

เอกสารอ้างอิง

กฎหมายอาหาร. 2535. อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก.อาหาร 22(4) : 35-38.

กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2531. สารให้ความหวานแทนน้ำตาล. อาหาร 18(2) : 131-132.

กัญญา บุตราช. 2536. วิทยานิพนธ์. การหาสภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตซอร์บีทอส์จาก *Zymomonas mobilis* สายพันธุ์ IFO 13756. ภาควิชาเคมี. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. 2536. เอกสารประกอบการเรียนผักและผลไม้. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. หน้า 249-270.

ชมรมวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ. 2537. Food Focus. สัปดาห์วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการครั้งที่ 5 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. หน้า 15-22.

ชูศรี วงศ์วัฒน์. 2534. เทคนิคการใช้สถิติเพื่อการวิจัย. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร. หน้า 155-292.

นัยทัศน์ ภูศรีธัญ. 2521. วิทยานิพนธ์การสกัดเปกตินจากผลไม้บางชนิด. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 57 หน้า.

นิธิยา รัตนাপนนท์. 2534. คอลลอยด์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 77 หน้า.

เนตรนภิส วัฒนสุชาติ. 2535. อาหารพลังงานต่ำ. อาหาร 22(3) :1-4.

บริษัท บุรพาชีพ. 2540. เอกสารข้อมูลเกี่ยวกับเปกตินเมธีออกซิดต่ำ. กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิริยจारी. 2536. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 หน้า.

มอก. 263-2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด. เล่ม 95 ตอนที่ 86.
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กทม.

วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 165-228.

ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย. 2533. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบำบัดโรค. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 135-166.

อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. 2540. ผลิตภัณฑ์แยมและเยลลี่พลังงานต่ำจากแป้งกะบูก. วารสารเกษตร
พระจอมเกล้า 14(1) : 37-44.

อรทัย ศิลปภาพร. 2534. การพัฒนาแยมดับปรดเพื่อให้ได้มาตรฐานคุณภาพในอุตสาหกรรม.
อาหาร . 21(3) : 63.

American Dietetic Association. 1998. Position of The American Dietetic Association: Us of
nutritive and nonnutritive sweeteners. Journal of the ADA ,98(5),580-587.

AOAC. 1990. Official Methods of analysis of the association of official analytical
chemist. 15th ed. K. Helrich (ed). pp 910-930,1045 –1114. U.S.A. Association of
Official Analytical Chemist,Inc.

- Axelos, M. A. V. and Thibault, J. F., 1991. The chemistry of low-methoxyl pectin gelation, In: The chemistry and technology of pectin. ed. Walter, R. H., Cornell university Geneva. Newyork. pp.109-116.
- Baker, R. A., Berry. N. and Hui, Y. H., 1996. Fruit preserves and jams, In: Processing fruit ;Science and Technology vol. 1 ,ed. Somogyi, L. P. and Ramaswamy, H. S.,Laucaster-Basel, pp.117-133.
- Bakr.AA. 1997. Application potential for some sugar substitutes in some low energy and diabetic food. *Nahrung*, 41(3), 170-175.
- Beach , P.J.1993. Pectin. In: Encyclopedia of food science and technology: vol.5, ed. Y.H.Hui, pp. 3487-3493. U.S.A. A.Wiley-Interscience Publication John Wiley&Son, Inc.
- Bhatia, S. C. 1997. Canning and preservation of fruit and vegetables, small industry reserch institute, Delhi. pp. 112-129.
- Black,R.M. 1993. Sucrose in health and nutrition-facts and myths.*Food Technol.*47(1). 130-133.
- Broomfield, R. W., 1996. The manufacture of preserves, flavourings and dried fruit. In *Fruit Processing*, ed. Arthey, D. and Ashurst, P. R., pp. 166-172, 179-182
- Buren, J. P. 1991. Function of pectin in plant tissues structure and firmness, In: The chemistry and technology of pectin. ed. Walter, R. H., Cornell university Geneva Newyork. pp. 109-116.
- Carlou.A. 1996. The Increasing trend towards sugar-free product. *Food Australia*. 48(5).222.
- Damasio. MH, Costell. E and Duran. L. 1997. Sensory quality of low-sugar orange gel with gellan gum, xanhan and locust bean gums, *Zeitschrift-fuer-Leben smittel-Untersuchung-und-Forschung-A/ Food Research and Technology*. 204(3), 183-188.
- Furia, T.E.1983. Hand book of food additives. 2nd. ed.CRC Press,Inc. Boca Raton, Florida. pp. 295-303, 307-310.
- Giese, J.H.1993. Alternative sweeteners and bulking agents. *Food Technol.* 47(1).114-126.
- Giese, J., 1995. Measuring physical properties of foods. *Food Tecol.* 49(2) 54-63.
- Hoerlien. L, Lotz. A and Gierschner. K. 1995. Production of low-calorie strawberry jam pleasant in taste and suitable for diabetics using both acesulfame-K and aspartame. *Industry Obst und Gemueseeverwertung* 80(1). 2-7.

- Homler, B.E., Deis, R.C. and Shazer, W.H.1991.Aspartame.In: Alternative Sweeteners, ed.L.O.Nabors and R.C.Gelardi, pp.39-70. Marcel Dekker, Inc.,New York.
- Instron Corporation. 1993. Instron Series 5500, Load Frams and Instron Merlin Software. Canton. Massachuseetts.
- Kringe, E. 1993. Pectin. In Encyclopedia of Food Science and Technology. Vol 5. ed . Y. H. Hui, pp. 3487-3490. U.S.A. A. Wiley-Interscience Publication John Wiley&Son, Inc.
- Matias, E.C., Sousa, I.M.N. and Laureano, O.1994. Hypocaloric jams for grape juice. In: Development in food engineering part 1. ed. T.Yano.,R.Matsuno. and K. Nakamura. pp. 102-104. Chap&Hall Great Britain by Hartnolls Ltd.,Bodmin,Cornwell.
- Miller, G.A.1991.Sucralose. In: Alternative sweeteners , ed.L.O.Nabors and R.C.Gelardi, pp.173-195. Marcel Dekker, Inc.,New York.
- Minolta Camera. Co, Ltd, 1991. Chroma Meter CR-310. Instruction Manual Chuoku, Osaka, Japan.
- Montijino. H, Tomas. B. F and Borrego.F. 1998. Technology properties and regulatory status of high intensity sweeteners in the European Union. Food Science and Technology International. 4(1). 5-16.
- Nabors,L.O. and Gelardi, R.C.1991.Alternative Sweeteners an Overview. In: Alternative sweeteners, ed.L.O.Nabors and R.C.Gelardi, pp.39-70. Marcel Dekker, Inc.,New York.
- Nawawi. E. S, Heikal. Y.1995. Factors affecting the production of low-ester pectin gel. Carbohydrate Polymer. 26(3). 189-193.
- Nuengchamng. N. 1998. Simultaneous analysis of some food additives by high performance liquild chromatography after samples pretreatment using dialysis. Thesis. Chemistry. Chiangmai university.pp. 24-24.
- Oakenfull, D. G. 1991. The Chemistry of High-methoxyl pectin. In: The Chemistry and technology of pectin. ed . Walter, R. H., Cornell university Geneva. Newyork. pp. 87-106.
- Pilgrim, G. W., Walter, R. H. and Oakenfull, D. G., 1991. Jam, jellies and preserves, In: The chemistry and technology of pectin. ed . Walter, R. H., Cornell university Geneva. Newyork. pp. 24-49.

- Rolin.C. and Vries, J.D.1990. Pectin. In: Food Gel , ed. P. Harris. pp. 79-119. Great Britain by Galliard Ltd. Great Yarmouth.
- Sime, W. J., 1990. Alginate. In: Food Gel , ed . P. Harris. pp. 79-119. Great Britain by Galliard Ltd. Great Yarmouth.
- Somogyi, L. P., Barrett, D. M. and Hui, Y. H., 1996. Grape juice: Factors that influence quality. In: Processing fruits. Science and technology Major Processed Product. 57(2). 218-225.
- Sousa. IMN, Matias. E. C and Laureano. O. 1997, The texture of low calorie grape juice jelly. Food Research and Technology. 205(2). 140-142.
- Stanley, N.F.1990. Carrageenans. In: Food Gel , ed. P. Harris. pp. 79-119. Great Britain by Galliard Ltd. Great Yarmouth.
- Sunyer, F. X. 1993. Effect of diet composition on energy intake. In: Low-calorie foods handbook. ed. Aaron, M. A., Marcel Dekker, Inc. Newyork. pp. 425-437.
- The Internation Food Information Council Foundation,1998, Food insight media guide on food safty and nutrition, IFIC Foundation, Washington, D.C.