

เอกสารอ้างอิง

- ปรีศนา สุวรรณภรณ์. 2537. สารให้กลิ่นและการนำไปใช้. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร. ปีที่ 5. ฉบับที่ 3.
- มอก.696 - 2530.มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมลูกกวาดและทอฟฟี่.สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.
- มูลนิธิโครงการหลวง. 2542. พืชสมุนไพรเมืองหนาว. เอกสารเผยแพร่. สำนักงานมูลนิธิโครงการหลวง.เชียงใหม่.
- นิตยา รัตนานนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2536. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ เล่มที่ 1,2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรณู ปิ่นทอง. 2537. คู่มือจุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และสิริ ชัยเสรี. 2539. ลูกกวาดและช็อกโกแลต. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หจก.การพิมพ์พระนคร. กรุงเทพฯ.
- สุวรรณ เตชะธนานนท์. 2528. มินต์และผลิตภัณฑ์มินต์. วิทยาศาสตร์การอาหาร ปีที่ 16 เล่ม 3. กันยายน.

สุวรรณา สุภิमारต. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

สุรพล อุบัติสสกุล. 2536. สถิติการวางแผนการตลาด เล่มที่ 1. สหมิตรออฟเซต. กรุงเทพฯ.

ศิริลักษณ์ สินธุวาลัย. 2525. ทฤษฎีอาหาร. เล่ม 3 หลักการตลาดอาหาร. บริษัทวรวิ
การพิมพ์. กรุงเทพฯ.

Alikonis, J.J. 1979. Candy Technology. AVI Publishing Company, Inc., Westport,
Connecticut.

AOAC. 1995. In Association of Official Analytical Chemists, 16th ed. AOAC, Inc.,
Virginia, USA.

Ashurst, P. R. 1995. Food Flavoring. Blackie Academic & Professional, London, UK.

Belitz, H.D., Grosch, W. 1987. Food Chemistry. Springer - Verlag Berlin. Gemany.

Bernard, W. M. 1989. Chocolate, Cocoa and Confectionery. Van Nostrand Reinhold
International Copany Ltd. USA.

Carnat, A.P., Carnat, A., Fraisse, D., and Lamaison, J.L. 1998. The aromatic and
polyphenolic composition of lemon balm (*Melissa officinalis* L. subsp. *officinalis*)
Tea. Pharmaceutical Acta Helvetiae . 72. 301 - 305.

Charly, H. 1982. Candies. Food science. John Wiley & Sons, Inc., USA.

Duke, J.A. 1985. Handbook of Medicinal Herbs. CRC Press, Inc, USA.

- Dziezak, J.D. 1989. **Spices**. Food Technology. 43.(1) : 94 -114.
- Farrell, K.T. 1990. **Spices, Condiments and Seasoning**. Van Nostrand Reinhold, New York. USA.
- Henry B.H., and M. B. E.,B. Pharm. 1978. **Flavor Technology**. AVI Publishing Company, Inc.,Westport, Connecticut.
- Hess, W.D. 1995. **Hard candy: cooking**. Manufacturing - Confectioner : 75 (10) 37 - 41.
- Jackson, E.B. and Howing, D. 1995. **Glucose Syrup and Starch Hydrolysates**. Sugar Confectionery Manufacture. 2nd ed. Blackie & Professional, USA.
- Keville, K. 1991. **The Illustrated Herb Encyclopedia**. Michael Friedman Publishing Group , Inc. USA.
- Kitt, J.S. 1993. **Hard candy graining, causes and prevention**. Manufacturing - Confectioner : 73 (11) 47 - 48.
- Lees, R. and Jackson, F.B. 1973. **Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture**. Clarke , Dodle & Brendon Ltd. Plymouth. Great Britain.
- Macrae, R., Robinson, R.K., and Sadler, M.J..1993. **Encyclopaedia of Food Science Food Technology and Nutrition**. Academic Press, Limited, London.
- Merory, J. 1968. **Food Flavorings Composition Manufacture and Use**. The AVI Inc, Connecticut.

Newall, C.A., Anderson, L.A., and Phillipson, J.D. 1996. **Herbal Medicines**. CRC Press, Inc, USA.

Person, D. 1981. **Pearson' s chemical Analysis of Foods**. Churchill Livingstone, Inc., New York, USA.

Peterson, J. 1974. **Encyclopedia of Food Technology**. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

Prakash, V.1990. **Leafy Spices**. CRC Press, Inc. USA.

Scalia, S., Giuffreda, L., and Pallado, P. 1999. **Analytical and preparative supercritical fluid extraction of chamomile flowers and its comparison with conventional methods**. J. of Pharmaceutical and Biomedical Analysis. 21. 549 - 558.