



วารสาร

วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

Journal of Food Research and Product Development  
JFRPD

## สารบัญ

## บทความวิจัย

- ◆ ผลของการใช้เวย์โปรตีนไอโซเลทและอินูลินเป็นสารทดแทนไขมัน ต่อการเปลี่ยนแปลง ..... 5  
สมบัติทางเคมีและกายภาพของไอศกรีมไขมันต่ำ  
Effect of whey protein isolate and inulin as a fat replacer on physico-chemical properties of low-fat ice cream  
นภัสสร เพ็ญสุระ พรรณี สินชัยพานิช และ อนันทิตา แสงสุริยวงษ์  
(Napassorn Peasura, Pornrat Sinchaipanit, and Anantita Sangsuriyawong)
- ◆ การใช้ถั่วพิวเรทดแทนไขมันในคุกกี้ ..... 19  
Utilization of bean puree as a fat replacer in cookies  
ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ และ ชัญญชิตา บุญขันธ์  
(Waraporn Prasert and Chananchita Boonkhun)
- ◆ ประสิทธิภาพของควินัวในผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตน ..... 38  
The effectiveness of quinoa in gluten-free bread  
พัทธนันท์ จัตรอนูมานนท์ และ กมลวรรณ ชูชีพ  
(Pattanan Chartanumanon and Kamonwan Chucheep)

## บทความวิชาการ

- ◆ ประโยชน์เชิงหน้าที่ของโปรตีนและคาร์โบไฮเดรตจากสาหร่าย ..... 50  
Functional benefits from algal proteins and carbohydrates  
ธีระ ธุระกิจ (Theera Thurakit)
- ◆ แนวทางการเลือกอาหารและสารอาหารสำหรับผู้สูงอายุ ..... 65  
Food and nutrition guidelines for the elderly  
ศิริพร ตันจ้อ (Siriporn Tanjor)
- ◆ เปปไทด์ที่ได้จากอาหารต่อการออกฤทธิ์ทางชีวภาพ : ประโยชน์ต่อสุขภาพ ..... 76  
Effect of peptides derived from food on bioactive : health benefit  
สมัชญา จามสุข (Samuchaya Ngamsuk)
- ◆ เรื่องเล่ารสขม ..... 90  
Story of bitter taste  
ทิพย์ธิดา แก้วตาทิพย์ (Thipthida Kaewtathip)
- ◆ คำแนะนำสำหรับผู้เขียน ..... 110