

## เอกสารอ้างอิง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2539. แนวทางการพัฒนามะม่วงในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544). กรุงเทพฯ.

กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. สารให้ความหวาน คุณสมบัติและการใช้ประโยชน์. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. บริษัท จาร์พาเทคเซ็นเตอร์ จำกัด.

กองสารวัตรอาหาร. 2522. พระราชบัญญัติอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา .กระทรวงสาธารณสุข.

โครงการวิจัยปลูกและรวบรวมพันธุ์พืชสมุนไพร เกษข-มหิดล. 2543. สรรพคุณสมุนไพร สอนานาพฤษสมุนไพรมะม่วงในสวนสมเด็จพระศรีนครินทร์ราชชนนี. ศูนย์ศึกษาการพัฒนาห้วยทรายอันเนื่องมาจากพระราชดำริ. กรุงเทพฯ : คณะเภสัชศาสตร์. มหาวิทยาลัยมหิดล.

จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จรัญ เห็นพิทักษ์. 2542. มะม่วงอุตสาหกรรม. ข่าวสารเกษตรศาสตร์. 44(3):33-34.

ธวัชชัย รัตนเชลลศ พฤษชัย ยิบมันตะศิริ และรุ่งทิพย์ อุทุมพันธ์. 2541. อุตสาหกรรมการแปรรูปมะม่วงในเขตภาคเหนือตอนบน. เชียงใหม่ : ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตการเกษตร. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ธวัชชัย รัตน์เชลศ และ ศิวาพร ธรรมดี . 2542. พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. เชียงใหม่ : ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. สำนักพิมพ์รั้วสีเขียว.
- นิธิยา รัตนापนนท์. 2539. เคมีอาหาร. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประพันธ์ ปิ่นศิริโรดม. 2538. การรักษาความชุ่มชื้นในน้ำผลไม้จากพืชตระกูลส้ม. อาหาร. 25 (2):89-94.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลในอาหารและการควบคุมป้องกัน. อาหาร. 25 (3):160-169.
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2541. ทฤษฎีการผลิตน้ำผลไม้บรรจุขวดพร้อมดื่ม และความรู้เกี่ยวกับการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร. อาหาร. 28 (3):157-167.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535 ก. เครื่องดื่ม. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535 ข. วิธีทางอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนามลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด ฉลองชัย แบบประเสริฐ กาญจนารัตน์ ทวีสุข ชิดชม ฮีรางะ และ รจิตร์ จุฑากร. 2541. การประเมินผลทางประสาทสัมผัสของน้ำมะม่วงพร้อมดื่มพันธุ์ ลูกผสมบรรจุกระป๋อง.อาหาร. 28(3):179-189.
- เมธินี เหวซึ่งเจริญ. 2543. เอกสารประกอบการสอน เรื่อง การวัดค่า  $F_0$  ในอาหารกระป๋อง. ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุชนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 1. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด.
- สำนักงานคณะกรรมการสาธารณสุขมูลฐาน. 2541. สมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐาน. กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2523. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. วิธี วิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา เล่มที่ 1 อาหารกระป๋อง มอก.335 เล่ม 1-2523. กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม..
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2527. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. น้ำมะม่วงปรุงในภาชนะบรรจุ มอก.519-2527. กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตรและสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2540. เป้าหมายการ ผลิตสินค้าที่สำคัญปี 2540-2541. เอกสารเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 95/2540. กรุงเทพฯ : กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2543. สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปีเพาะปลูก 2540-2542. เอกสารเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 10/2543. กรุงเทพฯ : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ .

AOAC.1995. In Association of Official Analytical Chemists,16<sup>th</sup> ed. AOAC Inc. Arlington. Virginia. USA.

Adel, A.K. and Diane, M.B. 1996. Classification, Composition of Fruits and Postharvest Maintenance of Quality. in : Processing fruits: sciences and technology volume I: Biology, principles and applications. ( L.P.Somogyi, H.S.Ramaswamy and Y.H.Hui. ). Technomic publishing Inc. USA.

Askar, A., El Samahy, S., Ibrahim, S., and El Emary, Z.H. 1993. Reduction of Heavy Metal Content and Improving Quality of Canned Mango Nectar. Fruit processing. 3(3) : 84-92.

Askar, A., El Samahy, S., Omran, H.T, and Labib, A.A.S. 1994. Color Stability of Tropical Nectars and a Simple Method of Its Determination. Fruit processing. 4(1) : 14-20.

Baker, R.A. and Bruemmer, J.H. 1972. Pectinase Stabilization of Orange Juice Cloud. Food Chem. 20(6) : 1162-1172.

Banner, R.J. 1997. A New Age for Herbal Drinks. Food processing-USA. 58(7) : 35-36.

Boehringer Mannheim. 1998. Enzymatic analysis of Sucrose / D-Glucose / D-Fructose. No.716260. Boehringer Mannheim: Roche Diagnostics.

- Boehringer Mannheim. 1996. **Enzymatic analysis of L-Ascorbic acid.** No.409677.  
Boehringer Mannheim. Roche Diagnostics.
- Coulter, T.P. 1996. **Food the Chemistry of Its Component** 3<sup>rd</sup> ed. David John service  
Ltd. England.
- Chen, G.G., Peng, Z.W., Huang, S.H., and Liang, J.J. 1998. **Development of a Mango  
and Ginkgo Juice.** Food Industry. 2 : 8-9
- Ejechi, B.O., Souzey, J.A. and Akpomedaye, D.E. 1998. **Microbial Stability of Mango  
(*Mangifera indica* L.) Juice Preserved by Combined Application of Mild Heat  
and Extracts of Two Tropical Spices.** Journal of Food Protection. 61(6) : 725-  
727.
- Fennema, Owen.R. 1996. **Food Chemistry** 3<sup>rd</sup> ed. Marcel Dekker Inc. New York.
- Giese, J.H. 1992. **Hitting The Spot: Beverage and Beverage Technology.** Food Technol.  
Chicago: Institute of Food Technologist. 46(7) : 70-72,7475,78-80.
- Hassan, M and Ahmed, J. 1998. **Sensory and Microorganism Characteristics of Mango  
Milk Beverage.** Egyptian. Journal of Dietary Science. 26(2):289-293.
- Holdsworth, S.D. 1997. **Thermal Processing of Packaged food.** Champden & Hall.  
London. UK.
- Hoshalli, S. Ramaswamy and Carla Abbatemarco. 1996. **Thermal Processing of Fruits.**  
In: Processing Fruits : Sciences and Technology volume I : Biology, principles  
and applications. ( L.P.Somogyi, H.S.Ramaswamy and Y.H.Hui. ). Technomic  
publishing Inc. USA.

- Instron Corporation. 1993. **Instron Series 5568 Load Frame and Instron Merlin Software.** Canton. Massachusettes.
- International Federation of Fruit Juice Producers. 1964. **Determination of Pectin.**  
I.F.J.U.-Analyses : No.26
- International Federation of Fruit Juice Producers. 1962. **Determination of pH-value.**  
I.F.J.U.-Analyses : No.11
- International Federation of Fruit Juice Producers. 1962. **Determination of Titratable acid**  
.I.F.J.U.-Analyses : No.3
- Jethro, J., Harrey, T., Chan,jr and William,S.S. 1988. **Tropical Fruit Processing.**  
Academic press Inc. California.
- Kalra, S.K., Tandon, D.K., and Singh, B.P. 1995. **Mango.** In : **Handbook of Fruit Science and Technology Production, Composition, Storage and Processing.**  
( Saiunkhe,D.K., and Kadam,S.S.). Marcel Dekker Inc.New York.
- Lea, A.G.H. 1988. **HPLC of Natural Pigments in Foodstuffs.** In : **HPLC in Food Analysis.**  
(Macrae R.) pp 227-330. Academic Press. USA.
- Leistner, L. and Rodel, W. 1996. **The Stability of Intermediate Moisture Foods with Respect to Microorganisms.** In : **Intermediate Moisture Foods,** R.Davies, G.G.Birch and K.J.Parker (eds). Applied Science Publishers Ltd, London.
- Maria, R and Arau'jo, G. 1997. **Effect of High Pressure Treatment on PPO, Papain and Amylase.** University of reading. Department of food science and technology.  
Reading. England.

- Minolta Camera Co.,Ltd. 1991. **Chroma Meter CR-310 Instruction Manual**. Cho-ku. Osaka. Japan.
- Mollov, P. and Maltchev, E. 1996. **Cloud Stable Pulpy Nectars Without Using Enzyme? II Influence of Pectin on Nectar Consistency and Cloud stability**. *Fluessiges-Obst*. 63(6) : 320-323.
- National canner association research laboratories.1976. **Manual for Food Canners and Processor**. The AVI Publishing. California.
- Richard, E.L. 1997. **The Mango : Botany, Production and Uses**. University Press. Cambridge.
- Roy, A.K., Senil, J and Nirankar, N. 1997. **Effect of Homogenization on Sensory Quality and Rheological Characteristics of Pulp and Beverages from Ripe Dashehari mango**. *Journal of Food Science and Technology-India*. 34(3) : 212-217.
- Sainai, S.P.S., Bawa, A.S., and Ranote, P.S. 1996. **Thermal Process for Ready to Serve Mango Beverage**. *Journal of Food Science and Technology-India*. 33(5) : 434-435.
- UNCTAD, GATT. 1991. **International Trade Center in a Study of the World Market**. Geneva XVI. 282pp.
- United states department of agriculture. 1998. **USDA Nutrient Database for Standard Reference**, Release 12. USA.
- Yuan, T.S., Wei, Y.H., and Huey, S.H. 1996. **Study on the Improvements of Mango Juice Processing**. *Food Science-Taiwan*. 23(4) : 469-482.