



# วารสารเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยสยาม

ISSN 1686-3070

## Journal of Food Technology, Siam University

ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 มิถุนายน 2554-พฤษภาคม 2555 VOL.7 No.1 JUNE 2011-MAY 2012

- กัมและมิวซีเลจจากพืช
- โอลิโกแซคคาไรด์ในการแปรรูปอาหาร
- นมเปรี้ยวพร้อมดื่มจากผักข้าว
- กลาสทรานซิชัน ต่อการเกาะจับตัวของนมผง



Glass Transition  
( $T_g$ )

Crystallization  
( $T_{cr}$ )

Melting  
( $T_m$ )

2

5

3



# วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

สารบัญ



## บทบรรณาธิการ

## บทความวิชาการ

- |                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1. กัมและมิวซิเลจจากพืช                      | 1  |
| 2. การให้ความร้อนแบบโอห์มมิกในการแปรรูปอาหาร | 11 |

## บทความวิจัย

- |                                                                                                                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. การผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่มที่เสริมด้วยผักข้าว<br>(Production of Drinking Yogurt Fortified with Gac Fruit)                                                                                                | 23 |
| 2. กระบวนการแปรรูปด้วยเอนไซม์และการทำแห้งด้วยเครื่องอบแห้ง<br>แบบพ่นฝอยของไซรัปขนุนชนิดผง<br>(Enzymatic Processing and Spray Drying of Jackfruit<br>( <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.) Syrup Powder) | 31 |
| 3. การศึกษาสมบัติทางเคมี-กายภาพของสตาร์ชฟอสเฟตจากเมล็ดขนุน<br>(Study on Physicochemical Properties of Phosphate Starch from Jackfruit Seed<br>( <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lamk.))                    | 40 |
| 4. บทบาทของแอลฟารีแลกเซชันและกลาสทรานซิชัน ต่อการเกาะจับตัวกันของนมผง<br>(Roles of $\alpha$ -Relaxation and Glass Transition on Stickiness of Milk Powder)                                                 | 51 |