

เอกสารอ้างอิง

- กนกกานต์ วีระกุล จิราภรณ์ สอดจิตร์ และ เหมยญทอง สิงห์จามสูงค์. (2558). การสกัดใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้าโดยใช้เอนไซม์และการนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต. *SDU Research Journal*. 8(3), กันยายน-ธันวาคม 2558.
- กุลภัส วชิรศิริ โครดา วัลภา ดำรงชัย สิทธิสำอาง และ ฐิติชญา สุวรรณทัฬ. (2553). ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยใยอาหารจากเปลือกมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ต่อลักษณะทางเคมี ภายภาพ และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของขนมปังข้าวไร้. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 40(3/1) (พิเศษ), 309-312.
- จรรยา วัฒนทวีกุล. (2545). ใยอาหารเพื่อสุขภาพ. *วารสารอาหาร*. ฉบับที่ 30 (1), หน้า 1-12.
- จักรชัย สมพลพงษ์. (2558). *โยเกิร์ต นมเปรี้ยวมหัศจรรย์*. สืบค้นเมื่อ 4 ตุลาคม 2562. จาก www.goodhealth.co.th/new_page_47.htm
- ณัฐกานต์ เกียรติเมธา. (2553). *การผลิตโยเกิร์ตเสริมใยอาหาร*. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. (2545). ใยอาหารเพื่อสุขภาพ. *วารสารอาหาร*. ฉบับที่ 32 (3), หน้า 157-159.
- ถาวร จันทโชติ (2552). *โครงการใยอาหารจากผลไม้ไทยบางชนิด: องค์ประกอบทางเคมี และคุณสมบัติต้องสารต้านอนุมูลอิสระ*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ คณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
- ธัชจันทา วุฒิพานิช และ ภูริภัทร์ ศรีเรือง. (2551). *การพัฒนาโยเกิร์ตชนิดที่มีใยอาหารสูง*. โครงการพิเศษ ปริญญาเกษตรศาสตรบัณฑิต คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ธัญนันท์ ฤทธิมณี. (2560). *การสกัดและการใช้ประโยชน์จากหอยกล้วยหอมทองเพื่อเสริมใยอาหารในไส้อ้ว*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
- นิธิยา รัตนานนท์. (2549). *เคมีอาหาร* สำนักพิมพ์โอเดียนส์ไตร์ กรุงเทพฯ
- พัชรภรณ์ วชิรศิริ. (2550). *การสกัดใยอาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า*. วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิพรรธ ตั้งใจดี. (2556). *สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตเปลือกมะม่วงน้ำดอกไม้ทอดกรอบโดยการทอดสุญญากาศ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงษ์ และนิธิมา รัตนานนท์. (2558b). *Yogurt / โยเกิร์ต*. สืบค้นเมื่อ 4 ตุลาคม 2562. จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1077/yogurt>

- มนฤทัย ศรีทองเกิด กัณณิกา ทิพประมวล และปวีณา ชานาญยงค์. (2557). *การใช้ประโยชน์จากผงเปลือกมะม่วงเพื่อเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ และใยอาหารในผลิตภัณฑ์ขนมปังและแผ่นกึ่งยว*. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- วันเพ็ญ มีสมญา. (2541). ใยอาหารอันทรงคุณค่า. *อาหาร*. 28(3), 213-219.
- สุรัตน์ โคมินทร์. (2534). *อาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ: แนวทางในการบริโภคน้ำตาลและใยอาหารมีความสำคัญหรือไม่*. สถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล.
- หนึ่งฤทัย ศรีทองทิม. (2552) *ผลของสารสกัดจากเปลือกมะม่วงต่อการยับยั้ง Staphylococcus aureus ที่พบในขนมลูกชุบ*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, สาขาสุขาภิบาลอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. (2549). *การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตเส้นใยอาหารผงจากกากส้มเขียวหวาน กากส้มสายน้ำผึ้ง กากส้มสีทอง และเปลือกในส้มโอ*. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อินทิรา ลิจันทรพร นันทชนก นันทะไชย ปาลิดา ตังอนุรัตน์ และ อัญชลินทร์ สิงห์คำ. (2561) *ผลของผงเปลือกมะม่วงต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของเค้ก*. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. ครั้งที่ 49 ฉบับที่ 2 (พิเศษ), หน้า 585-588.
- อุษามาส จริยวานุกุล. (2552). *ผลของสารให้ความหวานต่อคุณภาพของโยเกิร์ต*. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย*. ปีที่ 29 ฉบับที่ 4 เดือนตุลาคม-ธันวาคม.
- เอกชัย จารุเนตรวิลาศ. (2558). *อาหารฟังก์ชัน*. สำนักวิชาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- อรพรรณ นาสะอาด สุชาติา ไชยสวัสดิ์ และ ภาณุ พลายนบัว. (2558). *การพัฒนากระบวนการสกัดใยอาหารจากมะม่วงระดับต้นแบบเพื่อใช้ประโยชน์ในด้านอาหารเสริมสุขภาพ*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- Afifa, A., Umar, F., Kashif, A., Zafar, H., Afshan, S., Farkhandah, S., Muhammad, A.I.S., Sidhu, Hafeez-ur, R., Sommayya, A. (2016). Review Therapeutic potentials of bioactive compounds from mango fruit wastes. *Trends in Food Science & Technology*, 53, 102-112.
- Ajila, C. M., Aalami, M., Leelavathi, K., & Prasada Rao, U. J. S. (2010). Mango peel powder: A potential source of antioxidant and dietary fiber in macaroni preparations. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11, 219–224.
- Ajila, C. M., Bhat, S. G., & Rao, U. J. S. (2007). Valuable components of raw and ripe peels from two Indian mango varieties. *Food Chemistry*, 102, 1006-1011.

- Ajila, C. M., Leelavathi, K., & Prasada Rao, U. J. S. (2008). Improvement of dietary fiber content and antioxidant properties in soft dough biscuits with the incorporation of mango peel powder. *Journal of Cereal Science*, 48(2), 319–326.
- Ana Paula do Espírito Santo, Nathalie S. Cartolano, Thaianie F. Silva, Fabiana A.S.M. Soares, Luiz A. Gioielli, Patrícia Perego, Attilio Converti and Maricê N. Oliveira. (2012). Fibers from fruit by-products enhance probiotic viability and fatty acid profile and increase CLA content in yoghurts. *International Journal of Food Microbiology*, 154, 135–144
- AOAC. (2019). Official Methods of Analysis of AOAC International. Gaithersburg, MD, USA: AOAC International.
- AOAC. (2016). Official Methods of Analysis of AOAC International. Gaithersburg, MD, USA: AOAC International.
- Aziz, N. A. A., Wong, L. M., Bhat, R., & Cheng, L. H. (2012). Evaluation of processed green and ripe mango peel and pulp flours (*Mangifera indica* var. *Chokanan*) in term of chemical composition, antioxidant compounds and functional properties. *Journal of the Science of Food & Agriculture*, 92, 557–563.
- B.N.P. Sah, T. Vasiljevic, S. McKechnie, O.N. Donkor. (2016). Physicochemical, textural and rheological properties of probiotic yogurt fortified with fibre-rich pineapple peel powder during refrigerated storage. *LWT - Food Science and Technology*, 65, 978-986.
- Bongkochrat Naowakul, Tri Indrarini Wirjantoro and Aphirak Phianmongkhol. (2013). Effects of speed and time of wet milling on properties of dietary fiber powder from pomelo's albedo. *Food and Applied Bioscience Journal*, 1(1): 34-48.
- Cadden, A.M. (1987). Comparative effect of particle size reduction on physical structure and water binding properties of several plant fibers. *Journal of Food Science*. 52(6): 1595-1599.
- COMP. (2015). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods (APHA), 5th Edition, Chapter 19.

- E. Sandra, V. Kuri, J. Fernández-López, E. Sayas-Barberá, C. Navarro, & J.A. Pérez-Alvarez. (2010). Viscoelastic properties of orange fiber enriched yogurt as a function of fiber dose, size and thermal treatment. *LWT - Food Science and Technology*. 43, 708-714.
- FAOSTAD. (2015). *F. and A. organization of the united nations*. FAO. Retrieved from <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>.
- Figuerola, F., Hurtado, M. L., Estevez, A. M., Chiffelle, I. and Asenjo, F. (2005). Fibreconcentrates from apple pomace and citrus peel as potential fibre sources for food enrichment. *Food Chemistry*. 91, 395-401
- Gustaw, W., Kordowska-Wiater, M., & Koziół, J. (2011). The influence of selected prebiotics on the growth of lactic acid bacteria for bio-yoghurt production. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 10(4), 455-466.
- Jahurul, M., Zaidul, I., Ghafoor, K., Al-Juhaimi, F., Nyam, K., Norulaini, N., et al. (2015). Mango (*Mangifera indica* L.) by-products and their valuable components: A review. *Food Chemistry*, 183, 173-180.
- Jahurul, M., Zaidul, I., Nik, N., Sahena, F., Kamaruzzaman, B., Ghafoor, K., et al. (2014). Cocoa butter replacers from blends of mango seed fat extracted by supercritical carbon dioxide and palm stearin. *Food Research International*, 65, 401-406.
- Kim, H., Kim, H., Mosaddik, A., Gyawali, R., Ahn, K. S., & Cho, S. K. (2012). Induction of apoptosis by ethanolic extract of mango peel and comparative analysis of the chemical constituents of mango peel and flesh. *Food Chemistry*, 133, 416-422.
- Koubala, B. B., Kansci, G., Garnier, C., Ralet, M. C., & Thibault, J. F. (2012). Mango (*Mangifera indica* L.) and Ambarella (*Spondias cytherea*) peel extracted pectins improve viscoelastic properties of derived jams. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 12, 6200-6212.
- Larrauri, J.A., Rupérez, P., Borroto, B. & Saura-Calixto, F. (1996). Mango peels as a new tropical fiber: preparation and characterization. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*. 29, 729-733.
- Larrauri, J.A. (1999). New approaches in the preparation of high dietary fiber powders from fruit by-products. *Trends in Food Science and Technology*. 10, 3-8.

- Lewicki, P. P. 2004. Water as the determinant of food engineering properties: A review. *Journal Food Engineering*. 61(4): 483-495.
- O'Shea, N., Arendt, E., & Gallagher, E. (2012). Dietary fiber and phytochemical characteristics of fruit and vegetable by-products and their recent applications as novel ingredients in food products. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 16, 1-10.
- Sogi, D., Siddiq, M., Greiby, I., & Dolan, K. (2013). Total phenolics, antioxidant activity, and functional properties of “Tommy Atkins” mango peel and kernel as affected by drying methods. *Food Chemistry*, 141(3), 2649-2655.
- Tanongkankit, Y., Chiewchan, N. and Devahastin, S. (2010). Effects of processing on antioxidants and their activity in dietary fiber powder from cabbage outer leaves. *Drying Technology*. 28, 1063-1071.
- Tharanathan, R., Yashoda, H., & Prabha, T. (2006). Mango (*Mangifera indica* L.), “The King of Fruits”-An overview. *Food Reviews International*, 22(2), 95-123.
- Westenbrink, S., Brunt, K. and van der Kamp, J.-W. (2013). Dietary fiber: Challenges in production and use of food composition data. *Food Chemistry*, 562-567.