ม. ใน *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49* (หน้า 484-456). กรุงเทพฯ: สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิยม เกตุวงศ์. (2548). *ความคิดเห็นต่อบทบาทผู้บริหาร โรงเรียนเพื่อการปฏิรูปการศึกษาโรงเรียนในสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอเถิน จังหวัดลำปาง*. วันที่ค้นข้อมูล 8 มีนาคม 2548, เข้าถึงได้จาก http://www.grad.lpru.ac.th/P_1.htm
- เบญจมา ชุตินทราศรี. (2550). *เทคโนโลยีส่วนผสมอาหารสังเคราะห์ (Synthetic Food Ingredients Technology) (FY 463)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ปริญญญา จิยพงศ์. (2552). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครีมเทียมจากโปรตีนมะพร้าว*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปทุม อรุณวัชรินทร์, อาภากร สุภาพิพัฒน์ และจิตศิริ ราชตะนะพันธ์. (2550). *การยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสียของน้ำมันหอมระเหยสมุนไพรไทย*. ผลงานวิจัย. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ประสาทร บรีสฤทธิ์, พิทัย กาญจนบุตร และสาธิต พรตระกูลพิพัฒน์. (2551). สัตวแพทย์ทางเลือกวันนี้. ใน *เอกสารประกอบการประชุมวิชาการสัตวแพทยศาสตร์ มข. ครั้งที่ 9 สัตวแพทย์ทางเลือกวันนี้ มหาวิทยาลัยขอนแก่น 11-12 มิถุนายน 2551* (หน้า 91-101).ขอนแก่น: คณะสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ปิยะวรรณ กฤษเศรษฐสกุล. (2548). *การสังเคราะห์กรดไขมันจากน้ำมันปาล์มดิบด้วยโซดาไฟ*. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี, วิศวกรรมศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ผาณิต รุจิรพิสิฐ. (2553). ผลของการใช้น้ำมันมะพร้าวต่อคุณภาพของเค้กชนิดส่วนผสมชั้น. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*, 30(2), 37-46.
- พธัญญา แก้วสวี่. (2552). *การใช้สารทดแทนไขมันในน้ำแกงกะทิไขมันต่ำ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีการอาหาร, บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2545). *การประเมินทางประสาทสัมผัส*. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลลิตา อัดนโธ. (2548). น้ำมันมะพร้าวบีบเย็นคุณภาพสูง. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 20(2), 67-72.

_____. (2549). *การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์คุณภาพสูง*. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.

วิชมณี ยืนยงพุทธกาล, สิริมา ชินสาร, นิสาณารถ กระแสร์ชล และธีรารัตน์ อธิธิโสภณกุล. (2553).

การพัฒนากระบวนการสกัดน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและการประยุกต์ใช้ในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. วันที่ค้นข้อมูล 8 มกราคม 2556, เข้าถึงได้จาก

<http://www.lib.buu.ac.th/buuir/?q=node/276>

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สุวิมล อริยประกาย, ธน โสคติ ลิมปโซติ และหาสวดี ประทีปะเสน. (2554). ผลของกระบวนการ

เกี่ยวเนื่องกับความร้อนต่อสมบัติอิมัลชันน้ำในอิมัลชันที่ใช้ซูโครสเอสเตอร์เป็นอิมัลซิไฟเออร์

เปรียบเทียบกับทวิน. ใน *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*

ครั้งที่ 49 (หน้า 32-42). กรุงเทพฯ : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2553). *น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์*.

กรุงเทพฯ: กรมวิทยาศาสตร์บริการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.

อภินันท์ สุทธิธารวัช. (2552). การกักเก็บกลิ่นและรสชาติที่ไม่ละลายน้ำโดยการอบแห้งแบบ

ปั่นฝอย. *วารสารวิศวกรรมศาสตร์ กระบวนการวิศวกรรม*, 1(3), 43-62.

อภิสรา ศรีสายหยุด และอภินันท์ สุทธิธารวัช. (2554). การเตรียมผงแป้งที่ถูกเชื่อมขวางโมเลกุล

ผ่านการอบแห้งแบบปั่นฝอย. ใน *เรื่องเต็มการประชุมวิชาการนานาชาติวิศวกรรมเคมี*

และเคมีประยุกต์ แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 21 วันที่ 10-11 พฤศจิกายน 2554 (หน้า ๓006

1-5). สงขลา: สาขาวิศวกรรมเคมี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

อารยา ชีพสาทิศ. (2551). *การผลิตกรดไขมันจากกลีเซอไรด์ในไขมันหมักด้วยโซดาไฟ*. วิทยานิพนธ์

วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี, วิศวกรรมศาสตร์, จุฬาลงกรณ์

มหาวิทยาลัย.

Asian and Pacific Coconut Community. (n.d.). *APCC standards for virgin coconut oil*. Retrieved

February 1, 2010, from <http://www.apccsec.org/document/VCNO.PDF>

- Bawalan, D. D., & Chapman, K. R. (2006). Virgin coconut oil production manual for micro- and village-scale processing. In *FAO Regional Office for Asia and the Pacific*. Bangkok Thailand: Thammada Press.
- Bennett, R.W., & Lancette, G. A. (2011). *Staphylococcus aureus*. In *Bacteriological Analytical Manual*. Retrieved February 1, 2010, from <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm071429.htm>
- Bergsson, G., Arnfinnsson, J., Steingrímsson, O., & Thormar, H. (2001). In Vitro Killing of *Candida albicans* by Fatty Acids and Monoglycerides. *Journal of Antimicrobial Agents and Chemotherapy*, Nov (2001), 3209-3212.
- Bradshaw, J.G., Shah, D.B., Wehby, A.J., Peeler, J.T., & Twedt, R.M. (1984). Thermal inactivation of the kanagawa hemolysin of *Vibrio parahaemolyticus* in buffer and shrimp. *Journal of Food Science*, 49, 183-187.
- Bryson, B., & Bruce, P. H. (2010). Smelling of fatty acids: Orthonasal and Retronasal but not Oral-Cavity-Only Discrimination of Vapor-Phase Fatty Acids. *Journal of Chemical Senses*, 35(3), 229-238.
- Budavari, S. (Ed.). (1996). *The Merck Index: An Encyclopedia of Chemicals, Drugs, and Biologicals* (12th ed.). New Jersey: Merck.
- Calvo, P., Hernández, T., Lozano, M., & González-Go´mez, D. (2010). Microencapsulation of extra-virgin olive oil by spray-drying: Influence of wall material and olive quality. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 112, 852-858.
- Che Man, Y. B., Abdul Karim, M. I. B., & Teng, C. T. (1997). Extraction of coconut oil with *Lactobacillus plantarum* 1041 IAM. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 74, 1115-1119.
- Chlé-Rush, A., Burgess, J. R., & Mattes, R. D. (2007). Evidence for human orosensory (taste?) sensitivity to free fatty acids. *Journal of Chemical Senses*, 32, 423-431.

- Chiaw, M. S., Hip, S. Y., & Choon, M. L. (2010). Commercial virgin coconut oil assessment of antimicrobial potential. *Asian Journal of Food & Agro-Industry*, 3(6), 567-579.
- Codex alimentarius commission. (2001). *Report of the seventeenth session of the CODEX committee on fats and oils*. London United Kingdom.
- Collin, C. H., Lyne, P. M., Grang, J. M., & Falkinham, J. O. (2004). *Collins and Lyne's Microbiological Methods*. London: Arnold.
- Dawson, P. L., Carl, G. D., Acton, C., & Han, I. Y. (2002). Effect of lauric acid and nisin-impregnated soy-based films on the growth of *Listeria monocytogenes* on turkey bologna. *Journal of Poultry Science*, 81, 721-726.
- Desbois, A. P., & Smith, V. J. (2010). Antibacterial free fatty acids: activities, mechanisms of action and biotechnological potential. *Journal of Applied Microbiology and Biotechnology*, 85(6), 1629-1642.
- Fisher, L.R., & Paker, N.S. (1988). Effect of surfactants on the interaction between emulsion droplets. In Dickinson, E., & Stainsby, G. (Eds.), *Advances in Food Emulsions and Foams* (pp. 45-90). London: Elsevier Applied Science.
- Flink, J. M., & Karel, M. (1970). Effects of process variables on retention of volatiles in freeze-drying. *Journal of Food Science*, 35(4), 444-447.
- Franks, F., Hatel, R. H. M., & Mathias, S. F. (1991). Material science and the production of shelf-stable biologicals. *Biopharmaceutics International*, 4(2), 38-42.
- Fuchs, M., Turchiuli, C., Bohin, M., Cuvelier, M. E., Ordonnaud, C., Peyrat-Maillard, M. N., & Dumoulin, E. (2006). Encapsulation of oil in powder using spray drying and fluidised bed agglomeration. *Journal of Food Engineering*, 75(1), 27-35.
- Galbraith, H., & Miller, T. B. (1973). Physiological effects of long chain fatty acids on bacterial cells and their protoplasts. *Journal of Applied Bacteriology*, 36, 647-658.

- Galbraith, H., Miller, T. B., Paton, A. M., & Thompson, J. K. (1971). Antibacterial activity of long chain fatty acids and the reversal with calcium, magnesium, ergocalciferol and cholesterol. *Journal of Applied Bacteriology*, 34, 803-813.
- Handayani, R., Sulisty, J., & Dwirahayu, R. (2009). Extraction of coconut oil (*Cocos nucifera* L.) through fermentation system. *Journal of Biodiversitas*, 10(3), 151-157.
- Hanušl, O., Vegricht, J., Frelich J., Macek1, A., Bjelka, M., Loudal, F., & Janů, L. (2008). Analysis of raw cow milk quality according to free fatty acid. *Czech Journal of Animal Science*, 53(1), 17-30.
- Henna Lu, F. S., & Tan, P. P. (2009). A comparative study of storage stability in virgin coconut oil and extra virgin olive oil upon thermal treatment. *International Food Research Journal*, 16, 343-354.
- Isaacs, C. E., Litov, R. E., & Thormar, H. (1995). Antimicrobial activity of lipids added to human milk, infant formula, and bovine milk. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 6, 362-366.
- Jafari, S.M., Assadpoor, E., He, Y., & Bhandari, B. (2008). Re-coalescence of emulsion droplets during high-energy emulsification. *Journal of Food Hydrocolloids*, 22(7), 1191-1202.
- Jay, J.M. (2000). *Modern Food Microbiology* (6th ed.). Gaithersburg: Md. Aspen.
- Kabara, J. J. (2000). *Health oils the tree of life (Nutritional and health aspects of coconut oil)*. Retrieved January 12, 2010, from <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/medline>
- Kabara, J. J., Swieczkowski, D. M., Conley, A. J., & Truant, J. P. (1972). Fatty acids and derivatives as antimicrobial agents. *Journal of Antimicrobial Agents and Chemotherapy*, 2, 23-28.
- Kathleen, A. G., & Eric, A. J. (2004). Effect of fat on the antibotulinal activity of food preservatives and fatty acids. Antagonistic effect of fat on the antibotulinal activity of food preservatives and fatty acids. *Journal of Food Microbiology*, 21(6), 675-682.
- Kays, S.J. (1991). *Postharvest physiology of perishable plant products*. New York: AVI book.

Kaysner, C. A., & Depaola, A. Jr. (2004). *Vibrio*. In *Bacteriological Analytical Manual*.

Retrieved February 1, 2010, from [http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/](http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm070830.htm)

[LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm070830.htm](http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm070830.htm)

Keogh, M. K., O'Kennedy, B. T., Kelly, J., Auty, M. A., Kelly, P. M, Fureby, A., & Haahr, A-M .

(2001). Stability to oxidation of spray-dried fish oil powder microencapsulated using milk ingredients. *Journal of Food Science*, 66(2), 217-224.

King, C. J. (1995). Spray drying: retention of volatile compounds revisited. *Journal of Drying Technology*, 13(5-7), 1221-1240.

Kitahara, T., Aoyama, Y., Hirakata, Y., Kamihira, S., Kohno, S., Ichikawa, N., Nakashima, M., Sasaki, H., & Higuchi, S. (2006). In vitro activity of lauric acid or myristylamine in combination with six antimicrobial agents against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA). *Journal of Antimicrobial Agents*, 27, 51-57.

Kitahara, T., Koyama, N., Matsuda, J., Aoyama, Y., Hirakata, Y., Kamihira, S., Kohno, S., Nakashima, M., & Sasaki, H. (2004). Antimicrobial activity of saturated fatty acid and fatty amine against methicillin-resistant *Staphylococcus aureus*. *Journal of Biological & Pharmaceutical Bulletin*, 27(9), 1321-1326.

Kumalaningsih, S., & Padaga, M. (2012). The utilization of microorganisms isolated from fermented coconut milk for the production of virgin coconut oil. *Journal of Basic and Applied Scientific Research*, 2(3), 2286-2290.

Lee, S. C., Meisam, A., Chew, T. L., & Ramli, M. (2012). Hydrolysis of virgin coconut oil using immobilized lipase in a batch reactor. *Journal of Enzyme Research*, 2012(2012), 1-5.

Leimann, F. V., Gonçalves, O. H., Machado, R. A. F., & Bolzan, A. (2009). Antimicrobial activity of microencapsulated lemongrass essential oil and the effect of experimental parameters on microcapsules size and morphology. *Journal of Materials Science and Engineering: C*, 29(2), 430-436.

- Mackey, B.M. (2000). Injured bacteria. In Lund, B.M., Baird-Parker, T.C., & Coula, G.W. (Eds.), *The Microbiological Safety and Quality of Food* (pp. 315-341). USA: Aspen Publishers Press.
- Marina, A. M., Che-Man, Y. B., & Amin, I. (2009). Virgin coconut oil: Emerging functional food oil. *Journal of Food Science & Technology*, 20 (2009), 481-487.
- Marina, A. M., Che-Man, Y. B., Nazimah, S. A. H., & Amin, I. (2009). Chemical properties of virgin coconut oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 86, 301-307.
- Mattes, R. D. (2009). Oral Detection of Short-, Medium-, and Long-Chain Free Fatty Acids in Humans. *Journal of Chemical Senses*, 34, 145-150.
- Maturin, L., & Peeler, J. T. (2001). Aerobic Plate Count. In *Bacteriological Analytical Manual*. Retrieved February 1, 2010, from <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm063346.htm>
- Mbandi, E., Brywig, M., & Shelef, L. (2004). Antilisterial effects of free fatty acid and monolaurin in beef emulsions and hot dogs. *Journal of Food Microbiology*, 21, 815-818.
- McNamee, B.F., White, L.E., O'Riordan, E.D., & O'Sullivan, M. (2001). Effect of partial replacement of gum arabic with carbohydrates on its microencapsulation properties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(7), 3385-3388.
- Miller, R. D., Brown, K. E., & Morse, S. A. (1977). Inhibitory action of fatty acids on the growth of *Neisseria gonorrhoeae*. *Journal of Infect Immunology*, 17, 303-312.
- Nair, M. K. M., Joy, J., Vasudevan, P., Hinckley, L., & Hoagland, T. A. (2005). Antibacterial effect of caprylic acid and monocaprylin on major bacterial mastitis pathogens. *Journal of Dairy Science*, 88, 3488-3495.
- Nair, M. K. M., Joy, J., Vasudevan, P., Hoagland, T., & Venkitanarayanan, K. (2004). Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in milk by caprylic acid and monocaprylin. *Journal of Food Microbiology*, 21, 611-616.

- Nour, Abdurahman A., Mohammed, F.S., Yunus, Rosli., & Arman, A. (2009). Demulsification of Virgin Coconut Oil by Centrifugation Method: A Feasibility Study. *Journal of Chemical Technology*, 1(2), 59-64.
- Ogbola, D. O., Oni, A.A., Daini, O. A., & Oloko, A. P. (2007). In vitro antimicrobial properties of coconut oil on *Candida* species in Ibadan, Nigeria. *Journal of Medicinal Food*, 10(2), 384-387.
- Pastoriza, L., Cabo, M. L., Bernardez, M., Sampedro, G., & Herrera, J. R. (2002). Combined effects of modified atmosphere packaging and lauric acid on the stability of pre-cooked fish products during refrigerated storage. *Journal of European Food Research and Technology*, 215, 189-193.
- Roberts, T.A., Baird-Parker, A.C., & Tompkin, R.B. (1996). *Microorganisms in Foods 5: Microbiological Specifications of Food Pathogens*. n.p.: Clays.
- Rossell, J. B. (1994). Measurement of Rancidity. In Allen, J.C., & Hamilton, R.J. (Eds.), *Rancidity in Foods 3rd ed* (pp. 22-53). London: Blackie Academic and Professional Press.
- Salimon, J., Abdullah, Bashar M., & Salih, N. (2011). Hydrolysis optimization and characterization study of preparing fatty acids from *Jatropha curcas* seed oil. *Chemistry Central Journal*, 5(67), 1-9. Retrieved December 12, 2011, from <http://journal.chemistrycentral.com/content/5/1/67>
- Santos, M. V., Ma, Y., Caplan, Z., & Barbano, D. M. (2003). Sensory threshold of off-flavors caused by proteolysis and lipolysis in milk. *Journal of Dairy Science*, 86(5), 1601-1607.
- Seneviratne, K. N., & Dissanayake, D. M. S. (2005). Effect of method of extraction on the quality of coconut oil. *Journal of Science*, 2, 63-72.
- Seneviratne, K. N., Hapuarachchi, K. D., & Ekanayake, S. (2009). Comparison of the phenolic-dependent antioxidant properties of coconut oil extracted under cold and hot conditions. *Journal of Food Chemistry*, 114, 1444-1449.

Sheu, T-Y., & Rosenberg, M. (1998). Microstructure of microcapsules consisting of whey proteins and carbohydrates. *Journal of Food Science*, 63(3), 491-494.

Siddalingaswamy, M., Rayaorth, A., & Khanum, F. (2011). Anti-diabetic effects of cold and hot extracted virgin coconut oil. *Journal of Diabetes Mellitus*, 1(4), 118-123.

Sócrates, Q. C., Marleny, D. A. S., & Feral, T. (2011). Microencapsulation of flax oil with zein using spray and freeze drying. *Journal of Food Science and Technology*, 44(9), 1880-1887.

Soyeurt, H., & Gengler, N. (2008). Genetic variability of fatty acids in bovine milk. *Journal of Biotechnology, Agronomy, Society and Environment*, 12(2), 203-210.

Takigawa, H., Nakagawa, H., Kuzukawa, M., Mori, H., & Imokawa, G. (2005). Deficient production of hexadecenoic acid in the skin is associated in part with the vulnerability of atopic dermatitis patients to colonization by *Staphylococcus aureus*. *Journal of Dermatology*, 211, 240-248.

Tallent, S. M., Rhodehamel, E. J., Harmon, S. M., & Bennett, R. W. (2001). *Bacillus cereus*. In *Bacteriological Analytical Manual*. Retrieved February 1, 2010, from <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm070875.htm>

Teixeira, M. I., Andrade, L. R., Farina, M., & Rocha-leão, M. H. M. (2004). Characterization of short chain fatty acid microcapsules produced by spray drying. *Journal of Materials Science and Engineering: C*, 24(5), 635-658.

Thijssen, H. A. C., & Rulkens, W. H. (1968). Retention of aromas in drying food liquids. *Journal of Chemical Technology*, 5, 45-56.

Thormar, H., & Hilmarsson, H. (2007). The role of microbicidal lipids in host defense against pathogens and their potential as therapeutic agents. *Journal of Chemistry and Physics of Lipids*, 150(1), 1-11.

- Ubbink, J., & Schoonman, A. (2003). Flavor Delivery Systems. In Jacqueline, I. K., & Arza, S. (Eds.), *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology* (pp. 527-562). New York: Willey.
- Vanderzant, C., & Nickelson, R. (1972). Survival of *Vibrio parahaemolyticus* in shrimp tissue under various environmental condition. *Journal of Applied Microbiology*, 23, 34-37.
- Verma, V., Bhardwaj, A., Rathi, S., & Raja, R. B. (2012). A potential antimicrobial agent from *Cocuc nucifera* mesocarp extract; Development of a new generation antibiotic. *ISCA Journal of Biological Science*, 1(2), 48-54.
- Wille, J. J., & Kydonieus, A. (2003). Palmitoleic acid isomer (C16:1delta6) in human skin sebum is effective against gram-positive bacteria. *Journal of Skin Pharmacological Application Skin Physiology*, 16, 176-187.
- Willett, N. P., & Morse, G. E. (1966). Long-chain fatty acid inhibition of growth of *Streptococcus agalactiae* in a chemically defined medium. *Journal of Bacteriology*, 91, 2245-2250.
- Zayas, J.F. (1997). *Functionality of Protein in Food*. Berlin: Springer.