



วารสารเทคโนโลยีการอาหาร

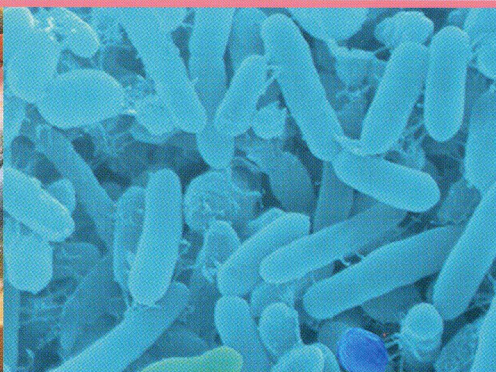
มหาวิทยาลัยสยาม

ISSN 1686-3070

Journal of Food Technology, Siam University

ปีที่ 9 ฉบับที่ 1 มิถุนายน 2556-พฤษภาคม 2557 VOL.9 No.1 JUNE 2013-MAY 2014

- การป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์เนื้อกล้วยหอมตีปั่นพาสเจอไรซ์
- กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากสาหร่ายพวงองุ่น สาหร่ายทูน และสาหร่ายเซากวาง
- อะซิไซโคลบาซิลลัส: แบคทีเรียที่เป็นปัญหาต่ออุตสาหกรรมน้ำผลไม้



2

5

3



วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

สารบัญ



บทบรรณาธิการ

บทความวิชาการ

- | | |
|--|----|
| 1. การลดปริมาณฮิสตามีนในปลาและผลิตภัณฑ์ปลา โดยจุลินทรีย์
(Histamine Reduction in Fish and Fishery Products by Microorganisms) | 1 |
| 2. อะลิไซโคลบาซิลลัส: แบคทีเรียที่เป็นปัญหาต่ออุตสาหกรรมน้ำผลไม้
(Alicyclobacillus: A Significant Bacteria for Fruit Juice Industry) | 9 |
| 3. อันตรกิริยาระหว่างกลิ่นรสและโปรตีน
(Flavor-Protein Interactions) | 21 |
| 4. การใช้ประโยชน์จากเศษผักผลไม้เหลือทิ้งเพื่อผลิตเป็นใยอาหารผง
(Utilization of Vegetable and Fruit Residues for Production of Dietary Fiber Powder) | 31 |

บทความวิจัย

- | | |
|---|----|
| 1. การป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์เนื้อมะนาวหอมดีปั่นพาสเจอร์ไรซ์
(Inhibition of Browning Reaction in Pasteurized Fragrant Banana Purée) | 39 |
| 2. อิทธิพลของ pH และอุณหภูมิที่มีต่อสมบัติการละลายและการเกิดฟอง
ของโปรตีนถั่วเขียวเข้มข้น
(Influence of pH and Temperature on Solubility and Foaming Properties
of Mung Bean Protein Concentrate) | 52 |
| 3. กิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากสาหร่ายพวงองุ่น
(<i>Caulerpa lentillifera</i>) สาหร่ายทุ่น (<i>Sargassum oligocystum</i>)
และสาหร่ายเชากวาง (<i>Gracilaria changii</i>)
(Antioxidant Activities of Crude Extracts from <i>Caulerpa lentillifera</i> ,
<i>Sargassum oligocystum</i> and <i>Gracilaria changii</i>) | 63 |