

เอกสารอ้างอิง

- ธงชัย พุฒทองศิริ และศิริพร ไชยสงคราม. (2556). สภาวะที่เหมาะสมในการย่อยโปรตีนจากหัวกุ้งด้วยเอนไซม์. สำนักพิมพ์สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- นवलจันทร์ ภูคลัง และคณะ. (2555). การศึกษาประสิทธิภาพของโคโตซานในการยับยั้งเชื้อรา *alternaria brassicola* และ *fusarium oxysporum* บนอาหารเลี้ยงเชื้อพีดีเอ. **วิทยาศาสตร์เกษตร** 43 (3)(พิเศษ), หน้า 612-615.
- วรรณิ ศรีนุตตระกูล. (2553). จากเปลือกกุ้งและกระดองปูสู่โคโตซาน. กลุ่มวิจัยและพัฒนาชีวเคมีร์ สถาบันเทคโนโลยีแห่งชาติ (องค์การมหาชน). (ออนไลน์). แหล่งที่มา. <http://www0.tint.or.th/nkc/nkc53/content/nstkc53-062.html>. 29 กันยายน 2560.
- สมาพร บุญวิเศษ และทานตะวัน พิรัชย์. (2546). การผลิตโคโตโอลิโกแซคคาไรด์จากเปลือกกุ้งด้วยเอนไซม์ทางการค้า (เซลลูเลสและเพคทีเนส) และผลในการต้านเชื้อจุลินทรีย์. (ออนไลน์). แหล่งที่มา. http://www.lib.ku.ac.th/KU_CONF/2555/KC4906041.pdf. 29 กันยายน 2560.
- สุธิดา คงทอง. (2552). โคติน-โคโตซาน. **วารสารวิชาการอุตสาหกรรมศึกษา**, 3 (1), หน้า 1-7.
- เยาวพา สุวัตถิ. โคโตซานกับการยับยั้งเชื้อจุลินทรีย์. **วารสารเพื่อการวิจัยและพัฒนาองค์การเกษตรกรรม**. 19 (4), หน้า 4-5.
- Benhabiles MS, Abdi N, Drouiche N, Lounici H, Pauss A, Goosen MFA, Mameri N. 2013. Protein recovery by ultrafiltration during isolation of chitin from shrimp shells *Parapenaeus longirostris*. **Food Hydrocolloids**, 32, pp. 28-34.
- Dutta PK, Dutta J and Tripathi V S. 2004. Chitin and chitosan: Chemistry, properties and applications. **Journal of Scientefic and Industrial research**, 63, pp. 20-31.
- Hajji S, Ghorbel-Bellaaj O, Younes I, Jellouli K, Nasr M. 2015. Chitin extraction from crab shells by Bacillus bacteria. Biological activities of fermented crab supernatants. **International Journal of Biological Macromolecules**, 79, pp. 167-173.
- Li SJ, Seymour TA, King AJ, Morrissey MT. 1998. Color Stability and Lipid Oxidation of Rock Fish as Affect by Antioxidant from Shrimp Shell Waste. **Journal of Food Science**, 63 (3), pp. 438- 441.
- Khor E. 2001. Chitin: fulfilling a biomaterials promise. Amsterdam : Elsevier Science.

- Kim S and Rajapakse N. 2005. Enzymatic production and biological activities of chitosan oligosaccharides (COS): A review. **Carbohydrate Polymers**, 62 (4), pp. 357-368.
- Mohammed MH, Williams PA and Tverezovskaya O. 2013. Extraction of chitin from prawn shells and conversion to low molecular mass chitosan. **Food Hydrocolloids**, 31 (2), pp. 166-171.
- NaoKazami, Masayoshi Sakaguchi, Daisuke Mizutani, Tatsuhiko Masuda, Satoshi Wakita, Fumitaka Oyama, Masao Kawakita, Yasusato Sugahara. 2015. A simple procedure for preparing chitin oligomers through acetone precipitation after hydrolysis in concentrated hydrochloric acid. **Carbohydrate Polymers**, 132, pp. 304-310.
- No HK, Park NY, Lee SH, Meyers SP. 2002. Antibacterial activity of chitosans and chitosan oligomers with different molecular weights. **International Journal of Food Microbiology**, 74 (1-2), pp. 65-7.
- Pillai CKS, Paul W, Sharma CP. 2009. Chitin and chitosan polymers: Chemistry, solubility and fiber formation. **Progress in Polymer Science**, 34 (7), pp. 641-678.
- Prapagdee B, Kotchadat K, Kumsopa A, Visarathanonth N. 2007. The role of chitosan in protection of soybean from sudden death syndrome caused by *Fusarium solani f. sp. glycines*. **Bioresource Technology**, 98 (7), pp. 1353-1358.
- Qin C, Du Y, Xiao L, Li Z, Gao X. 2002. Enzymatic preparation of water-soluble chitosan and their antitumor activity. **International Journal of Biological Macromolecules**, 31 (1-3), pp. 111-117.
- Qin C, Li H, Xiao Q, Liu Y, Zhu J, Du Y. 2006. Water-solubility of chitosan and its antimicrobial activity. **Carbohydrate Polymers**, 63 (3), pp. 367-374.
- Rao MB, Tanksale AM, Ghatge MS, Deshpande VV. 1998. Molecular and Biotechnological Aspects of Microbial Proteases. **Microbiology and molecular biology reviews**, 62 (3), pp. 597-635.
- Rao MS, Munoz J, Stevens W.F. 2000. Critical factor in chitin production by fermentation of shrimp biowaste. **Appl Microbiol Biot**, 54, pp. 808.

- Shahidi F, ArachchiJKV and JeonYJ.1999. Food applications of chitin and chitosans. **Trends in Food Science & Technology**, 10 (2), pp. 37-51.
- Sini TK, Santhosh S and Mathew PT. 2007. Study on the production of chitin and chitosan from shrimp shell by using *Bacillus subtilis* fermentation. **Carbohydrate Research**, 342 (16), pp. 2423-2429.
- Songkroah C, Nakbanpote W and Thiravetyan P. 2004. Recovery of silver-thiosulphate complexes with chitin. **Process Biochemistry**, 39 (11), pp. 1553-1559.
- Surapong, P. 1996. Gradation in active centre characteristics of four cysteine proteinase variants of the papain family. Thesis for the degree of Doctor of Philosophy of the university of London.
- Younes I, Ghorbel-Bellaaj O, Nasri R, Chaabouni M, Rinaudo M, Nasri M. 2012. Chitin and chitosan preparation from shrimp shells using optimized enzymatic deproteinization. **Process Biochemistry**, 47, pp. 2032-2039.
- Younes I, Hajji S, Frachet V, Rinaudo M, Jellouli K, Nasri M. 2014. Chitin extraction from shrimp shell using enzymatic treatment. Antitumor, antioxidant and antimicrobial activities of chitosan. **International Journal of Biological Macromolecules**, 69, pp. 489-98.
- Yuan Y, Chesnutt BM, Haggard WO, Bumgardner J D. 2011. Deacetylation of Chitosan: Material Characterization and in vitro Evaluation via Albumin Adsorption and Pre-Osteoblastic Cell Cultures. **Materials**, 4, pp. 1399-1416.
- XU WT, Huang KL, Guo F, QuW, YangJJ, Liang ZH, Luo YB. 2007. Postharvest grapefruit seed extract and chitosan treatments of table grapes to control *Botrytis cinerea*. **Postharvest Biology and Technology**, 46 (1), pp. 86-94.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี