

วารสารเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยสยาม

สารบัญ

บทบรรณาธิการ

บทความวิชาการ

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

บทความวิจัย

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ธัญพืชเพื่อสุขภาพ 13
(The Product Development of Healthy Cereal Jelly)
2. Physicochemical Analysis of Modified by Commercial Proteinases 21
Coconut (*Cocos nucifera* L.) Protein
(การวิเคราะห์ทางเคมีกายภาพของโปรตีนมะพร้าว (*Cocos nucifera* L.) ดัดแปรโดยใช้
เอนไซม์โปรตีนเอสทางการค้า)
3. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมี ทางประสาทสัมผัสและสารต้านอนุมูลอิสระของไวน์ 38
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))
4. ผลของกระบวนการต่อสมบัติทางกายภาพและปริมาณแคโรทีนอยด์ 47
ในสีผสมอาหารธรรมชาติจากเหื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว
(Effect of Processing on Physical Property and Carotenoid Content in
Natural Food Colorant from Gac aril)
5. ผลของการลดปริมาณความชื้นก่อนทอดต่อปริมาณความชื้นค่าสัมประสิทธิ์การแพร่ของ 57
ความชื้นและการดูดซับน้ำมันในผลิตภัณฑ์เห็ดหอม (*Lentinus edodes*) ทอดแบบน้ำมันท่วม
(Effect of Pre-Frying Treatments on Moisture Content, Effective Moisture Diffusivity
and Oil Uptake Content of Deep-Fat Fried Shitake Mushrooms (*Lentinus edodes*))
6. การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบขนมจีนเสริมโปรตีน และธาตุเหล็กด้วยน้ำปู 67
(Development of Prototype Formulation of Rice Noodle Fortified Protein
and Iron with Crab Paste)