



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- จริงแท้ ศิริพานิช. (2550). ชีวิตวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวและการวางของพืช. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- จุฑาทิพย์ ลินสวัสดิ์, อรพิน เกิดชูชื่น และณัฐฐา เลหากุลจิตต์. (2555). “การศึกษาคุณสมบัติทางกลและกายภาพของฟิล์มบริโกล์ได้จากแป้งมันสำปะหลังผสมสารพอลิแซคคาไรด์,” วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 43 (2 พิเศษ) : 501 - 504.
- นฤมล มานีพพาน. (2549). การปลูกและการขยายพันธุ์เงาะ ไม้ผลเศรษฐกิจสร้างรายได้ ทางเลือกธุรกิจที่น่าสนใจในการลงทุน. กรุงเทพฯ : บริษัท สำนักพิมพ์เพชรกระรัต จำกัด.
- ปนัดดา พวงเกษม. (2537). การเตรียมฟิล์มบริโกล์ได้จากแป้งชนิดต่าง ๆ. ปัญหาพิเศษปริญญาโท. วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปิยนุสรณ์ น้อยดวง, ลลิตา ท้าวลา และอรพรรณ ปะอ้าย. (2558). “ศึกษาการผลิตฟิล์มที่รับประทานได้จากสตาร์ชแห้วจีน,” วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 46 (3 พิเศษ) : 665 - 668.
- ปิยะนุช สุวรรณรัตน์, แสงระวี สุทธิปริญญาพันธ์ และผดุงขวัญ จิตโรภาส. (2557). ผลของสารก่อฟิล์มร่วมและสารเพิ่มความยืดหยุ่นต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเชิงกลของแผ่นฟิล์มเนื้อเมล็ดมะขาม. การประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 15, หน้า 1522 - 1532.
- พนิตา สุโข. (2560). ผลการ GA₃, NAA และสารคล้ายบราสซิโน (BS) ต่อขนาดและน้ำหนักของผลเงาะพันธุ์โรงเรียน. วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เทคโนโลยีการเกษตร). จันทบุรี : เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- โพสต์ทูเดย์. (2555). มือบเงาะปิดถนนสุขุมวิทร้องแก้ราคาจวบ. (ออนไลน์) แหล่งที่มา : <https://www.posttoday.com/social/local/154767>. 30 พฤษภาคม 2560.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. (2535). “ฟิล์มและสารเคลือบที่รับประทานได้,” อาหาร. 22 (1) : 1 - 6.
- ระพีพรรณ ใจภักดี. (2544). ผลไม้ชุดที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดดเพื่อนเด็ก.
- รัตนา จินดาพรรณ และวิไลลักษณ์ ไฝเพชร. (2549). “อิทธิพลของพลาสติกไซเซอร์ต่อการต้านแรงดึง การซึมผ่านของน้ำมัน และความสามารถในการละลายของฟิล์ม โปรตีนถั่วเขียว,” วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม. 2 (1) : 36 - 44.
- วิมลศรี พรพรรณประเทศ, ศรีศักดิ์รังวัชรกุล, โสครดา วัฒนา, จิระวัฒน์ เอี่ยมวัฒน์, ภูริน บุญโกสุมภ์ และกุลนที เลหากุล. (2555). “การประยุกต์ใช้แป้งเมล็ดเงาะในผลิตภัณฑ์น้ำสลัดแคลอรีต่ำ,” วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 43 (2 พิเศษ) : 517 - 520.

- ศรัณยู อุ๋นทวิ และชนัญ ผลประไพ. (2555). การประยุกต์ใช้สารประกอบเซลลูโลสจากแบคทีเรียกับพอลิเมอร์ธรรมชาติเพื่อผลิตแผ่นฟิล์ม. การประชุมเครือข่ายวิชาบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 1. 18 ธันวาคม 2555 มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ : หน้า 86.
- สมเกียรติ เสริมภักดี. (2547). การปลูกเงาะ. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2560). สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปี 2559. กรุงเทพฯ : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร.
- Banker. G.S. (1996). "Water Vapor Transmission Properties of Free Polymer Films," **J. Pharmac.** 18 (7) : 457 - 472.
- Bourtoom, T. (2008). "Plasticizer Effect on the Properties of Biodegradable Blend Film from Rice Starch-chitosan," **Songklanakarin J. Sci. Technol.** 30 (1) : 149 - 165.
- Cao N, Yang X and Fu Y. (2009). "Effects of Various Plasticizers on Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of Gelatin Films," **Food Hydrocolloids.** 23 (3) : 729 - 735.
- Cerqueira, M.A., Souza, B.W. S., Teixeira J.A. and Vicente, A.A. (2012). "Effects of Interactions between the Constituents of Chitosan-edible Films on Their Physical Properties," **Food Bioprocess Technol.** 5 (8) : 3181 - 3192.
- Costerton, J.W., Stewart, P.S. and Greenberg, E.P. (1999). "Bacterial Biofilms: a Common Cause of Persistent Infections," **Science.** 284 (5418) : 1318 - 1322.
- Cuppett, S.L. (1994). "Edible Coating as Carriers of Food Additives, Fungicides and Natural Anti-oxidants," In *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality.* Krocha, J.M., Baldwin, E.A., and Nisperos-Carriedo, M.O. (Eds.), Technomic Publishing Company, Lancaster, PA, pp. 121 - 137.
- Cuq, B., Gontard, N., and Guilbert, S. (1995). "Edible Films and Coatings as Active Layers", **In Active Food Packaging.** Rooney, M. (Ed.), Blackie Academic and Professional, London, pp. 111 - 142.
- Czaja, W., Young, DJ., Kawecki, M. and Brown, RM. (2007). "The Future Prospect of Microbial Cellulose in Biomedical Applications," **Biomacromolecules.** 8 (1) : 1 - 12
- De Ley, J., Swings, J. and Gossele, F. (1984). **Bergey's Manual of Systematic Bacteriology.** Vol.1. Bsltimore : The Williams and Wilkins. pp. 276 - 278

- Debeaufort, F., Quezada-Gallo, J.A., and Voilley, A. (1998). "Edible Films and Coatings: Tomorrow's Packagings: A Review," **Critical Review Food Science**. 38 (4) : 299 - 313.
- Diab, T., Billiaderis, C.G., Gerasopoulos, D., and Sfakiotakis, E. (2001). "Physicochemical Properties and Application of Pullulan Edible Films and Coating in Fruits Preservation," **Journal Science Food Agriculture**. 81 (10) : 988 - 1000.
- Fontana, J.D., Joerke, C.G., Baron, M., Maraschin, M., Ferreira, A.G. and Torriani, I. (1997). "Acetobacter Cellulose Biofilms Search for New Modulators of Cellulogenesis and Native Membrane Treatment," **Appl Biochem Biotechnol**. 6 (65) : 327 - 338.
- Gennadios, A., Hanna, M.A., and Kurth, L.B. (1997). "Application of Edible Coatings on Meats, Poultry and Seafoods: A Review," **Lebensmittel-Wissenschaft and- Technologie**. 30 (4) : 337 - 350.
- George, J., Ramana, K., Sabapathy, Sh., Jagannath, J. and Bawa, A. (2005). "Characterization of Chemically Treated Bacterial (*Acetobacter xylinum*) Biopolymer Some Thermo-mechanical Properties," **Int J Biol Macromol**. 37 (4) : 189 - 194.
- Guilbert, S. (1986). "Technology and Application of Edible Films", In Food Packing and Preservation Theory and Practice, Mathalouthi N. (ed.), Elsevier Applied Science Publisher, London, pp. 371 - 394.
- Kester, J.J. and Fernema, O. (1986). "Edible Films and Coatings: A Review," **Food Technology**. 12 (40) : 47 - 49.
- Krochta, J.M. and De Mulder-Johnston, C. (1997). "Edible and Biodegradable Polymer Films: Challenges and Opportunities," **Food technology**. 2 (51) : 61 - 74.
- Lee, C.H., An, D.S., Park, H.F. and Lee, D.S. (2003). "Wide-spectrum Antimicrobial Packaging Materials Incorporating Nisin and Chitosan in the Coating," **Packaging Technology and Science**. 16 (3) : 99 - 106.
- Mathew, Aji P. and Dufresne, Alain. (2002). "Plasticized Waxy Maize Starch: Effect of Polyols and Relative Humidity on Material Properties," **Biomacromolecules**. 3 (5) : 1101 - 1108.
- Maynes, J.R. and Krochta, J.M. (1994). "Properties of Edible Films from Total Milk Protein," **Journal of Food Science**. 59 (4) : 909 - 911.

- Olivas, GI. and Barbosa-Ca'novas, GV. (2008). "Alginate-calcium Films: Water Vapor Permeability and Mechanical Properties as Affected by Plasticizer and Relative Humidity," **LWT Food Science and Technology**. 41 (2) : 359 - 366.
- Paranat Tongsin. (2008). **Effects of Plasticizers (Glycerol and Corn Oil) on Morphology, Thermal and Mechanical Properties of Electrospun Zein Film**. Thesis. B.Sc. (Food Process Engineering). Bangkok : King Mongkut's University of Technology Thonburi.
- Pongjanyakul, T. and Puttipipatkachorn, S. (2007). "Alginate-magnesium Aluminum Silicate Films: Effect of Plasticizers on Film Properties, Drug Permeation and Drug Release from Coated Tablets," **International Journal of Pharmaceutics**. 333 (1 - 2) : 34 - 44.
- Ross, P., Mayer. R., and Beniman, M. (1991). "Cellulose Biosynthesis and Function in Bacteria," **Journal of Microbiological Reviews**. 55 (1) : 35 - 38.
- Schramm, M., and Hestrin, S. (1954). "Factors Affecting Production of Cellulose at the Air/liquid of a Culture of *Acetobacter xulinu*," **J.Gen.Microbiol**. 11 (1) : 123 - 129.
- Sothornvit R, Krochta JM. (2001). "Plasticizer Effect on Mechanical Properties of β -lactoglobulin Films," **J Food Eng**. 50 (3) : 149 - 155.
- Stuchell, Y.M. and Krochta, J.M. (1995). "Edible Coatings on Frozen King Salmon: Effect of Whey Protein Isolate and Acetylated Monoglycerides on Moisture Loss and Lipid Oxidation," **Journal of Food Science**. 1 (60) : 28 - 31.
- Valla, S. (1995). "**Microorganisms for cellulose production**," In Food biotechnology. eds. Hui, Y.H. and Khachatourians G., G.(NY: VCH, 1995). pp 471-494.
- Wan, Y.Z., Hong, L., Jia, S.R., Huang, Y., Zhu, Y. and Wang, Y.L. (2006). "Synthesis and Characterization of Hydroxyapatite-bacterial Cellulose Nanocomposites," **Compos Sci Technol**. 66 (11-12) : 1825 - 1832.
- Wan, Y.Z., Huang, Y., Yuan, C.D., Raman, S., Zhu, Y. and Jiang, H.J. (2007). "Biomimetic Synthesis of Hydroxyapatite/bacterial Cellulos Nanocomposites for Biomedical Applications". **Mater Sci Enf C**. 27 (4) : 855 - 864.
- Watnick, P. and Kolter, R. (2000). "Biofilm, City of Microbes," **J Bacterial**. 182 (10) : 2675 - 2679.

Yoshinaga, F., Tonouchi, N. and Watanabe, K. (1997). "Research Progress in Production of Bacterial Cellulose by Aeration and Agitation Culture and its Applications as a New Industrial Material," **Biosci. Biotech. Biochem.** 61(2) : 219 - 224.



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี