เอกสารอ้างอิง

กนกกร ศรีอนันต์, 2550, การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่บริโภคได้จากแป้งผสมไคโตซานสำหรับทุเรียนพร้อมบริโภค, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการทรัพยากรชีวภาพ คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, หน้า 1-20.

กรมส่งเสริมการเกษตร, 2527, การปลูกองุ่น, พิมพ์ครั้งที่ 2, โรงพิมพ์สำนักข่าวพาณิชย์, กรุงเทพฯ, หน้า 1-4.

กล้าณรงค์ ศรีรอตและเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ (2543), **เทคโนโลยีของแป้ง**, พิมพ์ครั้งที่ 2, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร, หน้า 15-39.

จุฬาลักษณ์ จารุจุฑารัตน์, 2552, **การพัฒนาเทคนิคทำแห้งของฟิล์มจากแป้งผสมไคโตแซนสำหรับบรรจุภัณฑ์ย่อยสลายได้**, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, หน้า 47-57.

ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ, 2540, “ การผลิตฟิล์มที่รับประทานได้จากโปรตีนสกัดจากถั่วเขียว”, วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, ปีที่ 29, ฉบับที่ 2, กรุงเทพฯ, หน้า 133-152.

พิทักษ์ เจาะจง, รพีพรรณ ปมุติโต และสุนีย์ กมลเดชเดชา, 2541, **ฟิล์มบริโภคได้จากแป้งมันสำปะหลัง**, โครงการการเรียนการสอนเพื่อเสริมประสบการณ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 1-8.

วัฒนา สวรรยาธิปัติ, 2531, การปลูกองุ่น, โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม, 42 หน้า.

Arvanitoyannis, I., Kolokuris, I., Nakayama, A. and Aiba, S.I., 1998, “Preparation and study of novel biodegradable blends based on gelatinized starch and 1,4-transpolyisoprene (gutta percha) for food packaging or biomedical applications”, **Carbohydrate Polymer**, vol. 34, pp. 291 – 302.

Banker, G.S., 1996, " Film coatings theory and practice" Journal of Pharmaceutical,, Vol.55, No.1, pp. 81-89.

Bechtold, D.H., H.J. seppala, P.W. Spink and W.F. Waychoff. 1963. Plasticizers, pp. 394-397. In Modern Plastics Encyclopedia 41 (14). Plactics catalogue Corp. Hildreth. Press, Inc., Bristol.

Beerler, A.D. and Finney, D.C., 1983, "**Plasticizers in modern plastics encyclopedia**, Mcgraw – Hill, New York.

Caner, C., Vergano. P.J. and Wiles, J.L. 1998, "Chitosan film mechanical and permeation properties as affected by acid, plasticizer and storage", **Journal of Food Science**, vol. 63, pp. 1049 – 1053.

Dallyn, H. and D. Shorten, 1998. Hygiene aspects of packaging in the food industry. Int. Biodeterioration, 24: 387-392.

Ellis, R.P., M.P. Cochrane, M.F.B. Dale, C.M. Duffus, A. Lynn, I.M. Morrison, R.D.M. Prentice, J.S. Swanston, and S.A. Tiller. 1998. Starch production and industrial use. J. Sci Food Agric. 77: 289-311.

Galliard, T., and P. Bowler. 1987. Morphology and composition of starch. In T. Gailliard (Ed.). Starch: Properties and Potential. John Wiley and Sons., New York.

Gennadios, A., Weller, C.L. and Testin, R.F., 1993, "Temperature effect on oxygen permeability of edible protein- based films", **Journal of Food Science**, vol. 58, pp. 212-214.

Geraldine, R.M., Soares, N.F.F, Botrel, D.A. and Goncalves, L.A. 2008. Characterization and effect of edible coatings on minimally processed garlic quality. Carbohydrate Polymers 72: 403-409.

Gontard, N. and Guilbert, S., 1994, "Bio – packaging technology and properties of edible and/or biodegradable material of agricultural origin", In: Mathlouthi, M. (ed.) **Food Packaging and Preservation**, Blackie academic and professional, New York, pp. 200 – 207.

Guilbert, S., 1986, "Technology and application of edible protective films", In:

Mathlouthi, M., **Food Packaging and Preservation: theory and practice**, Elsevier applied science publishers, New York, pp. 371 – 394.

Hayes, E.R., D.H., & Munroe, V.G. (1977). Organic Solvent systems for Chitosan. In proceedings of 1st International Conference on Chitin and Chitosan (p. 103).

Hon, D.N.S. (1996). Chitin and Chitosan Medical application. Polysaccharides in Medical Applications. New York: Marcel Dekker.

Kayserilioglu, B.S., Bakir, U., Yilmaz, L. and Akkas, S. N., 2003, "Drying temperature and relative humidity effects on wheat gluten film properties", **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, vol. 51, pp. 964-968.

Kester, J.J. and Fennema, O.R., 1986, "Edible films and coatings: a review", Food Packaging Technology, Vol. 40, No. 12, pp. 47-59.

Kerr, R.W. 1950. Chemistry and Industry of Starch. 2nd Ed. Academic Press Inc., New York. 719 p.

Krochta, J.M. and De Mulder – Johnston, 1997, "Edible and biodegradable polymer films", **Food Technol**, vol. 51, pp. 61-70.

Laohakunjit, N. and Noomhorm, A., 2004, "Effect of Plasticizers on Mechanical and Barrier Properties of Rice Starch film", **Starch/Starke**, Vol. 56, pp. 348-356.

Lawton, J.W. and Fanta, G.F., 1994, "Glycerol-plasticized films prepared from starch-polyvinyl alcohol mixtures: effect of poly ethylene co-acrylic acid", **Carbohydrate Polymer**, vol. 23, pp. 275-280.

Le Bot, Y. and Gouy, P.A., 1995, "Polyols from starch, In handbook of, **Starch hydrolysis products and their derivatives**, (MW Kearsley and SC Dziedzic, editors), London: Blackie Academic & Professional, pp. 155 – 176.

Li, Q., Dunn, E.T., Grandmaison, E.W.,& Goosen, M.F.A. (1992). Applications and properties of chitosan. Journal of Bioactive and Compatible ploymers, 7, 370-395.

Massachusetts: MIT Sea Grant Program.Harish Prashanth, K.V., & Tharanathan, R.N. (2007) Chitin/Chitosan: modifications and their unlimited application potential- an overview. Trends in Food Science & Technology, 18 (3),117-131.

Mathew, S. and Abraham, T.E., 2008, “Characterization of ferulic acid incorporated starch – chitosan blend films”, **Journal of food Hydrocolloids**, vol. 22, pp. 826-835.

McHugh, T.H., Aujard, J.F. and Krochta, J.M., 1994, “Plasticized whey protein edible films -water vapor permeability properties”, **Journal of Food Science**, vol. 59, pp. 416 – 420.

Merck Index. (1996). An encyclopedia of chemicals, drugs, and biological (12 th ed.) Whitehouse station: Merck.

Mchugh, T.H. et al, 1994, “Plasticized whey protein edible films: water vapor permeability properties. “J.Food Sci. 59 (2), 416-429.

Vermeiren, L., Devleghere, F., Van Beest, M., Dekrujif, N. and Debevere, J., 1999, “Development in the active packaging of foods”, **Trends Food Science Technol**, vol. 10 (3), pp. 77 -86.