

เอกสารอ้างอิง

เกียรติเกษตร กาญจนพิสุทธ์ . 2541. มะเขือเทศ . กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม.

โครงการอนุรักษ์ผักสีเขียว มุขนิธิโตโยต้าประเทศไทยและสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2542. มหัศจรรย์ผัก 108. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : โครงการจัดพิมพ์คบไฟ. หน้า 151,206.

โครงการหลวง . 2533 . คู่มือส่งเสริมการปลูกพืชผักบนที่สูงในประเทศไทย. เชียงใหม่: ดารารัตน์ การพิมพ์. หน้า 93-129.

จรัญ จันทลักษณ์. 2540 . สถิติ วิเคราะห์และวางแผนงานวิจัย. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ : บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด.

दनัย บุญเกียรติ . 2539 . สรีระวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน . เชียงใหม่ : ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นธิยา รัตนานนท์. 2539. เคมีอาหาร . เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า

ปราณี อานเป็รื่อง . 2535 . เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 161-170.

ปวิณ ปุณศรี. 2536 . คู่มือการปลูกไม้ผลเขตร้อนที่สำคัญ 5 ชนิด . กรุงเทพฯ: บริษัท วิสคอม เซ็นเตอร์ จำกัด. หน้า

ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535 . วิธีทางอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม . เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535 . *เครื่องดื่ม* . เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536 . *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส* . เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณีจันทร์ นิกรพันธุ์. 2538. *มะเขือเทศ* . กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- รุจิรา ภัทรกุลวณิชย์. 2542. *การทำน้ำสลัดใสอัดก๊าซ (พันธุ์ Pathanak)*. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2537. *คู่มือจุลชีววิทยาทางอาหาร*. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2536 . *หลักการวิเคราะห์อาหาร* . เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัฒน์ วิริวุฒิกง. 2540. การประยุกต์ใช้น้ำผึ้งเพื่อทำน้ำผลไม้ให้ใส. *อาหาร* ; 27(1) : 14-25.
- วิภาดา ศุภจรรยา และ ปราณีย์ อานเป็รื่อง. 2537. การสกัดหัวน้ำเชื้อทุเรียนโดยการใช้น้ำมันเพคตินเอส เซลลูโลส และอะมัยเลส ภายใต้ภาวะปฏิกิริยาแบบต่อเนื่องและแบบตามลำดับ . *อาหาร* ; 24 (8) : 173-180.
- สมพร ภูติยานันต์. 2523. *สมุนไพรใกล้ตัว ตอนที่ 2*. เชียงใหม่ : คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 96-97.
- สุจินดา นิมมานนิตย์ และ เกียรติศักดิ์ ธรรมารุ่งเรือง. การหาวิธีที่เหมาะสมในการทำน้ำแครอท. *อาหาร* ; 17(3) : 160-167.

- สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2540. รายงานสำมะโนอุตสาหกรรม พ.ศ. 2540 ที่วราชอาณาจักร. สำนักนายกรัฐมนตรี.
- อรุณี เพียรทวิรัชต์ และ ปราณีย์ อานประื่อง. 2536. ผลของเพคตินเนส เซลลูเลส และอะมัยเลสต่อการผลิตน้ำกล้วยหอม. *อาหาร*; 23 (3) : 188-196.
- Anonymous. 1982. *Technical Information in Alcohol test for residual pectin in fruit juice*. New York: Rohm tech.
- AOAC. 1995. *In Association of Official Analytical Chemists*, 16th ed. Virginia: AOAC Inc.
- Bao, B. and Chang, K. C. 1994. Carrot juice color, carotenoids, and nonstarchy polysaccharides as affected by processing conditions. *J. Food Sci.* 59 (6) : 1155-1158.
- Bizri, J. N. and Wahem, I. A. 1994. Citric acid and antimicrobials affect microbiological stability and quality of tomato juice. *J. Food Sci.* 59 (1) : 130-134.
- Blanshard, J. M. V., and Mitchell, J. R. 1979. *Polysaccharides in Food. Pectic Enzymes*. London : Fakenham Press Limited. pp. 109-125.
- Calderon, P., Van Buren, J. P. and Robinson, W. B. 1968. Factors influencing the formation of precipitates and hazes by gelatin and condensed and hydrolyzable tannins. *J. Agric Food Chem.* 16 : 476-482.
- Chang, T. S., Siddig, M., Sinha, N. K. and Cash, J. N. 1995. Commercial pectinases and the yield and quality of Stanley plum. *J. Food process preserv.* 19 (2) : 89-101.

- Chang, T. S., Siddig, N. K. and Cash, J. N. 1994. Plum juice quality affected by enzyme treatment and fining. *J. Food Sci.* 59 (5) : 1065-1069.
- David, J. P. 1995. *Introduction to Crossflow Membrane Technology* [online]. Available : <http://www.osmoic.com> [2000, December 11].
- Endres, H. and Hoermann, H. 1963. Preparative and analytical separation of organic compounds by polyamide chromatography. *Angew Chem.* 75 : 288.
- Feuerpeil, H. P. 1993. Superior ceramic membrane technology in food industrial. *Fruit Process.* 3 : 366-367.
- Fukumoto, L. R., Delaquis, P., and Girard, B. 1998. Microfiltration and ultrafiltration ceramic membranes for apple juice clarification. *J. Food Sci.* 63 (5) : 845-850.
- Grohmann, M. and Feuerpeil, H. P. 1987. Cold sterile apple juice-cold sterile filtrates with tangential flow filtration. *Confructa studien.* 31 : 172-174.
- Gustavson, K. H. 1954. Interaction of vegetable tannins with polyamides as proof the dominant function of the peptide bond of collagen for its binding tannins. *J. Polymer Sci.* 12 : 317-324.
- HunterLab. 1997. *ColorQuest II Colorimeter*. Hunter Associates Laboratories Inc. Virginia.
- Howard, L. R., Braswell D. D., and Aselage, J. 1996. Chemical composition and color of strained carrots as affected by processing. *J. Food Sci.* 61 (2) : 327-330.

- Hwang, S. T. and Kammermeyer, K. 1975. *Membranes in Separations*. New York : Wiley Interscience.
- Hwang, S. T. and Kammermeyer, K. 1984. *Membranes in Separations (Techniques of Chemistry, Volume VII)*. Malabar, FL : E. Krieger Publishing Company, Inc.
- Industrial Membrane Specialities. (No date). *Dead-end filtration* [online]. Available : http://www.membrana.de/industrial/key/key_dead.htm [2000, December 7].
- Industrial Membrane Specialities. (No date). *Cross-flow filtration* [online]. Available : http://www.membrana.de/industrial/key/key_dead.htm [2000, December 7].
- Jaeger de Carvalho, L.M., Bento de Silva, C.A., and Pierucci, A.P.T.R. 1998. Clarification of pineapple juice (*Ananas comosus* L. Merrill) by ultrafiltration and microfiltration : physicochemical evaluation of clarified juices, soft drink formulation, and sensorial evaluation. *J. Agric Food Chem* : 46(6) : 2185-2189.
- Koseoglu, S. S., Lawhon, J. T., and Lusas, E.W. 1991. Vegetable juices produced with membrane technology. *Food Technol* : 124-129.
- Lakshminarayanaiah, N. 1984. *Equations of Membrane Biophysics*. New York : Academic Press.
- Lashley, D. and Wiley, R. C. 1979. A betacyanine decolorizing enzyme found in red beet tissue. *J. Food Sci.* 44 : 1568-1569.
- Madden, D. 1997. *The use of enzymes in the manufacture of fruit juices* [online]. Available : [http://www.ncbe.reading.ac.uk/NCBE/enzymes in the manufacture of fruit juices.htm](http://www.ncbe.reading.ac.uk/NCBE/enzymes%20in%20the%20manufacture%20of%20fruit%20juices.htm) [2000, August 21].

- McLellan, M. R., Kime, R. W. and Lind, L. R. 1985. Apple juice clarification with the of honey and pectinase. *J. Food Sci.* 50 : 206-208.
- Mohr, C. M., Engelaau, D. E, Leeper, S. A., and Charboneau, B. L. 1989. *Membrane Applications and Researching in Food Processing*. New Jersey : Noyes Data Corporation.
- Munir, C. 1998. *Ultrafiltration and Microfiltration Handbook*. Pennsylvania : Technomic Publishing Company, Inc.
- National Academy of Science Food and Nutrition Board. 1981. *Food Chemicals Codex*. 3rd ed. Washington, DC: National Academy Press.
- Organic Materials Review Institute. (No date) . *Enzyme: Plant and Fungal* [Online]. Available: http://www.ormi.org/Enzymes_processing.htm [2000, August 18].
- Padilla, Z. O. and McLellan, M. R. 1993. Optimization and modeling of apple juice cross-flow microfiltration with a ceramic membrane. *J. Food Sci.* 58 (2) : 369-374.
- Porretta, S., Birzi, A., Ghizzoni, C., and Vicini, E. 1995. Effects of ultra-high hydrostatic pressure treatments on the quality of tomato juice. *Food Chem.* 52 (1) : 35-41.
- Porter, M. C. 1979. *Handbook of Separation Techniques for Chemical Engineers*. New York : McGraw - Hill Book Company.
- Ranken, M. D. and Kill, R. C. 1993. *Food Industries Manual*. 23rd ed. Cornwall. pp. 207-233.

- Riedl, K., Girard, B., and Lencki, R. W. 1996. Effect of membrane and fouling layer morphology on permeate flux during apple juice microfiltration. *1996 IFT annual meeting : book of abstracts*, p 174.
- Riedl, K., Girard, B., and Lencki, R. W. 1998. Influence of membrane structure on fouling layer morphology during apple juice clarification. *J. of Membrane Sci.* 139(2) : 155-166.
- Rombouts, F.M. and Pilnik, W. 1978. Enzymes in fruit and vegetable juice technology. *Processing Biochemistry.* 13 (8) : 9-13.
- Saguy, I. 1979. Thermostability of red beet pigments (betanine and vulgaxanthin-I): influence of pH and temperature. *J. Food Sci.* 44 : 1554-1555.
- Salunkhe, D. K., and Kadam, S. S. 1995. *Handbook of Fruit Science and Technology Production, Composition, Storage and Processing*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Samuel, H. M., and Carl, F. P. 1969. *Principles of Physical Chemistry*. 4th ed. New York : The Macmillan Company. pp. 58-59.
- Sartorius AG. 1997. *Sartocon Cassettes Sartocon Mini Cassettes and Sartocon Slice Cassettes Directions for Use*. Goettingen, Germany.
- Schweitzer, P. A. 1997. *Handbook of Separation Techniques for Chemical Engineer*. 3rd ed. USA : McGraw-Hill Companies, Inc.
- Sime, C. A., Balaban, M. O., and Matthews, R. F. 1993. Optimization of carrot juice color and cloud stability. *J. Food Sci.* 58 (5) : 1129-1131.

- Singer, J. W. and von Elbe, J. H. 1980. Degradation rates of vulgaxanthin I. *J. Food Sci.* 45 : 489-491.
- Singh, K. R. and Rizvi, S. S. H. 1995. *Bioseparation Process in Foods*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Su, S. K. Liu, J. C. and Wiley, R. C. 1993. Cross-flow microfiltration with gas backwash of apple juice. *J. Food Sci.* 58 (3) : 638-641.
- Tressler, D. K. and Joslyn, M. A. 1961. *Fruit and vegetable juice processing*. Westport, CT., USA : AVI Publishing Co.
- Valley Research, Inc. (No date) . *Primary Juice Processing Enzymes* [online]. Available: http://www.valleyenzymes.com/fruit_juice.htm [2000, August 18].
- Van Buren, J.P.1989. Causes and prevention of turbidity in apple juice. *Processes Apple Products*. Van Nostrand Reinhold. , New York : D.L. Downing (Ed). pp. 97-120.
- Wakayama, T. and Lee, C. Y. 1987. Factors influencing honey clarification of apple juice. *Food Chem.* 25 : 111-116.
- White, J.S. and White, D.C. 1997. *Source Book of Enzymes*. Boca Raton : CRC Press.