

เอกสารอ้างอิง

- กฤษยา จันทร์อรุณ. 2541. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- ณรงค์ นิชมวิทย์ และ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2528. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. บริษัท แพคเมทส์ จำกัด. กรุงเทพฯ.
- ไพบุลย์ ชรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่. สงขลา.
- ไพบุลย์ สุเมธาอักษร. 2521. การทำชีอิ้วในเมืองไทย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539 ก. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539 ข. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เล่มที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มูลนิธิโครงการหลวง. 2542. พืชสมุนไพรเมืองหนาว. เอกสารเผยแพร่. สำนักงานมูลนิธิโครงการหลวง. เชียงใหม่.
- รัตติกร ธเนศราภา. 2544. “การพัฒนากาการผลิตลูกกวาดสมุนไพรชนิดแข็ง” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- วราวุฒิ ครุสง และ รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม. โอ เอส พรินติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. วัตถุประสงค์อาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2540 ก. ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส. *อุตสาหกรรมเกษตร*. 8(2): 45 - 52.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2540 ข. ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส. *อุตสาหกรรมเกษตร*. 8(3): 4 - 13.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2543. “กระบวนการทำแห้งอาหาร” ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 164 - 172.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์ สมโภช พจนพิมล วรางคณา สมพงษ์ สิริพร พิพัฒน์สัตยานวงศ์ และ สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2543. การพัฒนาเทคโนโลยีการเก็บรักษาเครื่องแกงเผ็ดและอาหารเครื่องปรุงแต่งกลิ่น - รสของไทย. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม : วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร มอก. 932 - 2533. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- อนันต์ อิศระเสนีย์. 2536. การใช้โปรแกรมสถิติ Statistix version 1.1 และ 3.5. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Adam, E., Muhlbauer, W., Esper, A., Wolf, W. and Spiess, W. 2000. Quality changes of onion (*Allium Cepa L.*) as affected by the drying process. *Nahrung* . 44 : 32 - 27.
- Andreja, R. H., Majda, H., Zeljko, K. and Davorin, B. 2000. Comparison of antioxidative and synergistic effects of rosemary extract with alpha - tocopherol, ascorbyl palmitate and citric acid in sunflower oil. *Food Chemistry*. 71(2) : 229 - 233.
- Andrew, J. T. 2002. Food Flavour Technology. Sheffield Academic Press. UK.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th ed. AOAC International. Maryland. USA.
- Ashurst, P. R. 1995. Food Flavorings. Blackie Academic and Professional. Glasgow.
- Bishov, S. J., Henick, A. S., Nil, J. W., Prell, P. A. and Wolf, M. 1971. Quality and stability of some freeze - dried foods in ‘zero’ oxygen head space. *J. Food. Sci.* 36 : 532 - 535.

- Bitzane, G. and Dalaine, K. 2000. Potential antioxidant benefits of sage, thyme, rosemary and alpha - tocopherol at sensory acceptable levels on shelf stability of cottonseed oil. [Online] Available. <http://www.dborline.lib.cm.ac.th/dao/detail.nsp> (30 September 2003)
- Borgstrom, G. 1971. Principle of Food Science Vol 1. New york : Macmillan Company.
- Brookman, P. 1991. Antioxidants and consumer acceptance. *Food Technology in New Zealand*. 26(10) : 24 - 28.
- Chipault, J. R., Mizuno, G. R., Hawkins, J. M. and Lundberg, W. O. 1952. The antioxidant properties of natural spices. *Food Res Technol*. 17 : 46 - 55.
- Chipault, J. R., Mizuno, G. R. and Lundberg, W. O. 1956. The Antioxidant properties of spices in foods. *Food Technol*. 10 : 209 - 211.
- Cort, M. W. 1974. Hemoglobin peroxidation test screens antioxidant. *Food Technol*. 50(10) : 54 - 99.
- Davis, L., Goodwin, L., Smith, G. and Hole, M. 1993. Lipid oxidation in salted - dried fish : the effect of temperature and light on the rate of oxidation of a fish oil. *J. Sci. Food Agric*. 62 : 355 - 359.
- Dapkevicius, A., Van Beek, T. A., Lelyveld, G. P., Veldhuizen, A. V., Groot, A. D., Linssen, A. P. H. and Venskutonis, R. 2002. Isolation and structure elucidation of radical scavengers from *Thymus Vulgaris* leaves. *J. Nat. Prod*. 65 : 892 - 896.
- Fellows, P. J. 1997. Food Processing Technology Principles and Practice. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England.
- Gerard, D., Quirin, K. W. and Schwarz, E. 1995. CO₂ extracts from rosemary and sage. *Food - Marketing & Technology*. 9(5) : 46 - 55.
- Heath, H. B. 1978. Flavor Technology : Profiles, Products, Application. AVI publishing company Inc. London.
- <http://www.Aromatherapy-oil.co.uk/Lemon-thyme.htm> (2 February 2004)
- http://www.bbcfarm.org.uk/picture_gallery/flowers/Oregano.htm (2 February 2004)
- <http://www.flower.riri.info/2.html> (2 February 2004)
- <http://www.portplastics.com/download/pdf/plastics/Commodities/Commodities138.pdf> (5 November 2004)

- Instron Corporation. 1993. Instron Series 5565. Load Frams and Instron Merlin Software. Canton, Massachusetts. USA.
- Iriarte, J., Villanueva, M. R. and Iturri, J. M. 1992. Comparative study of antioxidants in meat products. Effects of substitution with extract of rosemary. *J. Alimentacion - Equipos - y -Tecnologia*. 11(3) : 87 - 92.
- Joslyn, M. A. and Heid, J. L. 1964. Food Processing Operation. Wesport : The AVI Publishing.
- Karmas, E. 1976. Meat Product Manufacture. New Jersey : Noyes pata corporation.
- Keville, K. 1991. The Illustrated Herb Encyclopedia. Michael Friedman Publishing Group, Inc. USA.
- Leistner, L. 1978. Food Quality and Nutrition. Downey, W. K., (ed). Elsevier.
- Leistner, L. and Gorris, L. G. M. 1995. Food preservation by hurdle technology. *Trends in Food science and Technology*. 6 : 41 - 46.
- Man, C. M. D. and Jones, A. A. 1994. Shelf - life Evaluation of Food. Chapman & Hall. London.
- McCarthy, T. L., Kerry, J. P. Kerry, J. F., Lynch, P. B. and Buckley, D. J. 2001. Assessment of the antioxidant potential of natural food and plant extracts in fresh and previously frozen pork patties. *Meat Science*. 57 : 177 - 184.
- Merory, J. 1968. Food Flavorings Composition Manufacture and Use. The AVI Inc. Connecticut.
- Minolta Camera Co., Ltd. 1991. Choma Meter CR - 300 Instruction Manual. Chuoku Osaka. Japan.
- Nassu, R. T., Goncalves, L. A. G., Silva, M. A. A. P. and Beserra, F. J. 2003. Oxidative stability of fermented goat meat sausage with different levels of natural antioxidant. *Meat Science*. 63 : 43 - 49.
- Newall, C. A., Anderson, L. A. and Phillipson, J. D. 1996. Herbal Medicines. CRC Press.
- Pearson, D. 1976. The Chemical Analysis of Foods. 7th edition. London : Churchill Livingstone Publishing.
- Pizzocaro, F., Senesi, E. and Babbini, G. 1994. Protective effect of rosemary and sage on frozen beef hamburgers. *J. Industrie - Alimentari*. 33(324) : 289 - 294.

- Pokorny, J., Yanishlieva, N. and Goron, M. 2001. Antioxidants in Food Practical Applications. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England.
- Prakash, V. 1990. Leafy Spices. CRC Press, Inc. USA.
- Ruiter, A. 1979. Color of smoked food. *Food Tech.* 33(5) : 54.
- Salwin, H. 1963. Moisture levels required for stability of dehydrated food. *Food Technol.* 17 : 1114 - 1120.
- Sanchez - Escalante, A., Djenane, D., Torrescano, G., Beltran, J. A. and Roncales, P. 2001. The effects of ascorbic acid, taurine, carnosine and rosemary powder on colour and lipid stability of beef patties packaged in modified atmosphere. *Meat Science.* 58 : 421 - 429.
- SPSS. 1999. SPSS for Windows Release 10.0. SPSS. Inc. USA.
- Statsoft. 1995. Statistica for Windows Release 5.0. Statsoft. Inc. USA.
- Wada, S. and Xin - Fang. 1994. Synergistic antioxidant effects of rosemary and alpha - tocopherol at different storage temp. and its application for inhibiting dried sardine meat oxidation. *J. The Japan Oil Chemists' Society.* 43(2) : 109 - 115.
- Wang, M., Shao, Y., Li, J., Zhu, N., Rangarajan, M., Edmond, J. and Ho, C. T. 1999. Antioxidative phenolic glycosides from sage (*Salvia officinalis*). *J. Natural Products.* 62(3) : 454 - 456.
- White, J. S. and White, D. C. 1997. Source Book of Enzymes. CRC Press LLC. Florida.
- Wilmer, A. J. and James, P. H. 1991. Packaging Foods with Plastics. Technomic Publishing Company. USA.
- Yanishlieva, N. V., Marinova, E. M., Gordon, M. H., Raneva, V. G. 1999. Antioxidant activity and mechanism of action thymol and carvacrol in two lipid systems. *Food Chem.* 64 : 59 - 66.
- Ziegler, E. and Zeigler, H. 1998. Flavorings. Wiley - VCH. Weinheim. Germany.