

คำนำ

บรรณานุกรมเฉพาะเรื่อง Food Science and Technology ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร การศึกษา วิจัยวิทยาการต่าง ๆ การพัฒนาและการแก้ปัญหาของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งทางศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ติดตามและรวบรวมข้อมูลบรรณานุกรมสิ่งพิมพ์ไว้บริการในสำนักหอสมุดฯ ได้แก่ หนังสือวารสาร เอกสารทางมาตรฐาน ฯลฯ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่สิ่งพิมพ์ดังกล่าวให้มีการใช้อย่างคุ้มค่าและช่วยอำนวยความสะดวกแก่ผู้ใช้บริการ ข้อมูลบรรณานุกรมที่รวบรวมฉบับนี้ได้กำหนดขอบเขตการสืบค้นภายใต้หัวข้อเรื่อง ดังนี้

- ◆ วิทยาศาสตร์การอาหาร
- ◆ Food Science and Technology
- ◆ Food Science
- ◆ Food Technology

คณะผู้จัดทำหวังว่าบรรณานุกรมเฉพาะเรื่องฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับ Food Science and Technology ให้สามารถติดตามเอกสารได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว เอกสารฉบับเต็มของบทความวารสารและที่เป็นภาษาไทยที่อ้างอิงในบรรณานุกรมเฉพาะเรื่องฉบับนี้ ได้รวบรวมและให้บริการในรูปแบบแฟ้มประมวลสารสนเทศเฉพาะเรื่อง “Food Science and Technology” จัดเก็บและให้บริการ ณ บริเวณห้องอ่าน ชั้น 2

ศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ธันวาคม 2549

สารบัญ

หน้า

เอกสารภาษาอังกฤษ

หนังสือ	1-15
เอกสารสิทธิบัตร	16-18
วารสาร	19-29
Reprint	30-45
Information File (IF)	46-50
เอกสารอื่น ๆ	51

เอกสารภาษาไทย

หนังสือ	52
วารสาร	53-59

เอกสารภาษาอังกฤษหนังสือ

- Advances in food and nutrition research; v.1-46.** Amsterdam : Elsevier, 2003, 2005.
664.072 AFR Ref.
- Akoh, Casimir C. and Barry G. Swanson. **Carbohydrate polyesters as fat substitutes.**
New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1994. 664.3 CAR
- Akoh, Casimir C. and David B. Min. **Food lipids : chemistry, nutrition, and biotechnology.**
New York, N.Y. : Marcel Dekker , 2002. 612.397 FOO 2nd ed. Ref.
- Altschul, Aaron M. **Low-calorie foods handbook.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1993.
664.63 LOW
- Altschul, Aaron M. **New protein foods.** New York, N.Y. : Academic Press, 1974-1985.
664.64 ALT
- Barbosa-Canovas, Gustavo V....[et al.]. **Nonthermal preservation of foods.** New York, N.Y. :
Marcel Dekker, 1998. 664.028 NON
- Barbosa-Canovas, Gustavo V.; Maria S. Tapia and M. Pilar Cano. **Novel food processing
technologies.** Boca Raton, Fla. : CRC Press, 2005. 664.02 NOV Ref.
- Bartz, Jerry A. and Jeffrey K. Brecht. **Postharvest physiology and pathology of vegetables.**
New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2003. 635.046 POS 2nd ed. Ref.
- Bate-Smith, E. C. and T.N. Morris. **Food science : a symposium on quality & preservation of
foods.** Cambridge : The University Press, 1952. 664.082 BAT
- Birch, G. G.; Michael Spencer and Allan G. Cameron. **Food science.** Oxford ; New York :

- Pergamon Press, 1972. 664 BIRf
- Bourne, Malcolm C. **Food texture and viscosity : concept and measurement.** New York : Academic Press, 1982. 664.07 BOU
- Bourne, Malcolm C. **Food texture and viscosity : concept and measurement.** San Diego, Calif. : Academic Press, 2002. 664.07 BOU 2nd ed.
- Caric, Marijana. **Concentrated and dried dairy products.** New York, N.Y. : VCH, 1994. 637.14 CAR
- Charley, Helen. **Food science.** New York : Ronald Press Co., 1970. 664 CHAf
- Cho, Susan Sungsoo.; Leon Prosy and Mark Dreher. **Complex carbohydrates in foods.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1999. 613.283 COM Ref.
- Cho, Susan Sungsoo. and Mark L. Dreher. **Handbook of dietary fiber.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2001. 612.39 HANd Ref.
- Clydesdale, Fergus. **Food science and nutrition : current issues and answers.** Englewood Cliffs, N.J. : Prentice-Hall, 1979. 664 CLY
- Considine, Douglas M. **Foods and food production encyclopedia.** editor-in-chief ; Glenn D. Considine, managing editor. New York : Van Nostrand Reinhold, 1982. 664.0321 FOO Ref.
- Datta, Ashim K. and Ramaswamy C. Anantheswaren. **Handbook of microwave technology for food applications.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2001. 664 HANm Ref.
- Davidson, P. Michael.; John N. Sofos and A. L. Branen. **Antimicrobials in food.** Boca Raton : Taylor & Francis, 2005. 664.06 ANT 3rd ed. Ref.

- Deibler, Kathryn D. and Jeannine Delwiche. **Handbook of flavor characterization : sensory analysis, chemistry, and physiology.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2004.
664.07 HANc Ref.
- Deshpande, S. S. **Handbook of food toxicology.** New York, N.Y. : Marcel Dekker , 2002.
615.954 DES Ref.
- Diehl, J. F. **Safety of irradiated foods.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1990.
363.192 DIE
- Duckworth, R. B.; [for the] International Union of Food Science and Technology. **Water relations of foods : proceedings of an international symposium held in Glasgow, September 1974.** London; New York : Academic Press, 1975. 641.16 DUC
- Eitenmiller, Ronald. and Junsoo Lee. **Vitamin E : food chemistry, composition, analysis.**
New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2004. 613.286 EIT
- Encyclopedia of food science and technology.** Vol.1-4. Edited by Frederick J. Francis.
New York, N.Y. : Wiley, 2000. 664.003 ENCY 2nd ed. Ref.
- Encyclopedia of food science and technology.** Vol.1-4. Editor in chief, Y.H. Hui. New York,
N.Y. :Wiley, 1992. 664.003 ENCY Ref.
- Encyclopaedia of food science food technology and nutrition.** Vol.1-8. Editors, Marcræ,
R.K. Robinson, M.J. Sadler. London : Academic Press, 1993.
664.003 ENC V.1-8 Ref.
- Fennema, Owen R. ...[et al]. **Principles of food science.** New York : M. Dekker, 1975-.
664 FEN

- Fennema, Owen R. **Food chemistry**. New York : Marcel Dekker, 1976. 664 FEN pt.1
- Fennema, Owen R. **Food chemistry**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1996. 664 FEN 3rd ed.
- Food Technology in Australia. Sydney : Council of Australian Food Technology Assoc.
International Minisymposium on Food Technology in the Year 2000 Helsinki,
Finland. **Food technology in the year 2000 : proceedings of the International
Minisymposium on Food Technology in the Year 2000, Helsinki, Nov. 14, 1989.**
Basel, Switzerland : Karger, 1990. 664.002 INT
- Friberg, Stig E.; Kare Larsson and Johan Sjoblom. **Food emulsions**. New York, N.Y. : Marcel
Dekker, 2004. 664.024 FRI 4th ed.
- Gaonkar, Anikumar G. **Ingredient interactions : effects on food quality**. New York, N. Y. :
Marcel Dekker, 1995. 664.07 ING
- Glicksman, Martin. **Gum technology in the food industry**. New York : Academic Press, 1969.
664 GLI
- Goldblith, S. A., L. Rey. and W. W. Rothmayr. **Freeze drying and advanced food technology**.
London : Academic Press, 1975-. 664.02845 GOL
- Gunasekaran, Sundaram. **Nondestructive food evaluation : techniques to analyze properties
and quality**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2001. 363.192064 NON Ref.
- Haard, Norman F. and Benjamin K. Simpson. **Seafood enzymes : utilization and influence on
postharvest seafood quality**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2000.
664.9497 SEA
- Hall, Carl W. and A. L. Rippen. **Encyclopedia of food engineering**. Westport, Conn. : Avi Pub.
Co., 1971. 664.003 HAL Ref.

- Hara, Yukihiro. **Green tea : health benefits and applications.** Boca Raton : Taylor & Francis ,
2001. 615.323624 HAR Ref.
- Hardwick, William A. **Handbook of brewing.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1995.
663.3 HAN Ref.
- Hauschild, Andreas H. W. and Karen L. Dodds. **Clostridium botulinum : ecology and control
in food.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1993. 664.07 CLO
- Hebeda, Ronald E. and Henry F. Zobel. **Baked goods freshness : technology, evaluation, and
inhibition of staling.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1996. 664.752 BAK
- Heldman, Dennis R. and Daryl B. Lund. **Handbook of food engineering.** New York, N.Y. :
Marcel Dekker, 1992. 664 HANd Ref.
- Herschdoerfer, S. M. **Quality control in the food industry.** London, New York : Academic
Press, 1967-. 664.07 HER
- Herschdoerfer, S. M. **Quality control in the food industry.** London ; Orlando : Academic
Press, 1984-1987. 664.07 HER 2nd ed.
- Hirasa, Kenji. and Mitsuo Takemasa. **Spice science and technology.** New York, N.Y. : Marcel
Dekker, 1998. 664.53 HIR
- Hui, Y. H. ---[et al.]. **Handbook of food and beverage fermentation technology.** New York,
N. Y. : Marcel Dekker , 2004. 664.024 HAN Ref.
- Hui, Y. H....[et al.]. **Handbook of vegetable preservation and processing.** New York, N.Y. :
Marcel Dekker, 2004. 664.8 HANv Ref.
- Hui, Y. H. and George G. Khachatourians. **Food biotechnology microorganisms.** New York,

N.Y. : VCH, 1995.

664.024 FOOb

Iglesias, Hector A. and Jorge Chirife. **Handbook of food isotherms : water sorption parameters for food and food components.** New York, N.Y. : Academic Press, 1982. 641.3 IGL Ref.

International Congress of Food Science and Technology London. **Food science and technology : proceedings of the First International Congress of Food Science and Technology, London, September 18-21, 1962.** New York : Gordon and Breach, 1965-69. 664 ICFST Ref.

Irudayaraj, Joseph. **Food processing operations modeling : design and analysis.** New York, N.Y. : Marcel Dekker , 2001. 664.0015118 FOO

Jackson, Ron S. **Wine science : principles, practice, perception.** San Diego : Academic Press, 2000. 663.2 JAC 2nd ed.

Jagtiani, Jethro.; Harvey T. Chan, Jr. and William S. Sakai. **Tropical fruit processing.** San Diego : Academic Press, 1988. 664.8046 JAG

Jay, James M.; Martin J. Loessner and David A. Golden. **Modern food microbiology.** New York, N. Y. : Springer, 2005. 664.001579 JAY 7th ed.

Jeremiah, Lester E. **Freezing effects on food quality.** New York, N. Y. : Marcel Dekker, 1996. 664.02853 FRE

Johnson, Arnold Harvey. **Encyclopedia of food technology.** [edited by] Arnold H. Johnson, Martin S. Peterson. Westport, Conn. : AVI Pub. Co., 1974. 664.003 JOH Ref.

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. **FAO/WHO food additives data system : based on the work of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.** Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1984.

Joslyn, Maynard Alexander. **Methods in food analysis : physical, chemical, and instrumental methods of analysis.** New York : Academic Press, 1970-. 664.07 JOS 2nd ed. Ref.

Kaletunc, Gonul. and Kenneth J. Breslauer. **Characterization of cereals and flours : properties, analysis, and applications.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2003. 641.331 CHA

Karel, Marcus; Owen R. Fennema and Daryl B. Lund. **Physical principles of food preservation.** New York : M. Dekker, 1975-. 664 FEN pt.2

Kulp, Karel. and Klaus Lorenz. **Handbook of dough fermentations.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2003. 641.815 HAN Ref.

Lee, Byong H. **Fundamentals of food biotechnology.** New York, N.Y. : VCH, 1996. 664.024 LEE

Lee, Frank A. **Basic food chemistry.** Westport, Conn. : AVI Pub. Co., 1983. 641.300154 LEE 2nd ed.

Lees, Robert S. and Marcus Karel. **Omega-3 fatty acids in health and disease.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1990. 612.397 OME

Leo Nollet, M. L. **Handbook of food analysis.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1996. 664.07 HAN Ref.

Liener, Irvin E. **Toxic constituents of plant foodstuffs.** New York : Academic Press, 1980. 615.954 LIE 2nd ed.

Liener, Irvin E. **Toxic constituents of animal foodstuffs.** New York : Academic Press, 1974. 615.954 LIE

- Lorenz, Klaus J. and Karel Kulp. **Handbook of cereal science and technology**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1991. 664.7 HAN Ref.
- Lyn Nabors, O' Brien. and Robert C. Gelardi. **Alternative sweeteners**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1991. 664.6 ALT 2nd rev.ed.
- Maarse, Henk. **Volatile compounds in foods and beverages**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1991. 664.07 VOL Ref.
- Machlin, Lawrence J. **Handbook of vitamins**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1991. 612.399 HAN 2nd ed.
- Macrae, R. **HPLC in food analysis**. London ; New York : Academic Press, 1982. 664.07 HPL
- Madhavi, D. L.; S. S. Deshpande and D. K. Salunkhe. **Food antioxidant : technological, toxicological, and health perspectives**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1996. 664.06 FOOa
- Maneepun, Saipin.; Pivan Varangoon and Bulan Phithakpol. **Food science and technology in industrial development : proceeding of the Food Conference'88, 24-26 October 1988, Bangkok, Thailand**. Bangkok, Thailand : Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University, 1988. 664 FOOs V.1-2
- Maroulis, Zacharias B. and George D. Saravacos. **Food process design**. New York, N. Y. : Marcel Dekker, 2003. 664.02 MAR
- Marshall, Wayne E. and James I. Wadsworth. **Rice science and technology**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1994. 664.725 RIC
- Marsili, Ray. **Flavor, fragrance, and odor analysis**. New York , N. Y. : Marcel Dekker , 2002. 664.07 FLAf Ref.

Marsili, Ray. **Techniques for analyzing food aroma.** New York, N. Y. : Marcel Dekker, 1997.
664.07 TEC Ref.

Marth, Elmer H. and James L. Steele. **Applied dairy microbiology.** New York, N.Y. : Marcel
Dekker, 2001. 637.01579 APP 2nd ed. Ref.

Maryweather, Linda. **FSTA Thesaurus 2004.** Reading, UK : IFIS, 2004.
025.49664 FSTA Ref.

Mayer, D.G. and F.H. Kemper. **Acesulfame-k.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1991.
664.5 ACE

Miliotis, Marianne D. and Jeffrey W. Bier. **International handbook of foodborne pathogens.**
New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2003. 615.95293 INT Ref.

Mittal, Gauri S. **Computerized control systems in the food industry.** New York, N.Y. :
Marcel Dekker, 1997. 664.024 COM

Morton, I. D. **Elsevier's dictionary of food science and technology : in four languages,
English, French, Spanish, German, with an index of Latin names.** / compiled by
Ian Douglas Morton and Chloe Morton. Amsterdam ; New York : Elsevier Scientific
Pub. Co. ; New York : distributors for the U.S. and Canada, Elsevier/North-Holland,
1977. 664.003 MOR Ref.

Moskowitz, Howard R. **Food texture : instrumental and sensory measurement.** New York,
N.Y. : Marcel Dekker, 1987. 664.07 FOOT

Nabors, Lyn O'Brien. **Alternative sweeteners.** New York, N.Y. : Marcel Dekker , 2001.
664.6 ALT 3rd rev. ed.

National Research Council (United States). Advisory Committee on Technology Innovation.
Food science in developing countries : a selection of unsolved problems.

- Washington : National Academy of Sciences, 1974. 664 FOO
- Nielsen, S. Suzanne. **Food analysis**. New York, N. Y. : Kluwer Academic, 2003.
664.07 FOOa 3rd ed. Ref.
- Nollet, Leo M. L. **Food analysis by HPLC**. New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1992.
664.07 FOOd
- Ockerman, Herbert W. **Source book for food scientists**. Westport, Conn. : AVI Pub. Co.,
1978-. 664.003 OCK Ref.
- O'Mahony, Michael. **Sensory evaluation of food : statistical methods and procedures**. New
York : M. Dekker, 1986. 664.07 OMA
- Onwulata, Charles. **Encapsulated and powdered foods**. Boca Raton, Fla. : Taylor & Francis,
2005. 664.02 ENC Ref.
- Owusu-Apenten, R. K. **Food protein analysis : quantitative effects on processing**. New York,
N.Y. : Marcel Dekker, 2002. 547.75 OWU
- Park, Jae W. **Surimi and surimi seafood**. Boca Raton, Fla. : Taylor & Francis, 2005.
664.94 SUR 2nd ed.
- Pau, L. F. and R. Olafsson. **Fish quality control by computer vision**. New York, N.Y. : Marcel
Dekker, 1991. 664.94 FISH
- Peterson, Martin S. and Donald K. Tressler. **Food technology the world over**. Westport, Conn.
: Avi Pub. Co., 1963-65. 664 PET
- Phillips, R. Dixon. and John W. Finley. **Protein quality and the effects of processing**.
New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1989. 664 PROt

- Pigott, George M. and Barbee W. Tucker. **Seafood : effects of technology on nutrition.**
New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1990. 664.949 PIG
- Potter, Norman N. **Food science.** Westport, Conn. : Avi Pub. Co., 1968. 664 POT
- Potter, Norman N. **Food science.** Westport, Conn. : Avi Pub. Co., 1973. 664 POT 2nd ed.
- Potter, Norman N. and Joseph H. Hotchkiss. **Food science.** New York, N.Y. : Chapman & Hall,
1995. 664 POT 5th ed.
- Prentice, J. H. **Dairy rheology : a concise guide.** New York, N.Y. : VCH, 1992. 637 PRE
- Rao, M. A. and S. S. H. Rizvi. **Engineering properties of foods.** New York, N.Y. : Marcel
Dekker, 1995. 664 ENG 2nd rev. ed.
- Rao, M. A.; Syed S. H. Rizvi and Ashim K. Datta. **Engineering properties of food.** Boca
Raton, Fla. : Taylor & Francis, 2005. 664 ENG 3rd ed. Ref.
- Reed, Gerald. **Enzymes in food processing.** New York : Academic Press, 1966. 664 REE
- Reed, Gerald. **Enzymes in food processing.** New York : Academic Press, 1975.
664.06 REE 2nd ed.
- Riemann, Hans. and Frank L. Bryan. **Food-borne infections and intoxications.** New York :
Academic Press, 1979. 615.954 FOO 2nd ed.
- Salminen, Seppo.; Atte von Wright and Arthur Ouwehand. **Lactic acid bacteria :
microbiological and functional aspects.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2004.
660.62 LAC 3rd ed.

- Salminen, Seppo. and Atte von Wright. **Lactic acid bacteria.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1993. 660.62 LAC
- Salunkhe, D. K. and S. S. Kadam. **Handbook of fruit science and technology : production, composition, storage, and processing.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1995. 634 HAN Ref.
- Salunkhe, D. K. and S. S. Kadam. **Handbook of vegetable science and technology : production, composition storage, and processing.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1998. 635 HAN
- Saravacos, George D. and Zacharias B. Maroulis. **Transport properties of foods.** New York, N. Y. : Marcel Dekker , 2000. 664 SAR
- Senior, Dorothy A. and GPhilip Ashurst. **Technology of bottled water.** Sheffield : Sheffield Academic Press ; Boca Raton, Fla. : CRC Press, 1998. 663.61 TEC
- Shewfelt, Robert L. and Stanley E. Prussia. **Postharvest handling : a systems approach.** San Diego, Calif. : Academic Press, 1993. 631.56 POS
- Shibamoto, Takayuki. and Leonard F. Bjeldanes. **Introduction to food toxicology.** San Diego, Calif. : Academic Press, 1993. 615.954 SHI
- Singh, R. Paul. and Dennis R. Heldman. **Introduction to food engineering.** San Diego, Calif. : Academic Press, 1993. 664 SIN 2nd ed.
- Smith, Kenneth T. **Trace minerals in foods.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1988. 613.28 TRA
- Spreer, Edgar. **Milk and dairy product technology.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1998. 637.1 SPR

Stegink, Lewis D. and L. J. Filer. **Aspartame : physiology and biochemistry.** New York, N.Y.
: Marcel Dekker, 1984. 664.06 ASP

Steinkraus, Keith H. **Handbook of indigenous fermented foods.** New York, N.Y. : Marcel
Dekker, 1996. 664 HAN 2nd ed. Ref.

Steinkraus, Keith H. **Industrialization of indigenous fermented foods.** Publisher: New York,
N.Y. : Marcel Dekker, 2004. 664.024 IND 2nd ed. Ref.

Stumbo, Charles Raymond. **Thermobacteriology in food processing.** New York : Academic
Press, 1965-. 664.028 STU

Stumbo, C. R. **Thermobacteriology in food processing.** New York : Academic Press, 1973.
664.028 STU 2nd ed.

Tainter, Donna R. and Anthony T. Grenis. **Spices and seasonings : a food technology
handbook.** New York, N.Y. : VCH, 1993. 664.53 TAI

Teranishi, Roy; Robert A. Flath and Hiroshi Sugisawa. **Flavor research : recent advances.**
New York : M. Dekker, 1981. 664.07 FLO

Troller, John A. and J. H. B. Christian. **Water activity and food.** New York : Academic Press,
1978. 664.02 TRO

Tzia, Constantina. and George Liadakis. **Extraction optimization in food engineering.**
New York, N. Y. : Marcel Dekker, 2003. 664.022 EXT

Valentas, Kenneth J.; Leon Levine J. and Peter Clark. **Food processing operations and
scale-up.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, Inc., 1991. 664 VAL

Wagner, Gabriele. and George G. Guilbault. **Food biosensor analysis.** New York, N.Y. :

Marcel Dekker, 1994. 664.07 FOOb

Walstra, P.... [et al.]. **Dairy technology : principles of milk properties and processes.**
New York, N.Y. : Marcel Dekker, 1999. 637.1 DAI Ref.

Walstra, Pieter. **Physical chemistry of foods.** New York, N. Y. : Marcel Dekker , 2003.
664 WAL

Ward, A. G. and A. Courts. **The Science and technology of gelatin.** London ; New York :
Academic Press, 1977. 664.01 WAR

Whitaker, John R.; Alphons G. J. Voragen and Dominic W. S. Wong. **Handbook of food
enzymology.** New York, N.Y. : Marcel Dekker, 2003. 664.001547758 HAN Ref.

Whitaken, John R. **Principles of enzymology for the food sciences.** New York, N.Y. : Marcel
Dekker, 1994. 612.0151 WHI 2nd ed. Ref.

Winter, Ruth. **A Consumer's dictionary of food additives.** New York : Crown Publishers,
1972. 664.0603 WIN Ref.

สิทธิบัตร

Daniels, Roger. and Roger Daniels. **Edible coatings and soluble packaging.** Park Ridge, N.J. :
Noyes Data Corp., 1973. 664.028 DAN Pat.

De Renzo, D. J. **Doughs and baked goods : chemical, air, and non-leavened.** Park Ridge, N.J.
: Noyes Data Corp., 1975. 664.752 DER Pat.

Gillies, M. T. **Fish and shellfish processing.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1975.
664.94 GIL Pat.

- Gillies, M. T. **Soft drink manufacture.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp. , 1973.
663.62 GIL Pat.
- Gutcho, Marcia H. **Prepared snack foods.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1973.
641.53 GUT Pat.
- Gutcho, Sidney. **Proteins from hydrocarbons.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1973.
664.64 GUT Pat.
- Gutcho, Marcia H. **Freeze drying processes for the food industry.** Park Ridge, N.J. : Noyes
Data Corp., 1977. 664.02845 GUT Pat.
- Gutcho, Marcia H. **Fortified and soft drinks.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1977.
663.6 GUT Pat.
- Hanson, L. P. **Commercial processing of vegetables.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp.,
1975. 664.8 HAN Pat.
- Hanson, L. P. **Vegetable protein processing.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1974.
664.64 HAN Pat.
- Johnson, J.C. **Food additives : recent developments.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp.,
1983. 664.060272 FOO Pat.
- Johnson, J. C. **Specialized sugars for the food industry.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp.,
1976. 664.1 JOH Pat.
- Karmas, Endel. **Meat, poultry, and seafood technology : recent developments.** Park Ridge,
N.J. : Noyes Data Corp., 1982. 664.900272 KAR Pat.
- Karmas, Endel. **Processed meat technology.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1976.
664.3 KAR Pat.

- Lawrence, Andrew A. **Natural gums for edible purposes.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1976. 668.37 LAW Pat.
- Pintauro, Nicholas. and Roger Daniels. **Sugar substitutes and enhancers.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1973. 664.5 DAN Pat.
- Pintauro, Nicholas D. **Food flavoring processes.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1976. 664.5 PIN Pat.
- Pintauro, Nicholas D. **Food packaging.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1978. 664.092 PIN Pat.
- Pintauro, Nicholas D. **Nutrition technology of processed foods.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1975. 664.06 PIN Pat.
- Pintauro, Nicholas D. **Tea and soluble tea products manufacture.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1977. 633.72 PIN Pat.
- Pintauro, Nicholas D. **Food additives to extend shelf life.** Park Ridge, N.J., Noyes Data Corp., 1974. 664.0287 PIN Pat.
- Rockwell, Peter J. **Single cell proteins from cellulose and hydrocarbons.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1976. 664.64 ROC Pat.
- Schwartz, M. E. **Confections and candy technology.** Park Ridge, N.J. : Noyes Data Corp., 1974. 664.1 SCH Pat.

บรรณานุกรม

Ang, Jit F. and Guy A. Crosby Formulating reduced - calorie foods with powdered cellulose.

Food Technology. 59 (3) 2005 : 35-38.

Atkinson, Mark A. Diet, genetics and diabetes. **Food Technology.** 51 (3) 1997 : 77-79, 104.

Babayán, V. K. Sense and nonsense about fats in the diet. **Food Technology.** 43 (1) 1989 :

90-91.

Berry, Robert E. How to get your paper published in Journal of Food Science. **Food**

Technology. 47 (7) 1993 : 101-106.

Birchbach, Peter. ...[et al.]. Enzymes : tools for creating healthier and safer foods. **Food**

Technology. 58 (4) 2004 : 20-22, 24-26.

Blumenthal, Michael M. How food packaging affects food flavor. **Food Technology.** 51 (1)

1997 : 71-72, 74.

Book, Sharon. and Thomas Luallen. 25 years of carbohydrates in IFT. **Food Technology.**

50 (2) 1996 : 51-52, 54-55.

Bord, Richard J. and Robert E. O'Connor. Who wants irradiated food? Untangling complex

public opinion. **Food Technology.** 43 (10) 1989 : 87-90.

Braddock, R.J. By-products of citrus fruit. **Food Technology.** 49 (9) 1995 : 74, 76-77.

Bresnick, Sidney R. Patents and the food industry. **Food Technology.** 41 (4) 1987 : 118-121.

Brody, Aaron L. Packages that heat and cool themselves. **Food Technology.** 56 (7) 2002 :

80-82.

- Broughton, J. Delves. Nisin and its uses as a food preservative. **Food Technology**. 44 (11) 1990 : 100, 102-106, 108, 111-112, 117.
- Campbell, L. A.; S.M. Ketelsen and R.N. Antenucci. Formulating oatmeal cookies-with calories-sparing ingredients. **Food Technology**. 48 (5) 1994 : 98, 102, 104-105.
- Carter, James P. Gamma-linolenic acid as a nutrient. **Food Technology**. 42 (6) 1988 : 72-82.
- Cassens, Robert G. Residual nitrite in cured meat. **Food Technology**. 51 (2) 1997 : 53-55.
- Datta, Ashim K.; Srikanth S.R. Geedipalli and Marialuci F. Almeida. Microwave combination heating. **Food Technology**. 59 (1) 2005 : 36-40.
- Davenport, Kittie. NBC's television advertising review procedures and guidelines. **Food Technology**. 48 (8) 1994 : 83-84.
- Davidson, P. Michael. and Mark A. Harrison. Resistance and adaptation to food antimicrobials, sanitizers, and other process control. **Food Technology**. 56 (11) 2002 : 69-78.
- De Heij, Wouter B.C. ...[et al.]. High-pressure sterilization : maximizing the benefits of adiabatic heating. **Food Technology**. 57 (3) 2003 : 37-41.
- de Roos, Kris B. How lipids influence food flavor. **Food Technology**. 51 (1) 1997 : 60-62.
- Dornblaser, Lynn. Market in low-glycemic food. **Food Technology**. 59 (11) 2005 : 30-32, 34.
- Duxbury, Dean. Antioxidant analysis : measuring disease fighters. **Food Technology**. 59 (3) 2005 : 56-58.
- Duxbury, Dean. Laboratory : keeping tabs on listeria. **Food Technology**. 58 (7) 2004 : 74-76, 80.
- Duxlbury, Dean. Testing for food allergens. **Food Technology**. 60 (1) 2006 : 62-64.

- Dziezak, Judie D. Enzymes : catalysts for food processes. **Food Technology**. 45 (1) 1991 : 78-85.
- Dziezak, Judie D. Spices. **Food Technology**. 43 (1) 1989 : 102-116.
- Evaluation of caffeine safety. **Food Technology**. 41 (6) 1987 : 105-113.
- Eydt, Andre J. Formulating reduced-fat foods with polyglycerol ester emulsifiers. **Food Technology**. 48 (1) 1993 : 82-83, 140.
- Faigh, Jilane G. Enzyme formulaions for optimizing juice yields. **Food Technology**. 49 (9) 1995 : 79-83.
- Figueiredo, Antonio A. Mosquite : History, composition and food uses. **Food Technology**. 44 (11) 1990 : 118, 120, 122, 124, 126, 128.
- Fennema, Owen. Conducting and controlling the quality of scientific research. **Food Technology**. 47 (10) 1993 : 66-71.
- Fischer, Norbert. and Sabine Widder. How proteins influence food flavor. **Food Technology**. 51 (1) 1997 : 68-70.
- Francis, F. J. Lasser-known food colorants. **Food Technology**. 41 (4) 1987 : 62-68.
- Fox, John A. Influence on purchase of irradiated foods. **Food Technology**. 56 (11) 2002 : 34-37.
- Fuller, Gordon W. Ingredients and "green" labels. **Food Technology**. 47 (8) 1993 : 68-71.
- Gelation characteristics of whey proteins and B-Lactoglobulin. **Food Technology**. 41 (9) 1987 : 102-111.

- Gennadios, Aristippose. and Curtis L. Weller. Edible films and coatings from wheat and corn proteins. **Food Technology**. 44 (10) 1990 : 63-69.
- Giese, Dames H. Alternative sweeteners and bulking agents. **Food Technology**. 47 (1) 1993 : 114-115, 118, 120, 122, 124-126.
- Giese, James. Acrylaride in foods. **Food Technology**. 56 (10) 2002 : 71-74.
- Giese, James. Antioxidants : tools for preventing lipid oxidation. **Food Technology**. 50 (11) 1996 : 73-74, 76, 78, 80.
- Giese, James. Developments in beverage additives. **Food Technology**. 49 (9) 1995 : 64-65, 68-70, 72.
- Giese, James. Rapid techniques for quality assurance. **Food Technology**. 47 (10) 1993 : 52-60.
- Godshall, Mary An. How carbohydrates influence food flavor. **Food Technology**. 51 (1) 1997 : 63-67.
- Golomski, William A. ISO 9000-the global perspective. **Food Technology**. 48 (12) 1994 : 57-59.
- Graham, Dee M. Use of ozone for food processing. **Food Technology**. 51 (6) 1997 : 72-75.
- Green, J. Hilary. and J. Bruce German. Translating nutrition innovation. **Food Technology**. 60 (5) 2006 : 26-30, 33.
- Griffiths, James C. Coloring foods & beverages. **Food Technology**. 59 (5) 2005 : 38, 40, 42, 44.

- Harang, Yao-Wen. and Catharina Y.W. Ang. Vegetarian foods for Chinese Buddhists. **Food Technology**. 46 (10) 1992 : 105-106, 108.
- Harding, Thomas B. Jr. and Linda R. Davis. Organic foods manufacturing & marketing. **Food Technology**. 59 (1) 2005 : 41-42, 44, 46.
- Heaton, James W. and Alejandro G. Marangoni. Chlorophyll degradation in processed foods and senescent plant tissues. **Food Technology**. 7 (1) 1996 : 8-15.
- Hecht, Stephen S. Understanding carcinogens and anticarcinogens in food. **Food Technology**. 47 (2) 1993 : 14, 16.
- Henley, E.C. and J.M. Kuster. Protein quality evaluation by protein digestibility corrected amino acid scoring. **Food Technology**. 48 (4) 1994 : 74-77.
- Hilary, Stevenson M. Identification of irradiated foods. **Food Technology**. 48 (5) 1994 : 141-144.
- Hollingsworth, Pierce. Developing foods for the next millennium. **Food Technology**. 50 (6) 1996 : 110, 112, 114, 117-118.
- Hollingsworth, Pierce. Mainstreaming healthy foods. **Food Technology**. 51 (3) 1997 : 56-58.
- Hung, Y.C. and N.K. Kim. Fundamental aspects of freeze-cracking. **Food Technology**. 50 (12) 1996 : 59-61.
- Industry food enzymology : current applications and new technology. **Food Technology**. 45 (1) 1991 : 87-112.

Institute of Food Technologists' Expert Panel on Food Safety&Nutrition. Potential mechanisms for food-related carcinogens and anticarcinogens. **Food Technology**. 47 (2) 1993 : 105-118.

ISO 14000 is coming. **Food Technology**. 50 (7) 1996 : 34.

Johnson, Mary Ann. and Joan G. Fischer. Role of minerals in protection against free radicals. **Food Technology**. 48 (5) 1994 : 112, 114, 116, 118-120.

Johnson, Rodney M. Pectin gel strength measurement. **Food Technology**. 42 (2) 1988 : 87-93.

Kassner, James E. Modern technologies in the manufacture of certified food colors. **Food Technology**. 41 (4) 1987 : 74-76.

Katz, Fran. Biotechnology : New tools in food technology's toolbox. **Food Technology**. 50 (11) 1996 : 63-65.

Katz, Fran. Food technology trends. **Food Technology**. 51 (6) 1997 : 46-48.

Kilara, Arun. and K.K. Lya. Food and dietary habits of the Hindu. **Food Technology**. 46 (10) 1992 : 94, 96, 98, 100-102, 104.

Knorr, Dietrich. Recovery and utilization of chitin and chitosan in food processing waste management. **Food Technology**. 45 (1) 1991 : 114-122.

Know, Dietrich. Biosynthesis and yield improvement of food ingredients from plant cell and tissue cultures. **Food Technology**. 47 (12) 1993 : 57-63.

Kornachi, Jeffrey L. Controlling listeria in the food processing environment. **Food Technology**. 59 (11) 2005 : 36-38, 40-42.

- Kosikowski, Frank V. Cholesterol-free milks and milk products : limitations... **Food Technology**. 44 (11) 1990 : 130, 132, 134.
- Labin-Goldscher, Rivka. and Samuel Edelstein. Calcium citrate : A revised look at calcium fortification. **Food Technology**. 50 (6) 1995 : 96, 98.
- Lawless, Harry. Pepper potency and the forgotten flavor sense. **Food Technology**. 43 (11) 1989 : 52-58.
- Loaharanu, Paisan. Cost / benefit aspects of food irradiation. **Food Technology**. 48 (1) 1993 : 104-108.
- Loaharanu, Paisan. Status and prospects of food irradiation. **Food Technology**. 48 (5) 1994 : 124, 126, 128-131.
- Labuza, Theodore P. Food technology and food law. **Food Technology** . 50 (3) 1996 : 102-105.
- Lusk, Jayson L. and Patrick Sullivan. Consumer acceptance of genetically modified foods. **Food Technology**. 56 (10) 2002 : 32-37.
- Managing food safety : a systematic approach. **Food Technology**. 58 (10) 2004 : 36-39.
- Marcae, Kristin Koegel. and David B. Haytowitz. Estimating nutrient values of mixed dishes from label information. **Food Technology**. 47 (4) 1993 : 69-70, 72, 75.
- McCord, Joe M. Free radicals and prooxidants in health and nutrition. **Food Technology**. 48 (5) 1994 : 106, 108, 110-111.
- McLellan, Mark R. Electronic information management a model for industry ; academia, and IFT. **Food Technology**. 49 (3) 1995 : 74-81, 96.

- Mermelstein, Neil H. A new era in food labeling. **Food Technology**. 47 (2) 1993 : 81-86, 88-92, 94, 96.
- Mermelstein, Neil H. Formulating foods for diabetics. **Food Technology**. 56 (10) 2002 : 42-44.
- Mermelstein, Neil H. Nutrition labeling in foodservice. **Food Technology**. 47 (4) 1993 : 65-66, 68.
- Mermelstein, Neil H. Use of ozone for food processing. **Food Technology**. 51 (6) 1997 : 74-75.
- Meyer, Susanne. and William E. Riha III. Optimizing sweetener blends for low-calorie beverages. **Food Technology**. 56 (7) 2002 : 42-45.
- Miller, Sanford A. Health, safety, and standards : Do we need an international food regulatory institution? **Food Technology**. 47 (3) 1993 : 125-126, 128, 130.
- Mizrach, Amos. Determining quality of fresh products by ultrasonic excitation. **Food Technology**. 48 (12) 1994 : 68-71.
- Modler, H. Wayne. and John D. Selected processes to improve the functionality of dairy ingredients. **Food Technology**. 41 (10) 1987 : 114-117, 129.
- Murphy, Patricia A. Technology of vitamin A fortification of foods in developing. **Food Technology**. 50 (9) 1996 : 69-74.
- Microwave food processing. **Food Technology**. 43 (1) 1989 : 117-126.
- Nabors, Lyn O'Brien. Sweet choices : sugar replacements for foods and beverages. **Food Technology**. 56 (7) 2002 : 28-30, 32, 34, 45.
- Nicolosi, Robert J. and M.D. Ira Ockene. Nutrient bar reduces cholesterol levels. **Food Technology**. 50 (3) 1996 : 93.

- Ohr, Linda Milo. The latest scoop on soy : brief update on some of the latest soy news related to health and ingredient offering. **Food Technology**. 57 (8) 2003 : 87-88, 90-91.
- Olempska-Bier, Zofia S. Plant biotechnology and food safety. **Food Technology**. 47 (12) 1993 : 64, 66-72.
- Onwulata, Charles I. Baking properties of encapsulated milkfat. **Food Technology**. 49 (3) 1995 : 82, 85-90.
- Orthofer, Frank T. Rice bran oil : healthy liquid source. **Food Technology**. 50 (12) 1996 : 62-64.
- Packaging waste management. **Food Technology**. 44 (7) 1990 : 98-101.
- Pallett, Anthony J.M. ISO 9000-the company's viewpoint. **Food Technology**. 48 (12) 1994 : 60-62.
- Phosphates improve many foods. **Food Technology**. 44 (4) 1990 : 80-92.
- Popper, Lutz. and Dictrich Knorr. Applications of high - pressure homogenization for food preservation. **Food Technology**. 44 (7) 1990 : 84, 86-89.
- Pothakamury, Usha Rani. Magnetic-field inactivation of microorganisms and generation of biological changes. **Food Technology**. 47 (12) 1993 : 85-93.
- Porzio, Mike. Flavor encapsulation : a convergence of science and art. **Food Technology**. 58 (7) 2004 : 40-42, 44, 46-47.
- Prakash, Indra...[et al.]. Neotame : the next-generation sweetener. **Food Technology**. 56 (7) 2002 : 36-40, 45.

Religious and philosophical bases of food choices. **Food Technology**. 46 (10) 1992 : 92-126.

Rodricks, Joseph V. Safety assessment of new food ingredients. **Food Technology**. 50 (3) 1996 : 114, 116-117.

Rosenberg, Ute. and Werner Bogl. Microwave pasteurization, sterilization, blanching, and pest control in the food industry. **Food Technology**. 41 (6) 1987 : 92-121.

Rowlands, J. Craig. Determining the safety of bioengineered microorganisms. **Food Technology**. 56 (10) 2002 : 28-31.

Schroder, Bruce G. and Robert J. Baer. Utilization of cholesterol-reduced milk fat in fluid milks. **Food Technology**. 44 (11) 1990 : 145-146, 148, 150.

Schutz, Howard G. Consumer attitude toward irradiated foods : effects of labeling and benefits information. **Food Technology**. 43 (10) 1989 : 80-86.

Shewfelt, R. L. Applying quality concepts in frozen food development. **Food Technology**. 51 (2) 1997 : 56-59.

Shortening replacement in cakes (a new matrix of emulsifiers, modified food starch, guar, gum, and nonfat dry milk has found application as a replacement for shortening in cakes and other baked goods). **Food Technology**. 42 (3) 1988 : 114-117.

Sloan, A. Elizabeth. Top 10 global food trends. **Food Technology**. 59 (4) 2005 : 20-22, 24, 26, 28, 30-32.

Sloan, A. Elizabeth. What kids really want. **Food Technology**. 60 (6) 2006 : 21.

Sucan, Mathias K. Identifying and preventing off-flavors. **Food Technology**. 58 (11) 2004 : 36-38, 40.

Takhisov, Paul. and Cory M. Bryant. The food supply. **Food Technology**. 60 (7) 2006 : 34-36, 39-40, 43.

Thayer, Donald W. Wholesomeness of irradiated foods. **Food Technology**. 48 (5) 1994 : 132, 134, 136.

Uhl, Susheela. Ingredients : the building blocks for developing 'New' ethnic food. **Food Technology**. 50 (7) 1996 : 79-84.

Use of vitamins as additives in processed foods. **Food Technology**. 41 (9) 1987 : 163-168.

Whitaker, R. J. and D. A. Evans. Plant biotechnology and the production of flavor compounds. **Food Technology**. 41 (9) 1987 : 86-101.

Reprint

- A. Austin. Changes in the quantity and quality of gluten during the aging of flours of some improved indian wheats. **Food Science**. 12 (3) Mar. 1963 : 68-70. Repr.2006
- Amin, H. D. and B. S. Bhatia. Studies on dehydration of some tropical fruits-part V. Nutritive value of products. **Food Science**. 11 (3) March 1962 : 85-87. Repr.1986
- Amin, H. D. and B. S. Bhatia. Studies on dehydration of some tropical fruits-Part II : Drying rates as affected by Various Factors. **Food Science**. 11 (3) March 1962 : 69-75. Repr.1963
- Anantharaman, K. Nutritional studies on screw-press groundnut cake and groundnut protein isolate. **Food Science**. 11 (1) January 1961 : 1-3. Repr.1978
- B. Anandaswamy. and N. V. R. Iyengar. Prepackaging studies on fresh snap beans (*Phaseolus vulgaris*). **Food Science**. 10 (9) 1961 : 279-283. Repr.1712
- B. P. Chaliha.; A. D. Barua and D. Mahanta. Studies on the utilisation of assam oranges-part I : recovery of peel oil and its physico-chemical composition. **Food Science**. 12 (8) 1963 : 240-245. Repr.2023
- B. S. Bhatia.; L. V. L. Sastry and Girdhari Lal. Non - Enzymatic browning on foods : further studies in some fruit juices and vegetable pulps. **Food Science**. 9 (12) Dec. 1960 : 400-402. Repr.1850
- Balakrishnan Nair, R. Studies on extraction of coffee by pressure extractors. **Food Science**. 10 (4) April 1961 : 86-88. Repr.1643
- Balasubramanyam, N. Packaging of moisture sensitive cereal products-papads. **Food Science**. 9 (8) August 1960 : 281-285. Repr.1952

- Bhatia, B.S.; G.V. Krishnamurthi and Girdhari Lal. Preparation pectin from raw papaya (Carica Papaya) by aluminium chloride precipitation method. **Food Science.** 8 (9) 1959 : 314. Repr.1897
- Bhatia, B. S. Keeping quality of biscuits fortified with proteins and vitamins. **Food Science.** 9 (8) August 1960 : 280-281. Repr.1964
- Bhatia, B.S. Role of Products of non-enzymatic browning on the development of mealiness in dehydrated cooked pork mine during. **Food Science.** 8 (9) 1959 : 309-312. Repr.1909
- Bhatia, B. S. Studies on dehydration of some tropical fruits-part I. Absorption and retention of sulphur dioxide during sulphuring and sulphiting. **Food Science.** 11 (3) March 1962 : 63-68. Repr.1984
- Bhatia, B. S. Studies on dehydration of some tropical fruits-part IV. Organoleptic quality of products. **Food Science.** 11 (3) March 1962 : 82-84. Repr.1985
- Bhatia, B. S. Utilization of honey in fruit products. **Food Science.** 9 (5) May 1960 : 163-169. Repr.1960
- Borenstein, B. The comparative properties of ascorbic acid and erythorbic acid. **Food Technology.** 19 (11) 1965 : 115-117. Repr.2013
- Chandrasekhara, M.R. Infant food from buffalo milk vii. In-fant feeding trials with roller dried food. **Food Science.** 9 (1) January 1960 : 6-7. Repr.1544
- Chandrasekhara, M. R. Infant food from buffalo milk VII. Shelf-life of roller dried infant food. **Food Science.** 9 (1) January 1960 : 3-5. Repr.1573
- Chandrasekhanra, M. R. Nutritive value of a high protein biscuit-like product containing groundnut protein isolate and casein and fortified with calcium sals and vitamins. **Food Science.** 11 (1) January 1962 : 27-31. Repr.1981

- C. M. Parekh.; J. S. Pruthi and Girdhari Lal. Chemistry and technology of citrus essential oils-a review. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 339-342. Repr.1708
- C. M. Parekh.; J. S. Pruthi and Girdhari Lal. Role of mandarin oil in the development of off-flavour in orange squash. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 367-372. Repr.1724
- C. M. Parekh.; J. S. Pruthi and G. L. Tandon. Studies on the comparative stability of cold pressed VS. distilled mandarin oil. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 365-366. Repr.1725
- C. M. Parekh.; J. S. Pruthi and N. L. Jain. Studies on the shelf-life of indian mandarin oil-part I. effect of different treatments. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 358-363. Repr.1722
- C. P. Natarajan.; N. Chandrasekhara and D. S. Bhatia. Fractionation of nitrogenous components in black tea. **Food Science.** 8 (11) 1959 : 390-391. Repr.1886
- C. P. Natarajan.; R. Balakrishnan Natr and C. S. Viraktamath. Studies on storage of riasted coffee powder in flexible films. **Food Science.** 10 (6) 1961 : 157-160. Repr.1707
- C. P. Natarajan.; S. K. Majumder and K. S. Srinivasan. Studies on the storage of coffee beans-I. physical. and biological changes in coffee beans during storage under high humid conditions. **Food Science.** 10 (10) 1961 : 315-321. Repr.1711
- Crandall, P.G.; K.C. Davis, and R.A. Baker. Viscosity reduction of orange juice concentrate by pulp reduction vs enzyme treatment. **Food Technology.** 44 (4) 1990 : 126-129. Repr.2329
- C.T. Dwarakanath.; T.N. Ramachandra Rao and D.S. Johar. Chemical analysis of trade grades and by-products of pepper (*Piper nigrum* L). **Food Science.** 8 (10) 1959 : 351-352. Repr.1892

- D. N. Kerawala, and G. S. Siddappa. Studies on fruit toffees-part I : Effect of addition of glucose on texture and of processing temperature on retention of ascorbic acid and carotene in mango toffee. **Food Science**. 12 (8) 1963 : 221-239. Repr.2021
- Date, W. B. and P. B. Mathur. Effect of post harvest treatment with growth regulators on the ripening of mangoes. **Food Science**. 9 (7) July 1960 : 248-249. Repr.1968
- Deb, J. C. and N. Chandrasekhara. Ascorbic acid concentrate from amla (*Phyllanthus emblica* Linn.). **Food Science**. 9 (9) September 1960 : 306-307. Repr.1595
- Dimick, Keene P.; Thomas H. Schultz and Benjamin Makower. Incorporation of natural fruit flavors into fruit juice powders II. Concentration and locking of concord grape flavor. **Food Technology**. 11 (12) 1957 : 662-666. Repr.1851
- Dwaraknath, C. T.; T. N. Ramachandra Rao and D.S. Johar. Chemical analysis of some varieties of indian pepper (*Piper nigrum* L.) - Part II. **Food Science**. 10 (1) 1961 : 1-2. Repr.1847
- Effect of preharvest foliar sparys of maleic hydrazide on the cold storage behaviour of onions and garlic. **Food Science**. 9 (6) June 1960 : 203-204. Repr.1972
- G. S. Murty, and A. Austin. Studies on the quality characters of indian wheats with reference to the mixability of ther flours with the flours of other food grains and tubers for making chapaties. **Food Science**. 12 (3) Mar. 1963 : 64-68. Repr.2011
- G. S. Murty, and A. Austin. Studies on the quality characters of indian wheats with reference to chapati-making. **Food Science**. 12 (3) Mar. 1963 : 61-64. Repr.2015
- Iyengar, J. R. and N. S. Kapur. Studies in non-enzymatic browning in foods-thmechanism of sugar-organic acid system. **Food Science**. 9 (4) April 1960 : 124-126. Repr.1975

- Iyengar, J. R.; J. K. Jagtiani and D. S. Bhatia. Studies on the shelf-life of peanut candies.
Food Science. 9 (2) 1960 : 43-45. Repr.1831
- Iyengar, J. R.; J. K. Jagtiani and D. S. Bhatia. Studies on the shelf-life of peanut candies.
Food Science. 9 (2) 1960 : 43-45. Repr.1831
- Jagtiani, J. K.; J. R. Iyengar and N. S. Kapur. Studies on the preparation and preservation of rasagollas. **Food Science.** 9 (2) 1960 : 46-47. Repr.1832
- Johar, D. S. and B. S. Bhatia. Utilization of apple pomace. **Food Science.** 9 (3) Mar.1960 : 82-84. Repr.1840
- Joseph, Kantha. Effect of supplementing a poor rice diet with groundnut protein isolate fortified with calcium salts and vitamins on the metabolism of nitrogen, calcium and phosphorus in children. **Food Science.** 11 (1) January 1962 : 31-35. Repr.1982
- J. Rodrigues.; V. B. Dalal and H. Subramanyam. Effect of preharvest sprays of plant growth regulators on coorg mandarins (*Citrus reticulata* Balanco) and their storage studies with and without wax coating. **Food Science.** 12 (11) Nov. 1963 : 336-340. Repr.2014
- J. S. Pruthi.; C. M. Parekh and Girdhari. Application of spectrophotometry in the detection of adulteration in indian citrus oils. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 354-358. Repr.1704
- J. S. Pruthi.; C. M. Parekh and Girdhari Lal. An integrated process for the recovery of essential oil and pectin from mandarin orange waste. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 372-378. Repr.1723
- J. S. Pruthi.; C. M. Parekh and Girdhari Lal. Physico-chemical examination of indian mandarin oils and their quality standards. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 345-350. Repr.1701

- J. S. Pruthi.; C. M. Parekh and G. L. Tandon. Effect of agri-cum-horticultural factors on the physico-chemical characteristics of indian mandarin oils. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 350-354. Repr.1703
- J. S. Pruthi.; C. M. Parekh and N. L. Jain. Studies on the shelf-life of indian mandarin oil-part II. effect of time and temperature of storage. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 363-365. Repr.1726
- J. S. Pruthi. Nutritive value and utilization of passion fruit waste (Skin or rind) (Passiflora edulis Sims.). **Food Science.** 9 (12) 1960 : 397-399. Repr.1782
- J. S. Pruthi. Spin pasteurization of canned passion fruit juice. **Food Science.** 12 (1) Jan. 1963 : 1-10. Repr.2007
- Kapur, O. P.; Paul Jairaj and M. Srinivasan. Acute toxicity trials with vanaspatl containing ratanjot. **Food Science.** 12 (2) Feb. 1963 : 35-36. Repr.2005
- Kaufman, Vern F.; Francis Wong and D. H.Taylor. Problems in the production of tomato juice power by vacuum. **Food Technology.** 9 1955 : 120-123. Repr.1860
- Kimball, Lilian B. and Z.I.Kertesz. Practical determination of size distribution of suspended particles in macerated tomato products. **Food Technology.** 6, 1952 : 68-71. Repr.1224
- K. L. Narasingh.; V. B. Dalal and H. C. Srivastava. Effect of fungicidal wax emulsion on the storage behaviour of green limes (Citrus aurantifelia swingle). **Food Science.** 12 (7) 1963 : 197-199. Repr.2019
- Korula, Soma.; M. R. Chandrasekhara and M. Swaminathan. Nutritive value of balanced malt foods. **Food Science.** 9 (12) Dec. 1960 : 403-404. Repr.1848

- Korula, Soma.; S. R. Shurpalekar and A. Paul Jayaraj. Studies on a spray-dried infant food based on peanut protein isolate and full-fat soy flour and fortified with dl-methione and certain vitamins and minerals. **Food Technology**. 18 (6) 1964 : 903-906. Repr.2001
- Krishnamurthy, K. and M Swaminathan. Studies on the shelf-life of some sweets containing indian multipurpose food. **Food Science**. 8 (9) 1959 : 312-314. Repr.1912
- Krishnamurthy, K. Studies on the nutritive value of composite protein foods based on blends of groundnut, soyabean and sesame flours. **Food Science**. 9 (3) March 1960 : 86-88. Repr.1977
- Krishnamurthy, K. Studies on the nutritive value of protein foods based on blends of groundnut, soyabean, bengal gram (*Cicer arietinum*) and sesame flours. **Food Science**. 8 (11) November 1959 : 388-389. Repr.1500
- Krishnamurthy, K.; T. N. Ramakrishnan and R. Rajagopalan. The chemical composition and nutritive value of sesame seed (*Sesamum indicum*) and its products. **Food Science**. 8 (9) 1959 : 316-320. Repr.1899
- Krishnaswamy, M. A.; N. L. Lahiry and S. B. Kadkol. A nutritional evaluation of fish-potato plake. **Food Technology**. 19 (4) 1965 : 197-200. Repr.2012
- Kurien, P. P. and H. S. R.Desikachar. Studies on refining of millet flours-I. Ragi (eleusine coracana). **Food Science**. 11 (5) May 1962 : 136-137. Repr.1582
- Kurien, P. P. Chemical composition and nutritive value of jowar (*kaffir corn-sorghum vulgare*) and jowar diets. **Food Science**. 9 (6) June 1960 : 205-210. Repr.1971
- Kurien, P. P.; M. Narayana Rao and M. Swaminathan. Nutritive value of ragi (*Eleusine coracana*) and ragi diets. **Food Science**. 9 (2) 1960 : 49-54. Repr.1834

- Kurien, P. P.; M. Swaminathan and V. Subrahmanyam. The Chemical composition and nutritive value of bajra (*Pennisetum tyhoideum*) and bajra diets. **Food Science**. 10 (1) 1961 : 3-6. Repr.1846
- Kurien, P. P. The Distribution of protein, calcium and phosphorus between the fibrous seed coat and endosperm of jowar (*Sorghum vulgare*). **Food Science**. 9 (10) October 1960 : 334-335. Repr.1598
- Kursanov, Academician A. L. The role of tracer atoms in the study of plant life. **Food Science**. 6 (9) 1957 : 207-209. Repr.724
- Lahiry, N. L. Studies on dry-salting and sun-srying of mackerel (*Rastrelliger canagurta* Cuv.). Effect of varying proportions of salt to fish on the quality of sun-dried mackerel. **Food Science**. 10 (5) May 1961 : 139-143. Repr.1638
- Lal, Girdhari. Suitability of different varieties of mangoes for the preparation of mango cereal flakes. **Food Science**. 9 (4) April 1960 : 121-123. Repr.1976
- Lazar, M. E.; A. H.Brown and G. S. Smith. Experimental production of tomato powder by spray drying. **Food Technology**. 10 March 1956 : 129-134. Repr.1883
- Lewis, Y. S. and D. S. Bhatia. Determination of free and combined tartaric acids in plant products. **Food Science**. 10 (3) 1961 : 49-50. Repr.1842
- Lewis, Y. S. and S. Neelakantan. Some studies on the surinam cherry (*Eugenia uniflora*, L.). **Food Science**. 8 (11) November 1959 : 386-387. Repr.1594
- M.C.Pushpa. and H.C.Srivastava. Studies on the effect of protective coating on the refrigerated and common storage of bell peppers (*Capsicum frutescense*). **Food Science**. 12 (7) 1963 : 192-196. Repr.2018
- Merceir, Andre. Power of technique. **Food Science**. 8 (10) 1959 : 355-358. Repr.1894

- Moorjani, M. N. and N. L. Lahtry. Meat technology-scope and possibilities in India. **Food Science**. 10 (4) April 1961 : 90-93. Repr.1642
- M. R. Chandrasekhara.; M. Narayana Rao and M. Swaminathan. Infant food from buffalo milk. **Food Science**. 9 (1) 1960 : 1-3. Repr.1431
- Narayanan, K. M. Effect of processing and cooking on the nutritive value of 'Nuto' macaroni (Protein-enriched macaroni). **Food Science**. 9 (5) May 1960 : 159-162. Repr.1962
- Narayanan, K. M. [et al.]. Effect of vanillin on stability of vegetable shortening. **Food Science**. 6 (11) 1957 : 245-248. Repr.737
- Narayanan, K. M. Proximate composition of some commercial indian biscuits. **Food Science**. 8 (11) November 1959 : 387-388. Repr.1593
- Narayana Rao, M. Nutritive value of certain cereals and cereal diets consumed in India. **Food Science**. 10 (6) June 1961 : 161-175. Repr.1636
- Narayana Rao, M. The Chemical composition and nutritive value of bengal gram (Cicer arietinum). **Food Science**. 8 (11) 1959 : 391-395. Repr.1577
- Natarajan, C. P. A Method for the quantitative estimation of roasted date and tamarind in coffee power. **Food Science**. 9 (2) February 1960 : 39-41. Repr.1557
- N. Balasubrahmanyam.; H. B. N. Murthy and N. V. R. Iyengar. Preliminary studies on the packaging characteristics of date palm gur. **Food Science**. 10 (8) 1961 : 252-254. Repr.1714
- N. Gopalakrishna Rao. Studies on the shelf-life of enriched tapioca macaroni products. **Food Science**. 12 (2) Feb. 1963 : 40-42. Repr.2003

- N. L. Lahiry.; D. P. Sen and K. Visweswariah. Studies on dry-salting and sun-drying of mackerel (Rastrelliger canagurta Cuv.) = Effect of incorporation of different chemicals into curing salt on the texture and cooking quality of the product. **Food Science.** 10 (5) 1961 : 144-148. Repr.1706
- Parekh, C. M.; J. S. Pruthi and Lal Girdhari. Application of manometric technique in the assessment of quality and stability of indian mandarin oils. **Food Science.** 10 (11) 1961 : 343-345. Repr.1702
- P.P. Kurien.; Kantha Joseph and M. Swaminathan. The distribution of nitrogen, calcium and phosphorus between = The husk and endosperm of ragi (Eleusine coracana). **Food Science.** 8 (10) 1959 : 353-355. Repr.1893
- Prabhakar, J. V. Proximate and mineral composition of some deep fat fried vegetables. **Food Science.** 9 (9) September 1960 : 307-308. Repr.1596
- Preservation of vegetables by salting. **Food Science.** 6 (6) 1957 : 276-280. Repr.1896
- Pruthi, J.S. and Girdhari Lal. Studies on passion fruit juice concentrate and powder. **Food Science.** 8 (1) 1959 : 1-6. Repr.1900
- Pruthi, J. S. Determination of the critical temperature of dehydration of garliac. **Food Science.** 8 (12) 1959 : 436-437. Repr.829
- Pruthi, J. S. Effect of different methods of dehydration on the quality of garlic powder. **Food Science.** 8 (1) 1989 : 444-448. Repr.569
- Pruthi, J. S. Freeze-drying of passion fruit juice. **Food Science.** 9 (10) October 1960 : 336-338. Repr.1599

- Pruthi, J. S. ...[et al.]. Varietal differences in the physico-chemical characteristics of Indian apples. **Food Science**. 9 (11) November 1960 : 363-366. Repr.1600
- Radhakrishnamurthy, R.; H.S.R. Desikachar and V. Subrahmanyam. Loss in weight and volume of wet parboiled rice during drying. **Food Science**. 8 (9) 1959 : 315-316. Repr.1898
- Rajasekharan, N. Keeping quality of tapioca and nutro-macaroni. **Food Science**. 9 (7) July 1960 : 240-243. Repr.1970
- Ramachandra Rao, T. N. Isolation of yeast strain from mahua flowers and its use for fermentation studies on the flower extract. **Food Science**. 10 (4) April 1961 : 88-89. Repr.1641
- Ranganna, S. and G. S. Siddappa. Effect of preliminary treatment on the canning quality of ladies finger in brine and tomato sauce. **Food Science**. 9 (10) October 1960 : 331-334. Repr.1597
- Ranganna, S. and G. S. Siddappa. Effect of processing on the absorption spectra of carotenoid pigments of badami mango. **Food Technology**. 15 1961 : 204. Repr.1853
- Ranganna, S. Advances in the analysis of fresh and processed fruits and vegetables. **Food Technology**. 2, 1960 : 93-123. Repr.1781
- Ranganna, S. and G. S. Siddappa. Strained baby foods-part III-relative effect of canning and durm drying on the proteins. Ascorbic acid and B-carotene of mango custard. **Food Science**. 10 (2) February 1961 : 41-44. Repr.1458
- Ranganna, S. and G. S. Siddappa. Strined baby foods-part IV-shelf-life of mango custard powder. **Food Science**. 10 (2) 1961 : 45-48. Repr.1841
- Ranganna, S. and G. S. Siddappa. Utilization of palm sugar in the preparation and preservation of fruit products. **Food Science**. 9 (11) November 1960 : 367-370. Repr.1608

- Rao, N. Gopalakrishna.; S. Venkata Rao and G. S. Bains. Studies on enriched tapioca macaroni products-part III. over-all growth promoting value. **Food Science.** 10 (12) 1961 : 383-385. Repr.1719
- Rao, S. Venkata.; N. Gopalakrishna Rao and G. S. Bains. Studies on enriched tapioca macaront products-part IV. effect of partial replacement of rice on the nutritive value of poor rice dief. **Food Science.** 10 (12) 1961 : 386-389. Repr.1716
- Rodrigues, J. Effects of 2, 3, 5, 6,- tetrachloronitrobenzene on growth characteristics of thielaviopsis paradoxa and penicillium italicum. **Food Science.** 11 (12) December 1962 : 366-368. Repr.1592
- Sen, D. P. and N. L. Lahiry. Studies on the production of better-quality salt-cured and sun-dried mackerel (*Rastrelliger canagartha*). **Food Technology.** 18 (10) 1964 : 107-110. Repr.2062
- Sen, D. P. Studies on dry-salting and sun-drying of macikerel (*Rastrellger canagartha* Cuv.). Different conditions of drying and their effect on the quality of dry-cured product. **Food Science.** 10 (5) May 1961 : 123-131. Repr.1639
- Sen, D. P. Studies on dry-salting and sun-drying of mackerel (*Rastrelliger canagartha* Cuv.). Effect of chlorte-tracycline, sorbic acid, sodium propionate, sodium benzoate and sodium acid phosphate on the keeping quality of sun-dried salted mackerel. **Food Science.** 10 (5) May 1961 : 132-138. Repr.1640
- Shivashankar, S. and Govindarajan, V. S. Equilibrium relative humidity (ERH) relationships of processed arecanut and whole dried ripe nuts. **Food Science.** 12 (11) : November 1963. 317-321. Repr.2127
- Shurpaleka, S. R. Chemical composition and nutritive value of soyabean and soyabean products **Food Science.** 11 (2) March 1961 : 52-64. Repr.1988

- Shurpalekar, S. R. Supplementary value of proteins of fish flour to those of groundnut flour and the protein efficiency ratio of a protein food containing groundnut, bengalgram and fish flours **Food Science**. 11 (2) February 1962 : 42-44. Repr.1983
- Siddappa, G. S. and A. M. Nanjundaswamy. Equilibrium relative humidity (ERH) relationships of fruit juice and custard powders. **Food Technology**. 14 (10) 1960 : 533-537. Repr.1852
- Siddappa, G. S. and S. Ranganna. Strained baby foods-part I-proximate, mineral and vitamin composition of some canned fruit and vegetable pulps and fruit custards. **Food Science**. 10 (2) Feb. 1961 : 29-30. Repr.1845
- Siddappa, G. S. and S. Ranganna. Strained baby foods - part II.-drying of strained mango pulp and mango custard. **Food Science**. 10 (2) Feb.1961 : 37-40. Repr.1844
- Siddappa, G. S. Effect of method of extraction of juice on the development of bitterness in preserved orange juice. **Food Technology**. 13 (7) 1959 : 349-351. Repr.1884
- Siddappa, G. S. The present position of glass containers for the fruit and vegetable preservation industry in India. **Food Science**. 9 (1) January 1960 : 11-13. Repr.1574
- Singh, L. J. Effect of type of packaging and storage temperature on flavour and colour of garlic power. **Food Science**. 8 (12) December 1959 : 457-461. Repr.1591
- S. K. Majumder.; C. P. Natarajan and K. S. Narasimhan. Studies on storage of coffee beans-II air-tight storage in bage. **Food Science**. 10 (10) 1961 : 321-326. Repr.1709
- S. K. Majumder.; C. P. Natarajan and K. S. Narasimhan. Studies on the storage of coffee-III bulk storage in bins. **Food Science**. 10 (10) 1961 : 326-331. Repr.1710
- S. K. Majumder.; M. Muthu and K. S. Srinivasan. Studies on the storage of coffee beans-IV. control of *araecerus fasciculatus* (DEG) in monsooned coffee and related storage

- experiment. **Food Science.** 10 (10) 1961 : 332-338. Repr.1705
- S. Kutumba Rao.; C. Chandrasekharan Kartha and B. Appu Rao. Maize germ milling. **Food Science.** 12 (3) 1962 : 71-74. Repr.2004
- Somo Korula.; Kantha Joseph and K. Indiramma. The effect of incorporation of mango custard in milk diets on the growth and composition of liver of rats. **Food Science.** 9 (11) 1960 : 370-371. Repr.1672
- S. Ranganna. and G. S. Siddappa. Removal of excess of added sulphur dioxide from orange juice and squash by means of H₂O₂ and Na₂O₂. **Food Science.** 10 (4) 1961 : 83-85. Repr.1742
- Sreenathan, V. R. and N. V. R. Iyengar. Insect-resistant packaging. **Food Science.** 9 (4) April 1960 : 130-133. Repr.1961
- Sreenathan, V.R. Studies on the insect resistance of packaging materials cellulose and polyethylene films. **Food Science.** 9 (6) June 1960 : 199-202. Repr.1515
- Srivasa, S. R. Effect of stage of maturity of fruit and storage temperature on the volatile oil and pectin content of fresh limes. **Food Science.** 12 (11) November 1963 : 340-343. Repr.2139
- Subba Mirle, S. and D.S. Johar. Inhibitory effect of acetic acid and sodium benzoate on the growth of two strains of osmophilic yeast. **Food Science.** 8 (11) 1950 : 383-386. Repr.1895
- Subrahmanyam, V. A Scientific approach to the food grain problem. **Food Science.** 6 (11) 1957 : 252-257. Repr.718
- Subrahmanyam, V. Food - Grains from tapioca. **Food Science.** 6 (8) 1957 : 183-185. Repr.1908

- Subrahmanyam, V. Studies on the nutritive value of a blend of whole flour, tapioca flour and low-fat groundnut flour (Paushtik Atta). **Food Science**. 9 (9) September 1960 : 303-305.
Repr.1499
- Subrahmanyam, V. Use of blends of groundnut protein isolate and skim milk powder in the treatment of protein malnutrition in children. **Food Science**. 11 (1) January 1962 : 22-26.
Repr.1980
- Subramanian, N. Effect of different methods of drying on the nutritive value of groundnut protein isolate. **Food Science**. 11 (1) January 1962 : 4-8. Repr.1979
- S. Venkata Rao.; N. Gopalakrishna Rao and G. S. Bains. Studies on enriched tapioca macaroni products-part II. effect of processing on the protein efficiency ratio. **Food Science**. 10 (12) 1961 : 381-383. Repr.1720
- Tasker, P. K. Effect of supplementary protein food based on coconut meal. Groundnut flour and bengal-gram flour on the retention of nitrogen, calcium and phosphorus in children. **Food Science**. 9 (4) April 1960 : 128-129. Repr.1973
- Tasker, P. K.; K. Krishnamurthy and R. Rajagopalan. Supplementary value of composite protein foods containing a blend of coconut meal, groundnut flour and bengal gram to poor rice diet. **Food Science**. 9 (3) Mar.1960 : 84-86. Repr.1843
- Tauro, Patric. Studies on microbial production of glutamic acid. **Food Science**. 12 (9) September 1963 : 263-266. Repr.2137
- T. R. Doraiswamy.; G. S. Bains and R. K. Bhagavan. Studies on enriched tapioca macaroni products-part VI. supplementary value to the diet of school children. **Food Science**. 10 (12) 1961 : 393-397. Repr.1718
- T. R. Doraiswamy.; R. K. Bhagavan and G. S. Bains. Studies on enriched tapioca macaroni products-part V. supplementary value to the diet of weaned infants and young children.

- Food Science.** 10 (12) 1961 : 389-393. Repr.1717
- V. B. Dalal.; H. Subrahmanyam and S. D'Souza. Postoharvest fungicidal treatment to control storage storage diseases in mandarins (*Citrus reticulata*. Blance). **Food Science.** 10 (9) 1961 : 283-286. Repr.1713
- Venkatesh, A. S. Guru. and Y. K. Raghunatha Rao. Minor oils-papaya seed oil. **Food Science.** 9 (2) 1960 : 49. Repr.1833
- Venkatesam, A. V. An Investigation into the effect of the size of orange on the production of canned orange segments. **Food Science.** 12 (10) : 275-289, October 1963. Repr.2136
- Venkatrao, S.; R. N. Nuggehalli and S. V. Pingale. Effect of insect infestation on stored field bean (*Dolichos lablab*) and black gram (*Phaseolus mungo*). **Food Science.** 9 (3) 1960 : 79-82. Repr.1835
- V. Subrahmanyam.; N. Gopalakrishna Rao and S. Venkata Rao. Studies on enriched tapioca macaroni products-part I. development of new formulations and pilot plant studies. **Food Science.** 10 (12) 1961 : 379-381. Repr.1721
- V. Subrahmanyam. Present status and recent developments relating to some classes of protective foods with indications for future lines of research and application. **Food Science.** 12 (5) 1963 : 129-147. Repr.1859
- Venkatrao, S. Assessment of insect infestation and acceptability of market samples of food grains-1 : studies on wheat-flour. **Food Science.** 9 (1) 1960 : 8-10. Repr.1537
- Wagle, D. S. and A. Sreenivasan. Utilization of a vegetable protein dietafy by the growing rat as influenced by folic acid and vitamin B supplementation. **Food Science.** 10 (7) July 1961 : 201-206. Repr.1635
- Y. S. Lewis. and S. Neelakantan. Nature of tartaric acid in tamarind. **Food Science.** 9 (12) Dec. 1960 : 403. Repr.1849

Information file (IF)

- Baldwin, E.A. ...[et al.]. Use of lipids in coatings for food products. **Food Technology**. 51 (6) 997 : 56-63. IF 73 (17)
- Braddock, R.J.; F. Temelli and K.R. Cadwallader. Citrus essential oils-A dossier for material safety data sheets. **Food Technology**. 40 (11) 1986 : 114-115. IF 55 (19)
- Brody, Aaron L. Edible packaging. **Food Technology**. 59 (2) 2005 : 65-66. IF 107 (56)
- Brody, Aaron L . Packaging for nonthermally & minimally processed foods. **Food Technology**. 59 (10) 2005 : 75-77. IF 107 (43)
- Carter, James P. Gamma-linolenic acid as nutrient. **Food Technology**. 42 (6) 1988 : 72-82. IF 55 (16)
- Cassens, Robert G. Use of sodium nitrite in cured meats today. **Food Technology**. 49 (7) 1995 : 72-80, 115. IF 73 (12)
- Dziezak, Judie D. Spices. **Food Technology**. 43 (1) 1989 : 102-116. IF 29 (5)
- Evaluation of caffeine safety. **Food Technology**. 41 (6) 1987 : 105-111, 113. IF 10 (7)
- Enzymes : catalysts for food processes. **Food Technology**. 45 (1) 1991 : 78-85. IF 29 (10)
- Fats in the diet : Why and where? **Food Technology**. 40(10) 1986 : 115-120. IF 31 (6)
- Fuller, Gordon W. Ingredients and "green" labels. **Food Technology**. 47 (8) 1993 : 68-71. IF 33 (21)
- Gellan gum receives FDA approval. **Food Technology**. 44 (11) 1990 : 88-90. IF 73 (7)

- Giese, James. Instruments for food chemistry. **Food Technology**. 50 (2) 1996 : 72-76.
IF 83 (15)
- Giese, James. Laboratory : new test methods highlight this year's food expo. **Food Technology**.
58 (6) 2004 : 102-104, 106-109. IF 83 (25)
- Giese, James. Olestra : properties, regulatory concerns, and applications. **Food Technology**. 50
(3) 1996 : 130-131. IF 73 (14)
- Giese, James. Packaging, storage, and delivery of ingredients. **Food Technology**. 47 (8) 1993 :
54-58, 60, 62-63. IF 107(23)
- Giese, James. Rapid microbiological testing kits and instruments. **Food Technology**. 49 (7)
1995 : 64-71. IF 83 (13)
- Golomski, William A. ISO -000-the global perspective. **Food Technology**. 48 (12) 1994 :
57-59. IF 130 (7)
- Green, Carter. ...[et al.]. Recreating flavors from nature. **Food Technology**. 58 (11) 2004 :
28-30, 32, 34. IF 29 (31)
- Hall, Richard L. and Steve L. Taylo. Food toxicology and safety evaluation : changing
perspectives and a challenge for the future. **Food Technology**. 43 (9) 1989 : 270-274,
276, 278-279. IF 79 (8)
- Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and food safety. **Food Technology**.
44 (6) 1990 : 155-180. IF 33 (9)
- Healthy growth ahead for wellness drinks. **Food Technology**. 59 (10) 2005 : 21-22, 25-26.
IF 135 (27)

- Holsinger, V.H. Applications of lactase in dairy foods and other foods containing lactose. **Food Technology**. 45 (1) 1991 : 92, 94-95. IF 17 (15)
- Hoolihan, Lari. Revising the food guide pyramid. **Food Technology**. 59 (1) 2005 : 47-51. IF 35 (86)
- Hutt, Peter Barton. Regulating the misbranding of food. **Food Technology**. 43 (9) 1989 : 228-295. IF 33 (11)
- Hurt, H. David. and Stephanie C. Crocco. Dietary fiber : marketing implications. **Food Technology**. 40 (2) 1986 : 124-126. IF 19 (2)
- Knorr, Dietrich. Recovery and utilization of chitin and chitosan in food processing waste management. **Food Technology**. 45 (1) 1991 : 114, 116-120, 122. IF 133 (5)
- Korwek, Edward L. Food biotechnology regulation : overview and selected issues. **Food Technology**. 44 (3) 1990 : 76-80. IF 90 (3)
- Labin-Goldscher, Rivka. and Samuel Edelstein. Calcium citrate : a revised look at calcium fortification. **Food Technology**. 50 (6) 1996 : 96, 98. IF 73 (16)
- Lawless, Harry. Pepper potency and the forgotten flavor sense. **Food Technology**. 43 (11) 1989 : 52, 57-58. IF 29(6)
- Leveille, Gilbert A.; Judith S. Stern and Lowell D. Satterlee. Report of the workshop session on diet and health. **Food Technology**. 39 (6) 1985 : 25R-28R. IF 33 (2)
- MacDonald, Grant A. and Tyre Lanier. Carbohydrates as cryoprotectants for meats and surimi. **Food Technology**. 45 (3) 1991 : 150, 152-154, 156, 158-159. IF 73 (9)
- Microwave food processing. **Food Technology**. 43 (1) 1989 : 117-126. IF 93 (4)

- Middlekauff, R.D. and W.A. McCue. Regulation of the products of biotechnology in the food industry. **Food Technology**. 39 (6) 1985 : 73-78. IF 33 (1)
- Middlekauf, Roger D. Delaney meets de minimiz : The Delaney anticancer clause should be amended to allow carcinogenic substances in food if a risk-assessment procedure shows that they pose an insignificant risk to health. **Food Technology**. 39 (11) 1985 : 62-69. IF 11 (4)
- Middlekauff, Roger D. Regulating the safety of food. **Food Technology**. 43 (9) 1989 : 296-300, 302, 304, 306-307. IF 33 (10)
- Monosodium glutamate (MSG). **Food Technology**. 41 (5) 1987 : 143-146, 148, 150, 152, 154. IF 73
- Moraru, Carmen I. ...[et al.]. Nanotechnology : a new frontier in food science. **Food Technology**. 57 (12) 2003 : 24-29. IF 142 (3)
- Murphy, Patricia A...[et al.]. Soybean protein composition and tofu quality. **Food Technology**. 51 (3) 1997 : 86-88, 110. IF 137 (4)
- Nitrate, nitrite, and nitroso compounds in foods. **Food Technology**. April 1987 : 127, 134, 136. IF 73
- Ohr, Linda Milo. Weighing in on weight control. **Food Technology**. 59 (3) 2005 : 53-55, 60. IF 31 (52)
- Pallett, Anthony J.M. ISO 9000-the company's viewpoint. **Food Technology**. 48 (12) 1994 : 60-62. IF 130 (6)
- Preservative systems in foods : antioxidants, antimicrobial agents. **Food Technology**. 40 (9) 1986 : 92, 94-97, 100-111. IF 73 (4)

- Rauch, Paul J.; Peter De B. Harrington and Dennis M. Davis. Ion mobility spectrometer measures food flavour freshness. **Food Technology**. 50 (6) 1996 : 83-85. IF 29 (22)
- Riley, K.A. and D.H. Kleyn. Fundamental principles of vanilla/vanilla extract processing and methods of detecting adulteration in vanilla extracts. **Food Technology**. 43 (10) 1989 : 66-77. IF 29 (8)
- Schneeman, Barbara Olds. Dietary fiber : physical and chemical properties, methods of analysis, and physiological effects. **Food Technology**. 40 (2) 1986 : 104-110. IF 19 (5)
- Sloan, A. Elizabeth. What, when, and where Americans eat : ten food trends 2003. **Food Technology**. 57 (8) 2003 : 48-50, 52, 54, 56, 58-60, 62-66. IF 35/1 (50)
- Smith, J. Scott. and Suresh Pillai. Irradiation and food safety. **Food Technology**. 58 (11) 2004 : 48-55. IF 35 (97)
- Surak, John G. and Kathryn E. Simpson. Using ISO 9000 standards as a quality framework. **Food Technology**. 48 (12) 1994 : 63-65. IF 130 (8)
- Sweeteners : nutritive and non-nutritive. **Food Technology**. 40 (8) 1986 : 195-506. IF 60 (10)
- Toma, R.B. and D.J. Curtis. Effect on mineral bioavailability. **Food Technology**. 40(2) 1986 : 111-116. IF 19 (4)
- Weaver, Connie. and Barbara Schneeman. Evised dietary guidelines promote healthy lifestyle. **Food Technology**. 59 (3) 2005 : 28-30, 32-33. .: IF 31 (69)
- Witwer, Rhonda. Understanding glycemic impact. **Food Technology**. 59 (11) 2005 : 22-24, 26, 28-29. IF 31 (50)

เอกสารอื่น ๆ

Food science and technology abstracts 1969+ m. : Commonwealth Agricultural Bureaux, Bucks. [Shinfield, Eng.] : International Food Information Service. Abstr.

Mrak, Emil M. **Food science : past, present and future the 1976 W. O. Atwater Memorial Lecture; presented in cooperation with the American Chemical Society at their Centennial Meeting, N. Y., Apr. 5, 1976.** Washington, United States. Dept. of Agriculture, Agricultural 0842 VF

Year book 1975-76, 78. Auckland : Trade Pub. Ltd, 1975 - 76, 78. Period.

เอกสารภาษาไทย

หนังสือ

- ปาริฉัตร หงสประภาส. **เคมีกายภาพของอาหาร คอลลอยด์ อิมัลชัน และเจล.** กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545. 664.07 ป27 2545
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร [Food science and technology].** กรุงเทพฯ, 2521. 664 มก 58
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร...** กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ ม.เกษตรฯ, 2539. 664 ก 58 2539
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.** กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546. 664 ก 58 2546
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. **เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร 71432 หน่วยที่ 1-7 (Food preservation and processing).** กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 2545. มสธ 71432 1-7 2545
- ศิริลักษณ์ สีนขวาลย์. **ทฤษฎีอาหารเล่ม 1 : หลักการประกอบอาหาร.** กรุงเทพฯ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2525. 664.02 ศ37 ล1

วารสาร

การใช้ Monoglycerides ใน Whipped Toppings. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 2 (พ.ค. 2529) 1-4.

การใช้ประโยชน์ส่วนเหลือของสับปะรดเพื่อผลิตน้ำสับปะรดเข้มข้นแช่แข็ง. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 2 (ม.ค. 2528) 51-52.

การตรวจหากรดไขมันและสารที่เกี่ยวข้อง [Fat and Related Substances]. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 2 (พ.ค. 2529) 5-9.

การทำเต้าหู้แห้งเค็ม. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 2 (ธ.ค. 2524) 65-66.

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพุทรา. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 12, 2 (พ.ย. 2523) 54.

กล้าณรงค์ ศรีรอด. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มันสำปะหลังในด้านอุตสาหกรรม. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 10, 2 (ก.ค. 2521) 39-48.

ชัยณรงค์ พัฒนะเอนก. การแก้ปัญหาการแยกชั้นของน้ำมันหอมในเครื่องดื่ม (Elimination of Ringing Effect in Beverage). *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 12, 2 (พ.ย. 2523) 12-13.

ชัยเลิศ มรรคานันต์โชติ. การใช้ไมโครคอมพิวเตอร์ควบคุมการบรรจุ. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 2 (ม.ค. 2528) 25-33.

ชาติชาย ธรรมธนารักษ์. การใช้ autolyzed yeast เพื่อปรับปรุงกลิ่นรสของอาหารที่มีโซเดียมต่ำ. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 2 (ธ.ค. 2524) 59-60.

ชาติชาย ธรรมธนารักษ์. การผลิต Ethyl alcohol จาก Whey. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 12, 2 (พ.ย. 2523) 30-32.

ชาติชาย ธรรมธนารักษ์. สถานการณ์ปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคตของการพัฒนาอุตสาหกรรมบรรจุอาหารในประเทศไทย. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 15, 3 (ก.ย. 27) 19-31.

ชูศักดิ์ เดชเกรียงไกรกุล, ซีอีโอ. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 3 (เม.ย.25) 39-48.

โชคชัย ชีรกุลเกียรติ. *มารู้จักบรอมิเลนกันเถอะ (ตอนที่ 1) : แหล่งคุณสมบัติและการตรวจสอบ*.
วิทยาศาสตร์การอาหาร. 17, 2 (พ.ค. 2529) 20-26.

โชคชัย ชีรกุลเกียรติ. *มารู้จักบรอมิเลนกันเถอะตอนที่ 2 : กรรมวิธีการผลิต*. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 3 (ต.ค.29) 28-32.

ทนง ภัครัชพันธุ์. *รายงานการสำรวจงานวิจัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*.
วิทยาศาสตร์การอาหาร. 11, 2 (ธ.ค. 22) 45-54.

เทคโนโลยีชีวภาพกับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 3 (ก.ย.28)
4-9.

นพ สะพานขาว. *อุตสาหกรรมเกษตร*. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 3 (ก.ย. 2528) 18-23.

นภาพรธรรม นพรัตน์ราภรณ์. *ผักดองเกาหลี (Korean Kimchi)*. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 12, 2 (พ.ย.
23) 14-19.

นิติคณษะอุตสาหกรรมเกษตร. *ผงชูรส*. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 14, 1 (ก.ย. 2525) 15-22.

นิติคณษะอุตสาหกรรมเกษตร ม. เกษตรฯ. *SINGLE CELL PROTEIN*. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*.
13, 3 (เม.ย.).

นิติศภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. *การทำไวน์ผลไม้*. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 2 (ธ.ค.
2524) 38-47.

นิติศภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. *ผักดอง*. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*.
13, 3 (เม.ย.)

บริษัท เต็ดตราแพ็ค (ไทย) จำกัด : *ผู้นำระบบการบรรจุกล่องสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเหลว*.
วิทยาศาสตร์การอาหาร. 13, 3 (เม.ย. 25) 9-16.

บุษบา ยงสมิทธิ. และ วรณภา ทาบโกลา. การใช้แป้งมันสำปะหลังในการผลิตสีผสมอาหารและ
เอนไซม์ย่อยแป้งโดยเชื้อราโมแนสค์ในสภาพ SUBMERGED CULTURE.
วิทยาศาสตร์การอาหาร. 16, 1 (ม.ค. 2528) 30-35.

เบ็ญจรัก วายุภาพ. และ วราพร ลักษณ์ม้าย. บทบาทของเทคโนโลยีชีวภาพทางอาหาร (Food
iotechnology) ที่มีต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารในยุคโลกาภิวัตน์. อาหาร. 28, 1
(ม.ค.-มี.ค. 2541) 1-4 .

ประเทืองศรี สิ้นชัยศรี. และ วิมลศรี เทวะผลิต. การศึกษาน้ำมันและองค์ประกอบของกรดไขมัน
ในเมล็ดพืชน้ำมันเพื่อบริโภค. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 16, 2 (ม.ค. 2528) 16-24.

ประยูร เถลิงศรี, กำจาย เอี่ยมสุรีย์ และ พิทยาพล นาถธราดล. การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรกับ
การแก้ปัญหาดุลการค้าของชาติ. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 16, 2 (ม.ค. 2528) 34-47.

ประศาสตร์ พุตระกูล. เนื้อเทียม. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 10, 2 (ก.ค. 21) 21-28.

ประศาสตร์ พุตระกูล. หลักการทำอาหารผง (ตอนที่ 2) Fundamental of Spray Drying.
วิทยาศาสตร์การอาหาร. 12, 2 (พ.ย. 23) 33-39.

พัชรี จิตตากรณ์. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีกับการผลิตและการแปรรูปอาหาร. วารสาร
วิทยาศาสตร์. 36, 9 (2525) 634-639.

พินิจ อัสวแสงรัตน์. มาหัดทำมาร์มาเลดจากมะม่วงก้น. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 10, 2 (ก.ค.21)
55-57.

พูนสุข ประเสริฐสรณ์. การผลิต SINGLE CELL PROTEIN (SCP) จากมูลสุกร.
วิทยาศาสตร์การอาหาร. 14, 1 (ก.ย. 2525) 31-35.

ไพบูลย์ สุเมธาอักษร. ซอสพริกศรีราชา. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 11, 2 (ธ.ค.).

ภักดี โพธิศิริ. เรามาบริโภคสัปดาห์ดีกว่า. วิทยาศาสตร์การอาหาร. 10, 2 (ก.ค. 21) 31-33.

- ภานูมาศ จรุงญโรจน์. ว่าด้วยเรื่องของ "ไข่". *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 12, 2 (พ.ย. 23) 45-46.
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นิสิตภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.
กรรมวิธีการบรรจุแบบปราศจากเชื้อ. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 3 (เม.ย. 2525) 1-8.
- มาตรฐานน้ำดื่มสายชู. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 2 (ม.ค.28) 53-54.
- มาลัย., นามแฝง. การใช้ไมโครเวฟในการแปรรูปอาหาร. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 15, 3 (ก.ย. 2527) 32-40.
- มาลัยวรรณ อารยะกุล. เนื้อคั้นรูป (Reformed Meat). *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 2 (พ.ค. 2529) 28-30.
- มาลินี สุเมตติกุล. การวิเคราะห์ผลไม้พื้นเมืองไทยชนิดต่าง ๆ โดยวิธีเคมีเพื่อประโยชน์ในการทำเยลลี่. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 2 (ธ.ค. 2524) 17-24.
- วารสารสถาบันอาหาร.** สถาบันอาหาร 2008 ถ.เจริญสนิทวงศ์ ซ.40 เขตบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700 โทร.02-886-8088 โทรสาร 02-886-8106 Homepage: <http://www.nfi.or.th> ISSN 0859-967x
- วารสารอาหารและอุตสาหกรรมเกษตร.** ชมรมอาหารและอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตหาดใหญ่.
- วิชัย หลุทัยชนาสนดี. การใช้ประโยชน์จากถั่วลิสงเพื่อการบริโภค ตอนที่ 2. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 14, 1 (ก.ย. 2525) 23-30.
- วิชัย หลุทัยชนาสนดี. การศึกษาสูตรเริ่มต้นในการทำเนยถั่วลิสง. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 15, 3 (ก.ย. 2527) 1-4.
- วิชัย หลุทัยชนาสนดี. ความรู้เกี่ยวกับพริกไทย. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 1 (ม.ค. 2528) 11-17.

- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. การใช้เกลือแคลเซียมทำเต้าหู้. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 2 (ธ.ค. 2524) 1-5.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. การใช้เอนไซม์และเซลล์ที่ถูกตรึงในอุตสาหกรรม. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 14, 1 (ก.ย. 2525) 36-41.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. การผลิตฟรุคโทสไซรัปเข้มข้น. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 3 (เม.ย. 2525) 26-28.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. จะผลิตนมถั่วเหลืองให้มีคุณภาพดีได้อย่างไร. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 11, 2 (ธ.ค. 2522) 3-13.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 14, 1 (ก.ย. 2525) 1-5.
- วิเชียร ลีลาวัชรมาศ. การใช้เอนไซม์และเซลล์ที่ถูกตรึงในอุตสาหกรรมตอนที่ (1). *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 2 (ธ.ค. 2524) 26-37.
- ศิวาพร ศิวเวชช. การวิเคราะห์ปริมาณตะกั่วในน้ำตาลทราย. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 3 (ต.ค. 2529) 16-19.
- ศุภพงศ์ ภูวพัฒนะพันธุ์. Kinetics ของการผลิตไทโลซีน (ยาปฏิชีวนะสำหรับสัตว์). *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 11, 2 (ธ.ค. 2522) 38-44.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. แมงกะพรุน. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 3 (ก.ย.28) 43-48.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. และ จินตนา อังสุวรั้งมี. การกินตัวของผลิตภัณฑ์แช่แข็งโดยใช้กระแสไฟฟ้า. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 3 (ก.ย. 2528) 36-42.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. การจะเลือกผลิตฟริกไทดำหรือฟริกไทขาว. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 11, 2 (ธ.ค. 2522) 19-25.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง. เนยโกโก้ น้ำมันพีชราคาแพง. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 15, 3 (ก.ย. 2527) 5-10.

สำนักงานวิจัย ช.กรุงเทพฯ. ผักและผลไม้แปรรูปอุตสาหกรรมเกษตรที่เป็นความหวังในการส่งออก. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 3 (ต.ค.).

สิทธิกร จำเริญลาภกุล. อุตุร่าโซนิค. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 2 (ม.ค.2528) 1-6.

สิทธิสิน บวรสมบัติ. ซอ๊วจากเมล็ดถั่วพู (Winged Bean Sauce). *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 13, 2 (ธ.ค. 24) 6-10.

สินีนาด วงศ์สารพิบูล. หลักการบรรจุเบื้องต้น. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 14, 1 (ก.ย. 25) 6-14.

สืบพงษ์ พัฒน์ประพงษ์. การใช้ Xanthan gum ในการลดการ Shrinkage ในหีบบรรจุกระป๋อง. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 3 (ต.ค. 2529) 33-39.

สุเทพ วิรุฬห์ปัญญา. สารทำลายที่จะใช้สกัดน้ำมันจากเมล็ดฝ้ายแทน. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 3 (ต.ค. 29) 48-54.

สุมลรัตน์ กาญจนาวลัย. การพัฒนารูปแบบภาชนะบรรจุจากอลูมิเนียมฟอยล์. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 3 (ก.ย. 2528) 50-54.

สุมาลี ว่องไว. SPIRULINA แหล่งโปรตีนใหม่ที่เหมาะสมในการผลิตเป็นอาหารมนุษย์. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 1 (ม.ค. 28) 1-10.

อริคม เขาวัวธิน. การประยุกต์ใช้การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชในทางอาหาร. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 1 (ม.ค. 2528) 52-58.

อนุชา ชีรสกุลชน. การถนอมอาหารด้วยรังสี. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 1 (ม.ค. 2528) 18-23.

- อมร ภูมิรัตน์. Food Science and Technology ในปัจจุบันและในอนาคต บทที่ 1 ความต้องการในเรื่องวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. *อาหาร*. 14, 1 (ม.ค.-มี.ค. 2525) 1-6.
- อมร ภูมิรัตน์. Food Science and Technology ในปัจจุบันและอนาคต บทที่ 2 Food Science and Technology มีที่มาอย่างไร. *อาหาร*. 14, 2 (เม.ย.-มิ.ย. 2525) 75-78.
- อรพิน ภูมิภมร. การวิจัยเพื่อการผลิตเอนไซม์ในประเทศไทย. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 14, 1 (ก.ย. 2525) 42-51.
- อรพิน ภูมิภมร. จากไวน์-เบียร์ สู่วางงานเชื้อเพลิง. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 12, 2 (พ.ย. 2523) 40-44.
- อรพิน ภูมิภมร. การผลิตผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการย่อยสลายด้วยกรดจากของเสียจากหมู. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 2 (ม.ค. 2528) 7-15.
- อารี ชูวิไลกุล. อะลูมิเนียมฟอยล์และอะลูมิเนียมฟอยล์ลามิเนต (ALUMINIUM FOIL และ ALUMINIUM FOIL LAMINATE). *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 16, 2 (ม.ค. 2528) 48-50.
- อารี ชูวิไลกุล. อาหารมังสวิรัต. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 2 (พ.ค. 2529) 10-13.
- เอกชัย พฤษ์กานนท์. ความรู้เกี่ยวกับรหัสบนภาชนะบรรจุอาหาร. *วิทยาศาสตร์การอาหาร*. 17, 3 (ต.ค. 2529) 24-27.