

บรรณานุกรม

- จรัญ จันทลักขณา. 2527. **ควายในระบบไร่นาไทย**. ไทยวัฒนาพานิช. กรุงเทพมหานคร.
- จินตนา อินทรมงคล. 2548. **ควายไทยเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน**. กรมปศุสัตว์ กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- จินตนา อินทรมงคล และ สุพรชัย พ้าวี. 2552. **ภูมิปัญญาไทย การจัดการเลี้ยงกระบือปลัก**. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- เขาวลิต มณฑล จิระพรชัย สุขเสรี ลักษณะ เจริญใจ และ ณัฐวรรธน์ จันคณา. 2557. **วัตถุดิบสำหรับการผลิตแคปซูลเจลาตินฮาลาล**. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 22: 582-590.
- ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ. (2550). **การประเมินลักษณะเนื้อสัมผัสในอาหาร**. วารสารเทคโนโลยีชีวภาพมหาวิทยาลัยสยาม. 3: 6-13.
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. 2551. **การจัดการความรู้เพื่อการฟื้นฟูและพัฒนาอาหารท้องถิ่นน้ำหนังควายอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนบ้านห้วยไช้อำเภอบ้านธิ จังหวัด ลำพูน**. วารสารเพื่อการวิจัยและพัฒนาเชิงพื้นที่. 1:57-64.
- นิกร สร้างทรัพย์ไพโร สุพรชัย พ้าวี และโฆสิต เหลืองจรัสสุริยา. 2552. **ลักษณะทั่วไปของควายไทยกับการตัดสินใจการประกวด**. กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ผกาพรรณ สกุลมัน ศิริพร วิหคโต จารุณี ปลงรัมย์ มนัส เรียบร้อย และ เปรมฤดี ศรีทัพไทย. 2550. **การวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพหนังวัวควาย โครงการพัฒนาคุณภาพหนังดิบภายในประเทศ**. สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม.
- ผกาพรรณ สกุลมัน จารุณี ปลงรัมย์ เปรมฤดี ศรีทัพไทย และ ปรีชา อินนุรักษ์. 2548. **กลไกการตลาดหนังโคกระบือและปัจจัยที่มีผลกระทบต่อราคา**. ศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน สมาคมโคเนื้อแห่งประเทศไทย สถาบันสุวรรณวาจกสิกิจเพื่อการค้นคว้าและพัฒนาปศุสัตว์และผลิตภัณฑ์สัตว์.
- พยุงค์กดี อินตะวิชา สมชาติ ธนะศักดิ์ชัย เครือสาร สุรีย์พร แสงวงศ์ โชคโสรัจกุล ขรรค์ชัย ดั้นเมฆ รัตนา อัดตปัญญา ชยุต ดงปลีธรรม และ ศร ธิปฏิมาร. 2560. **การศึกษาสภาพการเลี้ยงกระบือและความพึงพอใจที่มีต่อการให้บริการวิชาการของเกษตรกรจังหวัดพะเยา**. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 35: 690-78.
- วสันต์ คำเพราะ สมพร ดวงใหญ่ และจุฑามาศ สิทธิวงศ์. 2556. **ผลการเก็บรักษาหนังและระดับเกลือในการเตรียมหนังเค็มด้วยถังปั้นต่อคุณภาพหนังโคพอก**. วารสารเกษตรราชภัฏ. 11: 24-39.
- วิรัตน์ สุนน. 2556. **แคบวัว: หนังวัวเพิ่มมูลค่า**. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 31: 63-72.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เรื่อง เจลาติน หมายเลข มอก. 799-2548. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร.
- อัญชลี ณ เชียงใหม่ สุพรรณชัย ฟารี และ วัชระ ศิริตันท์. 2549. **คู่มือการเลี้ยงกระป๋อง**. กรมปศุสัตว์ สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี.
- เอี่ยม ทองดี. 2534. **ควายไทย สัตว์กตัญญู** ผู้ถูกลืม. บริษัทต้นอ้อ จำกัด. กรุงเทพมหานคร.
- Anand, S., Kamath, S., Chuang, L., Kasapis, S., and Lapota, A. L. (2013). Biochemical and thermos-mechanical analysis of collagen from the skin of Asian Sea bass (*Lates calcarifer*) and Australian Snapper (*Pagrus auratus*), an alternative from mammalian collagen. **European Food Research and Technology**. 236, 873-882.
- Alqahtani, N. K., Ashton, J., Katopo, L., Jones, O. A. H., and Kasapis, S. 2016. Effect of oat particle concentration and size distribution on the phase behavior of mixture with gelatin. **Journal of Food and Nutrition Research**. 4: 69-75.
- Almeida, P. F. and Da Silva Lannes, S. C. 2013. Extraction and Physicochemical characterization of gelatin from chicken by-product. **Journal of Food Process Engineering**. 36: 824-833.
- Baguley, R. and McDonald, C. 2015. **Appliance Science: The firm chemistry of gelatin**. Online Available from <https://www.cnet.com/news/appliance-science-the-firm-chemistry-of-gelatin/> (24 January 2018).
- Bowes, J. H. and Kenlen, R. H. (1950). The swelling of collagen in alkaline solution. **Biochemistry**. 46: 1-7.
- Benjakul, S., Oungbho, K., Visessanguan, W., Thiansilakul, Y. and Roytrakul, S. 2009. Characteristic of gelatin from the skins of bigeye snapper, *Prichanthus yeyenus* and *Priachanthus macracantus*. **Food Chemistry**. 116: 445-451.
- Chancharern, P., Laohakunjit, N., Kerdchoechuen, O, and Thumthanaruk, B. 2016. Extraction of type A and Type B gelatin fish from jellyfish (*Lobonema amitthii*). **International Food Research Journal**. 23, 419-424.
- Chen, L., Ma, L., Zhou, M., Lie, Y. and Zhang, Y. 2014. Effects of pressure on gelatinization of collagen and properties of extracted gelatins. **Food Hydrocolloids**. 36: 316-322.

- Chuaychan, S., Benjakul, S., and Kishimura, H. 2016. Characteristics and gelling property of gelatin from scale of spotted golden goatfish (*Parupeneus heptacanthus*). **Journal of Food Processing and Preservation**. 41: DOI:101111/jfpp13139.
- Desselleleather, 2018. **Hide diagram**. Online Available from <http://www.desselleleather.com/hide-diagram.html> (3 February 2018).
- Gelatin Manufacturers Institute of America. 2012. **Gelatin handbook**. Online Available from http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf (4 February 2018).
- Gelatin Manufacturers Institute of America. 2013. **Standard testing methods for edible gelatin**. . Online Available from http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Official_Methods_of_Gelatin_Revised_2013.pdf (10 April 2018).
- Hanani Z. A. Nur. 2016. Gelatin. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (Eds.) **The Encyclopedia of Food and Health vol. 3**, pp. 191-195. Oxford: Academic Press.
- Hsieh, T. P. and Ofori, J. A. 2011. Food grade proteins from animal by-products: Their usage and detection methods (page 13-35) in Leo M. L. Nollet and Fraeal Toldrá, **Handbook of analysis of edible animal by-products**. CRC Press Taylor & Francis Group. New York.
- Jackson, B. and Komorniczak, M. 2017. Online Available from **Utep thesis investigates missing pigment in 3D printed skin**. <https://3dprintingindustry.com/news/utep-thesis-investigates-missing-pigment-3d-printed-skin-120690/> (3 February 2018).
- Karim, A. A. and Bhat, R. 2008. Gelatin alternatives for the food industry: recent developments, challenges, and prospects. **Trends in Food Science and Technology**. 19: 644-656.
- Koobkaew, K., Nakavisut, S., and Kiyothong, K. 2013. Thailand buffalo strategic plan 2012-2016. **Buffalo Bulletin**. 32 (special issue): 83-89.
- Kuan, Y., Nafchi, A. M., Huda, N., Ariffin, F., and Karim, A. 2016. Comparison of physicochemical and functional properties of duck feet and bovine gelatins. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 97: 1163-1671.

- Mad-Ali, S., Benjakul, S., Proadpran, T., Magsood, S. 2015. Characteristics and gel properties of gelatin from goat skin as affected by pretreatments using sodium sulfate and hydrogen peroxide. **Journal of the Science of Food and Agriculture**. 96: 2193-2203.
- Mariod A. A., Abdel-Wahab S. I., Ibrahim M. Y., Mohan S., Abd Elgadir M., Ain N. M., 2011. Preparation and characterisation of gelatin from two Sudanese edible insects. **Journal Food Science and Engineering**. 1: 45-55.
- Mariod, A. A. and Adam, H. F. 2013. Review: gelatin, source, extraction and industrial applications. **ACTA Scientiarum Polonorum Aliment**. 12:135-147.
- Mulyani, S., Sigit Setya Budi, F.M.C., Pranoto, Y. and Santoso, U. 2017a. The characteristics of buffalo hide as raw material for gelatin production. **Journal of Applied Food Technology**. 3. 10.17728/jaft.3.
- Mulyani, S., Sigit Setya Budi, F.M.C., Pranoto, Y. and Santoso, U. 2017b. The effect of pretreatment using hydrochloric acid on the characteristics of buffalo hide gelatin. **Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture**. 42: 14-22.
- Mulyani, S., Sigit Setya Budi, F.M.C., Pranoto, Y. and Santoso, U. 2017c. Physicochemical properties of gelatin extracted from buffalo hide pretreated with different acids. **Korean Journal for Food Science of Animal Resources**. 37: 708-715.
- Nikoo, M., Benjakul, S., Bashari, M., Alekhorshied, M., Cissouma, A. I., Yang, N. and Xu, X. 2014. Physicochemical properties of skin gelatin from farmed amur sturgeon (*Acipenser schrenckii*) as influenced by acid pretreatment. **Food Bioscience**. 5:19-26
- Pal, K., Banthia, A.K., and Majumdar, D. K. (2007). Preparation and characterization of polyvinyl alcohol-gelatin hydrogel membranes for biomedical applications. **AAPS PharmaSciTechn**. 8(1), article 21.
- Pranoto, Y., Marseno, D. W., and Rahamawati, H., 2011. Characteristics of gelatins extracted from fresh and sun-dried seawater fish skins in Indonesia. **International Food Research Journal**. 18, 1335-1341.
- Regenstein, J. M., Chaudhry, M. M. and Regenstein, C. E. 2003. The Kosher and Halal food laws. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**. 2: 111-127.

- Ramos, M., Valdés, A., Beltrán, A., Canigós, M. C. 2016. Gelatin-based film and coating for food packaging applications. **Coating**, 6, 41, doi:10.3390/coatings6040041.
- Sarboon, N. M., Badii, F., and Howell, N. K. 2013. Preparation and characterization of chicken skin gelatin as an alternative to mammalian gelatin. **Food Hydrocolloids**, 30, 143-151.
- Sae-leaw, T., Benjakul, S., O' Brien, N. M., Kishimura, H. 2016. Characteristics and functional properties of gelatin from seabass skin as influenced by defatting. **International Journal of Food Science and Technology**. 51: 1204-1211.
- Sharma, B. D. 2003. **Modern Abattoir Practices and Animal Byproducts Technology**. Jaypee Brothers Medical Publishers (P) LTD. New Delhi.
- Sompie, M., Surtijono, S. E., Pontoh, J. H. W., and Lontann, N. N. 2015. The effect of acetic acid concentration and extraction temperature on physical and chemical properties of pigskin gelatin. **Procedia Food Science**. 3: 383-388.
- Xiamen Yasin Industry & Trade Co., Ltd. 2018. Yasin gelatin. Online Available from **Yasin gelatin production process**. https://www.atibaba.com/product-detail/Edible-Bovine-Skin-Dessert-Gelatin_60224986285.html (11 February 2018).
- Yu, W., Wang, X., Ma, L., Li, H., He, Z., and Zhang, Y. 2016. Preparation, characterization and structure of rabbit (Hyla rabbit) skin gelatin. **International Journal of Food Science and Technology**. 51: 574-580.