



วารสาร

เทคโนโลยีการอาหาร

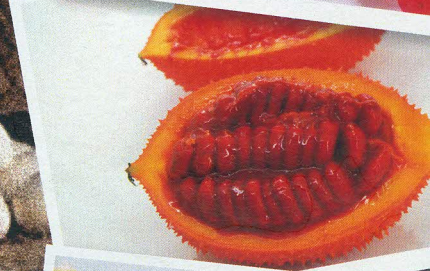
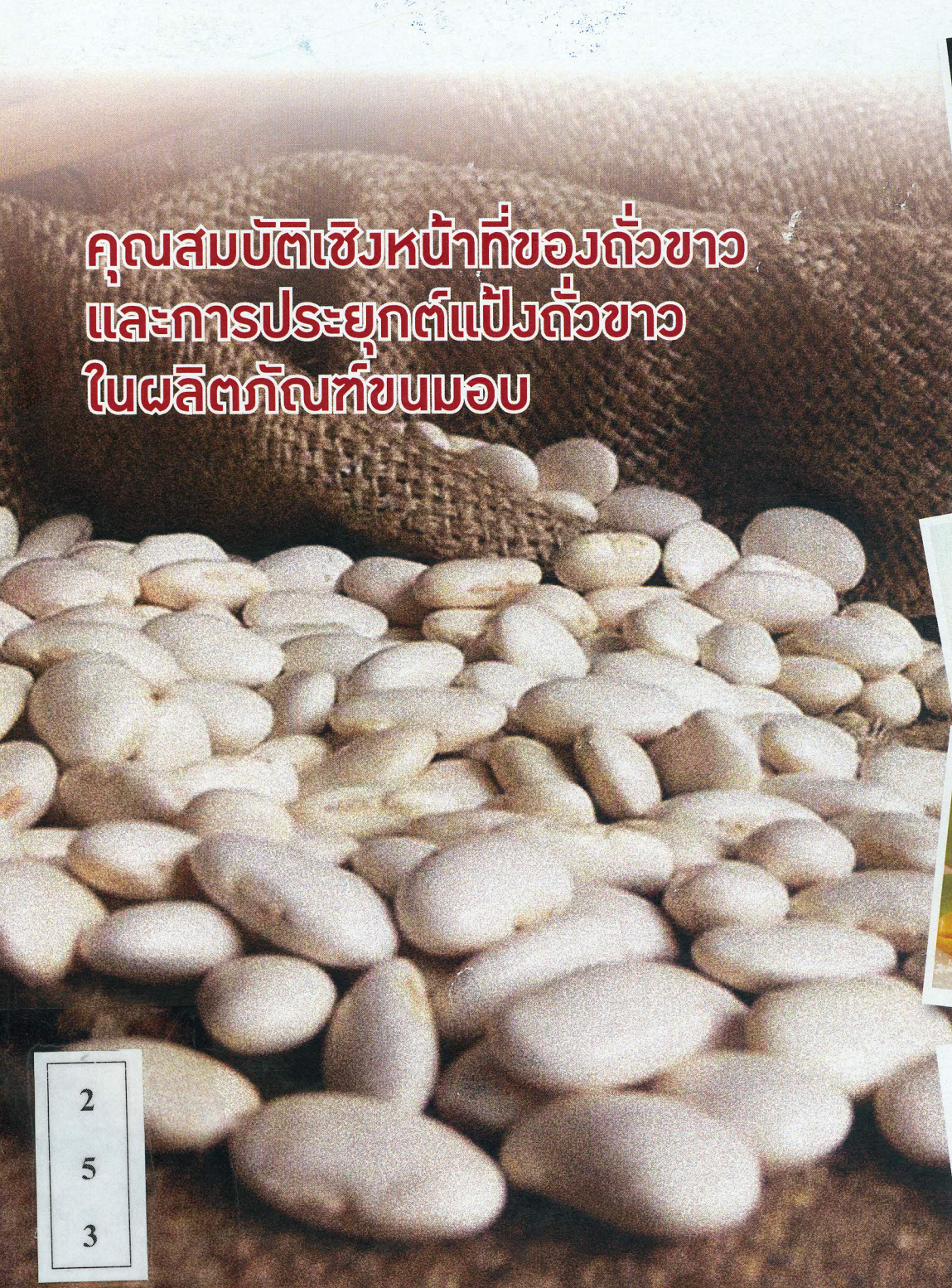
มหาวิทยาลัยสยาม

JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY, SIAM UNIVERSITY

ISSN 1686-3070

ปีที่ 11 ฉบับที่ 1 มกราคม - ธันวาคม 2559 | VOL.11 No.1 January - December 2016

คุณสมบัติเชิงหน้าที่ของถั่วขาว และการประยุกต์แปรรูปถั่วขาว ในผลิตภัณฑ์ขนมอบ



2
5
3

- ผลของการลดปริมาณความชื้นก่อนทอดต่อปริมาณความชื้นค่าสัมประสิทธิ์การแพร่ของความชื้น และการดูดซับน้ำมันในผลิตภัณฑ์เห็ดหอม (*Lentinus edodes*) ทอดแบบน้ำมันท่วม
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ธัญพืชเพื่อสุขภาพ
- ผลของกระบวนการต่อสมบัติทางกายภาพและปริมาณแคโรทีนอยด์ในสีผสมอาหารธรรมชาติจากเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว
- การศึกษาคุณสมบัติทางเคมี ทางประสาทสัมผัสและสารต้านอนุมูลอิสระของไวน์ที่ทำจากมะม่วง 4 สายพันธุ์ (สายพันธุ์น้ำดอกไม้ ไซคอนันต์ อกร่อง และแรด)
- การวิเคราะห์ทางเคมีกายภาพของโปรตีนมะพร้าว (*Cocos nucifera* L.) ดัดแปรโดยใช้เอนไซม์โปรตีนเอสทางการค้า
- การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบขนมจีนเสริมโปรตีน และธาตุเหล็กด้วยน้ำปู

จัดพิมพ์โดย
ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

สารบัญ



บทบรรณาธิการ

บทความวิชาการ

1. คุณสมบัติเชิงหน้าที่ของถั่วขาวและการประยุกต์แบ่งถั่วขาวในผลิตภัณฑ์ขนมอบ (Functional Properties of White Kidney Bean and Application in Bakery Product)	1
--	---

บทความวิจัย

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ธัญพืชเพื่อสุขภาพ (The Product Development of Healthy Cereal Jelly)	13
2. Physicochemical Analysis of Modified by Commercial Proteinases Coconut (<i>Cocos nucifera</i> L.) Protein (การวิเคราะห์ทางเคมีกายภาพของโปรตีนมะพร้าว (<i>Cocos nucifera</i> L.) ดัดแปรโดยใช้ เอนไซม์โปรตีนเอสทางการค้า)	21
3. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมี ทางประสาทสัมผัสและสารต้านอนุมูลอิสระของไวน์ ที่ทำจากมะม่วง 4 สายพันธุ์ (สายพันธุ์น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ อกร่อง และแรด) (The study of chemical properties, sensory test and antioxidant activity of mango wine from mango 4 cultivars (Nam Dok Mai, Chok Anan, Okrong and Rad))	38
4. ผลของกระบวนการต่อสมบัติทางกายภาพและปริมาณแคโรทีนอยด์ ในสีผสมอาหารธรรมชาติจากเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว (Effect of Processing on Physical Property and Carotenoid Content in Natural Food Colorant from Gac aril)	47
5. ผลของการลดปริมาณความชื้นก่อนทอดต่อปริมาณความชื้นค่าสัมประสิทธิ์การแพร่ของ ความชื้นและการดูดซับน้ำมันในผลิตภัณฑ์เห็ดหอม (<i>Lentinus edodes</i>) ทอดแบบน้ำมันท่วม (Effect of Pre-Frying Treatments on Moisture Content, Effective Moisture Diffusivity and Oil Uptake Content of Deep-Fat Fried Shitake Mushrooms (<i>Lentinus edodes</i>))	57
6. การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบขนมจีนเสริมโปรตีน และธาตุเหล็กด้วยน้ำปู (Development of Prototype Formulation of Rice Noodle Fortified Protein and Iron with Crab Paste)	67