



วารสาร

เทคโนโลยีการอาหาร

JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY, SIAM UNIVERSITY

บริจาค

ISSN 1686-3070

ปีที่ 10 ฉบับที่ 1 ตุลาคม 2557 - กันยายน 2558 | VOL.10 No.1 October 2014 - September 2015



2

5

3

- รังสียูวี: เทคโนโลยีใหม่สำหรับอุตสาหกรรมน้ำผลไม้และเครื่องดื่ม
- เทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุเพื่อการเพิ่มคุณภาพอาหารแช่เยือกแข็ง
- อิทธิพลขององค์ประกอบที่มีผลต่อสมบัติเชิงความร้อนและโอกาสของปรากฏการณ์เกาะตัวเป็นก้อนของผลิตภัณฑ์นมผง

จัดพิมพ์โดย

ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม



วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

สารบัญ



บทบรรณาธิการ

บทความวิจัย

- | | |
|---|----|
| 1. การคัดแยกแบคทีเรียชอบเค็มที่ผลิตเอนไซม์โปรติเอสจากปลาร้า
(Screening of Protease Producing Halophilic Bacteria from Fermented Fish (Pla-ra)) | 1 |
| 2. การใช้ผงเยื่อฟักข้าวแห้งเป็นสารกันหืนในผลิตภัณฑ์มายองเนส
(Use of Dried Aril of Gac Fruit Powder as an Antioxidant in Mayonnaise Product) | 9 |
| 3. การใช้แป้งกล้วยหอมทองดิบที่มีสมบัติต้านทานการย่อยสลายด้วยเอนไซม์
ในผลิตภัณฑ์พาสต้า
(Application of Resistant Starch from Unripe Banana “Hom Thong”
(<i>Musa sapientum</i> L., AAA group) in Pasta) | 19 |
| 4. ผลของวิธีการหุงต่อปริมาณกรดแกมมาอะมิโนบิวทิริก (กาบา) และ
สมบัติทางเคมีกายภาพของข้าวกล้องงอก
(Effect of Cooking Methods on γ -aminobutyric Acid Content and
Physico-chemical Properties of Germinated Brown Rice) | 30 |
| 5. ผลของอุณหภูมิและความสุกต่อค่าการนำไฟฟ้า ความชื้น และปริมาณของแข็ง
ที่ละลายน้ำได้ของกล้วยน้ำว้าระหว่างกระบวนการให้ความร้อนแบบโอห์มมิก
(Effects of Temperature and Degree of Maturity on Electrical Conductivity,
Moisture Content and Total Soluble Solid of Banana (<i>Musa sapientum</i> Linn
or “Nam wa”) during Ohmic Heating) | 42 |

บทความวิชาการ

- | | |
|--|----|
| 1. รังสียูวี: เทคโนโลยีใหม่สำหรับอุตสาหกรรมน้ำผลไม้
(Ultraviolet Radiation: An Emerging Technology for Juice Industry) | 51 |
| 2. อิทธิพลขององค์ประกอบที่มีต่อสมบัติเชิงความร้อนและโอกาสของ
ปรากฏการณ์การเกาะตัวกันเป็นก้อนของผลิตภัณฑ์นมผง
(Compositional Effect on Thermal Properties and Opportunities of
Milk Powder Stickiness Phenomena) | 63 |
| 3. เทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุเพื่อการเพิ่มคุณภาพอาหารแช่เยือกแข็ง
(Packaging Materials and Technologies for Improving Quality of Frozen Foods) | 81 |