

เอกสารอ้างอิง

- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2545. เทคโนโลยีของแป้ง. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, จตุจักร. กรุงเทพฯ. 303 น.
- บรรเลง ศรีนิล. 2528. เทคโนโลยีพลาสติก. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). กรุงเทพฯ. 247 น.
- ปนัดดา พวงเกษม. 2540. การเตรียมฟิล์มบริโกล์ได้จากแป้งมันสำปะหลังและแนวทางการใช้ประโยชน์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- วรภัทร ลัคณาทินวงศ์. 2544. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อผักผลไม้สดแปรรูปพร้อมบริโกล์ ระยะที่ 1, ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กรุงเทพฯ. 71 น.
- วรภัทร ลัคณาทินวงศ์. 2544. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อผักผลไม้สดแปรรูปพร้อมบริโกล์ ระยะที่ 2, ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กรุงเทพฯ. 16 น.
- อรรวรรณ เกตุสุขเจริญ. 2529. คุณสมบัติบางประการในการนำไปใช้ประโยชน์ของแป้งต่างๆ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- Begovich, J.A. 1992. Biodegradable packages for fast food and method of preparing the same. U.S. patent 5,160,368.
- Franke, H.G. 1996. Composition for resilient biodegradable packaging material products. U.S. patent 5,512,090.
- Golachowski, A., Kislenco, V. and Drozd, W. 2005. Rheological properties of starch and kaolin mixtures in water during and after heating. Carbohydrate Polymers 61, 335-361.
- Jeffs, H.J. 1993. Biodegradable packaging form and method of preparation. U.S. patent 5,252,271.
- Lacourse N. L. 1991a. Biodegradable packaging material and the method of preparation thereof. U.S. patent 4,863,655.

Lacourse N. L. 1991b. Biodegradable shaped products and the method of preparation thereof. U.S. patent 5,035930.

Mali, S., Ferrero, C., Redigonda, V., Beleia, A.P., Grossmann, M.V.E. and Zaritzky, N.E. 2003. Influence of pH and hydrocolloids addition on yam (*Dioscorea alata*) starch pastes stability. *Lebensm.-Wiss. U.-Tecnol.*, 36, 475-481.

Muccio, E.A. 1994. *Plastics Processing Technology*. ASM Internation, USA. 320 p.

Newport Scientific Pty, Ltd. 1995. *Operation Manual for the Series 4 Rapid Visco Analyzer*. Australia. 93. p.

Su, H.S., Lu, W. and Chang, K.C. 1997. Microstructure and Physicochemical Characteristics of Starches in Six Bean Varieties and Their Bean Paste Products. *Lebensm.-Wiss. U.-Tecnol.*, 31, 265-273.

Vandeputte, G.E., Vermeulen, R., Geeroms, J. and Delcour, J.A. 2002. Rice starches. III Structural aspects provide insight in amylopectin retrogradation properties and gel. *Journal of Cereal Science* 38, 61-68.

THANMASAT UNIVERSITY
สำนักหอสมุด