

## บทที่ 6

### เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2548. ประกาศโฆษณาการค้าของจดทะเบียนพันธุ์พืชใหม่ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542. [On-line] Available:<http://www.doa.go.th/pvp/images/.../proso.pdf>, 12 ตุลาคม 2556
- กมลทิพย์ สัจจอนันตกุล และวันเพ็ญ สีหพงษ์. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่แห้ง กึ่งสำเร็จรูปจากเห็ดเศรษฐกิจในประเทศไทย. โครงการวิจัยในเงินงบประมาณเพื่อการวิจัยประจำปี 2544. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ. 241 น.
- กมลรัตน์ รักกิจศิริ. 2549. การศึกษาคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาบะหมี่สดไทย. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 224 น.
- กัญญรัตน์ กัญญาคำ และจันทน์ อูริยะพงศ์สวรรค์. 2553. การสกัดไลโคปีนจากกากมะเขือเทศ โดยใช้เอนไซม์และสารทำลายอินทรีย์ต่างชนิด. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41(3/1) (พิเศษ): 289-292.
- กุลยา ลีมรุ่งเรืองรัตน์ นภาลักษณ์ ประสิทธิ์เขตรกิจ และ อโนชา สุขสมบุญ. 2554. ผลของเอนไซม์กลูตามิเนสต่อคุณภาพของบะหมี่เสริมไบโอมะรุม. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42(2) (พิเศษ): 497-500.
- เกียรติเกษตร กาญจนพิสุทธิ. 2541. มะเขือเทศ. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม, นนทบุรี. 63 น.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. บริษัท เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์จำกัด, กรุงเทพฯ. 389 น.
- จินดา สนิทวงศ์ ณ อยุธยา. 2548. การใช้กากมะเขือเทศเป็นอาหารสัตว์. น. 299-324. ใน รายงานผลงานวิจัยประจำปี 2548 กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. ม.ป.ท.
- จินตนา อุปติสสกุล และรัชชัย สุวรรณสิขณณ์. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรม: การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. พิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 466 น.

- จิรภา พงษ์จันตา รัตนพล พนมวัน ณ อยุธยา ณัฐวลินลล ศวรรษฐปราโมทย์ และ ธัญญารัตน์ เชื้อนเพชร. 2555. การพัฒนากระบวนการเพื่อเพิ่มกลิ่นรสผลไม้และยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ข้าวซอยตัดและเส้นบะหมี่จีน. สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, ลำปาง. 36 น.
- ไฉน ยอดเพชร. 2542. พืชผักอุตสาหกรรม. สำนักพิมพ์วิวเขียว, กรุงเทพฯ. 358 น.
- ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน. 2548. คุณภาพทางกายภาพและเคมีหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 122 น.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2528. บะหมี่. *วารสารอาหาร*. 15(1): 1 – 11.
- ทิพวรรณ ทองสุข. 2553. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงเนื้อสัมผัสและเทคนิคการปรับปรุงเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ผักผลไม้แปรรูป. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม* 29(4): 456-469.
- นฤมล พงษ์รามัญ สิรินันท์ พันภัยและกุลยา ลิมรุ่งเรืองรัตน์. 2554. ผลของการเติมผักโขมผงต่อคุณภาพของบะหมี่แห้ง. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 42(2)(พิเศษ): 477-480.
- นวลศรี รักอริยธรรม และอัญชญา เจนวิทีสุข. 2545. แอนติออกซิแดนซ์: สารต้านมะเร็งในผักสมุนไพรไทย. นพบุรีการพิมพ์, เชียงใหม่. 281 น.
- นิธิยา รัตนานพนนท์. 2551. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. 504 น.
- นิรนาม. 2549. การปลูกมะเขือเทศ. [On-line] Available: <http://www.ku.ac.th/e-magazine/nov49/agri/lycopersicon.htm>., 1 สิงหาคม 2555
- นิตา ภูทอง. 2546. การแยกสารและการหาปริมาณไลโคปีนในมะเขือเทศ. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรีคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 44 น.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. 2543. อาหารกึ่งสำเร็จรูป. [On-line] Available: <http://newsser.fda.moph.go.th/food/file/Laws/Notification%20of%20Ministry%20of%20PublicHealth/Law03P210.pdf>., 15 ตุลาคม 2556.
- ปวีณา ศรีชมพู่ แสงระวี ปาแรง และอภิญา บุญมี. 2548. การผลิตภัณฑ์บะหมี่จากแป้งข้าวกล้อง. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม, นครปฐม. 66 น.
- พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ มณฑิรา นพรัตน์ พิมพ์เกษม สุ่มอิมและศุภมาศ อรุณโรจนวุฒิ. 2550. ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการเสื่อมสลายไลโคปีนจากกากมะเขือเทศ. น. 316 ใน การประชุมทางวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45. (30 มกราคม-2 กุมภาพันธ์), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

- ภาวิณี ศรีฉันทะมิตร. 2545. การประยุกต์ใช้เฮมิเซลลูโลสในกระบวนการ prebleaching เยื่อกระดาษ. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 182 น.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2548. เส้นบะหมี่สด. [On-line] Available: [http://service.ifrpd.ku.ac.th/koha\\_ku/opac-detail.php?bib=4625](http://service.ifrpd.ku.ac.th/koha_ku/opac-detail.php?bib=4625)., 15 ตุลาคม 2556.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2552. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรม. พิมพ์ครั้งที่ 3. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 466 น.
- วีระศักดิ์ สามี. 2548. แครอทที่นอยด์: โครงสร้างทางเคมีและกลไกที่มีผลต่อการทำหน้าที่ของร่างกาย. *ศรีนครินทร์วิโรฒเภสัช* 10(1): 58-66.
- ศุภย์พันธุ์พีชจักรพันธ์เพ็ญศิริ. 2556. มะเขือเทศพันธุ์คัดเลือกใหม่. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล. [On-line] Available: <http://www.scribd.com/doc/>, 26 กรกฎาคม 2556
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2546. เครื่องสำอางจากสมุนไพร. ห้างหุ้นส่วนจำกัดอรุณการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 159 น.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2555. มะเขือเทศ. [On-line] Available: [http://www.oae.go.th/download/download\\_journal/yearbook55.pdf](http://www.oae.go.th/download/download_journal/yearbook55.pdf)., 15 ตุลาคม 2556.
- สุนิษา ลุงคะ. 2543. ความคงตัวของไลโคปีนในมะเขือเทศผง. รายงานสัมมนาปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 20 น.
- สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์. 2548. การผลิตบะหมี่ระดับพื้นฐาน. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 351 น.
- อรุณ โสติดิกุล วันชาติ สุวัตถิ ถวัล บุญตันทา และ มาณิชรา ทองน้อย. 2553. การพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ฟักทอง บวบ มะเขือเทศและแตงไทยพื้นเมืองในช่วงฤดูฝน 2553. รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, ลำปาง. 39 น.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2532. ผลิตภัณฑ์อาหารเส้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 20 น.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2540. ข้าวสาลี : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 290 น.
- AACC–American Association of Cereal Chemists. 2000. Approved Methods of The AACC, 10<sup>th</sup> ed. American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, MN, USA. 1200 p.

- Al-Sayed, H. M.A. and Kishk, Y. F.M. 2011. Degradation kinetics and utilization of extracted tomato skin carotenoids in filling cream and glazing jelly preparation. *World Journal of Dairy and Food Science* 6(2): 241-248.
- Andrade, P., Ricardo D., Roberto, L.M., Carmen, E., and Pérez, C. 2011. Models of sorption Isotherms for Food: Uses and Limitations, *Revista de la Facultad de Quimica Farmaceutica* 18(3): 2145-2660.
- Anguelova, T. and Warthesen, J. 2008. Degradation of lycopene,  $\alpha$ -carotene, and  $\beta$ -carotene during lipid peroxidation. *Journal of Food Science* 65(1): 71–75.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis. 17<sup>th</sup> ed., The Association of Official Analytical Chemists, Virginia, USA. 1152 p.
- AOAC., 2005, Official Method of Analysis. 18<sup>th</sup> ed". The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C., USA. 1216 p.
- Bailey, L. H. 1924. Manual of Cultivated Plants. The Macmillan Company. New York. 851 p.
- Binoy, G., Kaur, C., Khurdiya, D.S. and Kapoor, C., 2004. Antioxidants in tomato (*Lycopersicon esculentum*) as a function of genotype. *Food Chemistry* 84(1): 45–51.
- Brandt, S., Pék, Z., Barna, É., Lugasi, A. and Helyes, L. 2006. Lycopene content and colour of ripening tomatoes as affected by environmental conditions. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 86(4): 568-572.
- Chen, J.S., Fei, C.L., Shi, C.L., Tian, J.C., Sun, C.L., Zhang, H., Ma, Z. and Dong, H.X. 2011. Effect of particle size addition level of wheat bran on quality of dry white Chinese noodles. *Journal of Cereal Science* 53(2): 217-224.
- Choi, Y., Jeong, H. S. and Lee, J. 2007. Antioxidant activity of methanolic extracts from some grains consumed in Korea. *Food Chemistry* 103: 130-138.
- Choudhari, S. M. and Ananthanarayan, L. 2007. Enzyme aided extraction of lycopene from tomato tissues. *Food Chemistry* 102(1): 77-81.
- Chung, H-J, Cho, A and Lim, S-T. 2012. Effect of heat-moisture treatment for utilization of germinated brown rice in wheat noodle. *LWT-Food Science and Technology* 47: 342-347.

- Davis, A.R., Fish, W.W. and Perkins-Veazie P. 2003. A rapid spectrophotometric method for analyzing lycopene content in tomato and tomato products. *Postharvest Biology and Technology* 28: 425 – 430.
- Dewi, E. N. 2011. Quality evaluation of dried noodle with seaweeds puree substitution. *Journal of Coastal Development* 14(2): 151-158.
- Dincer, T.D. and Esin, A. 1996. Sorption isotherms for macaroni. *Journal of Food Engineering* 27:211-228.
- Dominguez, H., Navez, M. J. and Lama, J.M. 1994. Enzymatic pretreatment to enhance oil extraction from fruits and oil seeds: A review. *Food Chemistry* 49: 217-286.
- Dumas, Y., Dadomo, M., Lucca, G. D. and Grolier, P. 2003. Effects of environmental factors and agricultural techniques on antioxidant content of tomatoes. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 83(5): 369-382.
- Egydio, J. A., Moraes, Â. M. and Rosa, P. T.V. 2010. Supercritical fluid extraction of lycopene from tomato juice and characterization of its antioxidation activity. *The Journal of Supercritical Fluids* 54(2): 159–164.
- Food ingredients brasil. 2008. Stability of lycopene during food processing and storage. [On-line] Available: <http://www.revista-fi.com/materias/76.pdf>., October16, 2013.
- Frusciante L., Carli, P., Ercolano M. R., Pernice, R., Matteo, A. D., Fogliano, V. and Pellegrini, N. 2007. Antioxidant nutritional quality of tomato. *Molecular Nutrition & Food Research* 51(5): 609-617.
- Fu, B. X. 2008. Asian noodles: History, classification, raw materials and processing. *Food Research International* 41: 888–902.
- Galicia, R.M., Verde,R., Ponce, E., González, R.O, Saucedo, C. and Guerrero, I. 2008. Stability of lycopene in cv. Saladette tomatoes (*Lycopersicon esculentum* Mill.) stored under different condition. *Revista Mexicana de IngenieriaQuimica* 7(3): 253-262.
- George, B., Kaur, C., Khurdiya, D.S. and Kapoor, H.C. 2004. Antioxidants in tomato (*Lycopersium esculentum*) as a function of genotype. *Food Chem.* 84: 45-51.

- Giannou, V., Kessoglou, V. and Tzia, C. 2003. Quality and safety characteristics of bread made from frozen dough. *Trends in Food Science and Technology* 14: 99–108.
- Giovannucci, Edward. 1999. Tomatoes, tomato-based products, lycopene and cancer: review of the epidemiologic literature. *JNCI Journal of The National Cancer Institute* 91(4): 317-331.
- Guil-Guerrero, J.L. and Reboloso-Fuentes, M.M. 2009. Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (*Lycopersicon esculentum*) varieties. *Journal of Food Composition and Analysis* 22: 123–129.
- Hatcher, D.W., Edwards, N.M. and Dexter, J.E. 2008. Effects of particle size and starch damage of flour and alkaline reagent on yellow alkaline noodle characteristics. *Cereal Chemistry* 85: 425–432.
- Hou, G. and Kruk, M. 1998. Asian Noodle Technology. [On-line] Available: <https://secure.aibonline.org/catalog/example/V20Iss12pdf>. August 1, 2012.
- Ikeda, K., M. Kishida, I. Kreft and K. Yasumoto. 1997. Endogenous factors responsible for the textural characteristics of buckwheat products. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology* 43: 101-111.
- Kanasawud, P. and Crouzet, J.C. 1990. Mechanism of formation of volatile compounds by thermal degradation of B-carotene in aqueous medium. I.  $\beta$ -carotene degradation. *Journal of agricultural Food Chemistry* 38: 237-243.
- Keegstra, K. 2010. Plant Cell Walls. *Plant Physiology* 154: 483-486.
- Kim, J.Y., Paik, J.K., Kim, O.Y., Park, H.W., Lee, J.H., Jang, Y. and Lee J. H. 2011. Effects of lycopene supplementation on oxidative stress and markers of endothelial function in healthy men. *Atherosclerosis* 215: 189–195.
- Konik, C.M., Mikkelsen, L.M., Moss, R. and Gore, P.J. 1994. Relationships between physical starch properties and yellow alkaline noodle quality. *Starch-Stärke* 46(8): 292–299.
- Labuza, T.P. 1984. Moisture Sorption: Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use. American Association of Cereal Chemists, St. Paul, MN. 123 p.

- Lagoudaki, M., Demertzis, P.G. and Kontominas, M.G. 1993. Moisture adsorption behavior of pasta products. *LWT-Food Science and Technology* 26: 512-516.
- Lin, C.H and Chen, B.H. 2004. Stability of carotenoids in tomato juice during storage. *Food Chemistry* 90: 837-846.
- Loo, K.S. n.d. Introduction to Oriental Noodles. Wheat Associates (Unpublished article), U.S. 86 p.
- Lorlowhakarn, K. and Naivikul, O. 2006. Modification of rice flour by heat moisture treatment (HMT) to produce rice noodles. *Kasetsart Journal* 40: 135-143.
- Lucisano, M., Pagani, M. A., Mariotti, M. and Locatelli, D. P. 2008. Influence of die material on pasta characteristics. *Food Research International* 41: 646-652.
- Machmudah, S., Zakaria, Winardi, S., Sasaki, M., Goto, M., Kusumoto, N. and Hayakawa, K. 2011. Lycopene extraction from tomato peel by-product containing tomato seed using supercritical carbon dioxide. *Journal of Food Engineering* 108(2): 290-296.
- Mariotti, M. Iametti, S., Carola, C., Rasmussen, P. and Lucisano, M. 2011. Characterisation of gluten-free pasta through conventional and innovative methods: Evaluation of the uncooked products. *Journal of Cereal Science* 53(3): 319-327.
- Navarro-Gonzalez, I., Garcia-Valverde, V. Garcia-Alonso, J. and Jesús Periago M. 2011. Chemical profile, functional and antioxidant properties of tomato peel fiber. *Food Research International* 44(5): 1528-1535.
- Nobre, B.P., Palavra, A.F., Pessoa, F.L.P. and Mendes, R.L. 2009. Supercritical CO<sub>2</sub> extraction of trans-lycopene from Portuguese tomato industrial waste. *Food Chemistry* 116: 680-685.
- Ollanketo, M., Hartonen, K., Riekkola, M.L., Holm, Y. and Hiltunen, R. 2001. Supercritical carbon dioxide extraction of lycopene in tomato skins. *European Food Research and Technology* 212: 561-565.
- Petro-Turza, M. 1987. Flavor of tomato and tomato products. *Food Reviews International* 2 (3): 309-351.

- Pinela, J., Barros, L., Carvalho, A. M. and Ferreira, I.C.F.R. 2012. Nutritional composition and antioxidant activity of four tomato (*Lycopersicon esculentum* L.) farmer varieties in Northeastern Portugal homegardens. *Food and Chemical Toxicology* 50: 829 – 834.
- Purkayastha, M.D. and Mahanta, C.L. 2011. Physicochemical properties of five different tomato cultivars of Meghalaya and their suitability in food processing. *African Journal of Food Science* 5(12): 657 – 667.
- Ramandeep, K. T. and Geoffrey, P. S. 2005. Antioxidant activity in different fractions of tomatoes. *Food Research International* 38: 487–494.
- Ranhotra, G.S., and Loewe, R.J. 1974. Breadmaking characteristics of wheat flour fortified with various commercial soy protein products. *Cereal Chem.* 51: 629-634.
- Rao AV and Agarwal S. 1999. Role of lycopene as antioxidant carotenoid in the prevention of chronic diseases: a review. *Nutrition Research* 19: 305–23.
- Rayas-Duarte P., Mock C.M. and Satterlee, L.D. 1996. Quality of spaghetti containing buckwheat, amaranth, and lupin flours. *Cereal Chemistry* 73: 381–387.
- Reinders, G. and Their, HP. 1999. Non-starch polysaccharides of tomatoes. I. Characterizing pectins and hemicelluloses. *European Food Research and Technology* 209: 43–46.
- Rho, K. L., Chung, O.K. and Seib., P. A. 1989. Noodles VIII. The Effect of Wheat Flour Lipids, Gluten, and Several Starches and Surfactants on the Quality of Oriental Dry Noodles. *Cereal Chem.* 66(4):276-282
- Riadh, I, Chafik, H, Marcello, S. L., Imen T. and Giuseppe, D. 2011. Antioxidant activity and bioactive compound changes during fruit ripening of High lycopene tomato cultivars. *Journal of Food Composition and Analysis* 24: 588–595.
- Ritthiruangdej, P., Parnbankled, S., Donchedee, S. and Wongsagonsup, R. 2010. Development of slowly digestible dried noodle products supplemented with unripe banana flour. Pp. 707-715. *In Proceeding of the Food Innovation Asia Conference 2010: Indigenous Food Research and Development to Global Market*; 2010, June 17–18; Bangkok, Thailand.



- Safdar, M. N., Mumtaz, A., Amjad, M., Siddiqui, N. and Hameed, T. 2010. Development and quality characteristics studies of tomato paste stored at different temperatures. *Pakistan Journal of Nutrition* 9 (3): 265-268.
- Sanchez, W.K., Hunt, C.W., Guy, M.A., Pritchard, G.T., Swanson, B.I., Warner, T.B., Higgins, J.M. and Treacher, R.J. 1996. Effect of fibrolytic enzymes on lactational performance of dairy cows. *Journal of Dairy Science* 79 (suppl 1): 183.
- Schwartz, S. J., Hadley, C. L., Miller, E. C. and Clinton, S. K. 2002. Chemistry, bioavailability and health benefits of lycopene and other carotenoids in tomato products. pp.61-69 *In* Second International Congress on Pigments in Food. Lisbon, Portugal.
- Seda, Y. and Arzu, B. 2008. Quality characteristics of corn noodles containing gelatinized starch, transglutaminase and gum. *Journal of Food Quality* 31(4): 465-479.
- Sharma, S.K., and Le Maguer, M. 1996. Lycopene in tomatoes and tomato pulp fractions. *Italian Journal of Food Science* 8(2): 107-113.
- Shi, J. and Le Maguer, M. 2000. Lycopene in tomatoes: Chemical and physical properties affected by food processing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 40(1): 1-42.
- Shi, J., Le Maguer, M., Bryan, M. and Kakuda, Y. 2003. Kinetics of lycopene degradation in tomato puree by heat and light irradiation. *Journal of Food Process Engineering* 25(6): 485-498.
- Silva, E., Sagis, L.M.C. van der Linden, E. and Scholten, E. 2013. Effect of matrix and particle type on rheological, textural and structural properties of broccoli pasta and noodles. *Journal of Food Engineering* 199: 94-103
- Stintzing, F. C. and Carle, R. 2004. Functional properties of anthocyanins and betalains in plants, food, and in human nutrition. *Trends in Food Science and Technology* 15: 19-38.
- Takahashi, T., Miura, M., Ohisa, N., Mori, K. and Kobayashi, S. 2005. Heat treatments of milled rice and properties of the flours. *Cereal Chemistry* 82: 228-232.

- Tilley, K. A., Benjamin R. E., Bagorogoza K.E., Okot-Kotber B. M., Prakash O. and Kwen H. 2001. Tyrosine cross-links: molecular basis of gluten structure and function. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49: 2627-2632.
- Tran, M.H. Nguyen, Zabaras, D. and Vu, L.T.T. 2008. Process development of Gac powder by using different enzymes and drying techniques. *Food Engineering* 85: 359 – 365.
- Tudorica, C. M., Kuri, V., and Brennan, C. S. 2002. Nutritional and physicochemical characteristics of dietary fiber enriched pasta. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 50: 347–356.
- Ugarcic-Hardi Z., Jukic M., KocevaKomlenic D., Sabo M., Hardi J. 2007. Quality parameters of noodles made with various supplements. *Czech J. Food Sci.* 25: 151–157.
- Wang, C., Kovacs, M. I. P., Fowler, D. B. and Holley, R. 2004. Effects of protein content and composition on white noodle making quality: Color. *Cereal Chemistry* 81: 777-784.
- Yilmaz, E. 2001. The chemistry of fresh tomato flavor. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry* 25: 149-155.
- Ylimaki, G., Hawrysh, Z.J., Hardin, R.T. and Thomson, A.B.R. 1991. Response surface methodology in the development of rice flour yeast breads: sensory evaluation. *Journal of Food Science* 56(3): 751–755.
- Zhu, F., Cai, Y.-Z. and Corkle, H. 2009. Evaluation of Asian salted noodles in the presence of *Amaranthus* betacyanin pigments. *Food Chemistry* 118: 663–669.
- Znidarcic, D. and Pozrl, T. 2006. Comparative study of quality changes in tomato cv. 'Malike' (*Lycopersicon esculentum* Mill.) whilst stored at different temperatures. *Acta Agriculturae Slovenica* 9: 87-92.
- Zuorro, A., Fidaleo, M. and Lavecchia, R. 2011. Enzyme-assisted extraction of lycopene from tomato processing waste. *Enzyme and Microbial Technology* 49(6–7): 567–573.