

## เอกสารอ้างอิง

- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2546). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 50 – 51, 243 – 248.
- งามทิพย์ ภูวโรดม. (2537). *ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพฯ : ลินคอร์นโปรโมชั่น, หน้า 1 – 5, 145 – 146.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2546). *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 298 - 299.
- จรรยา ดวงมณี. (2547). *การวิเคราะห์สารให้กลิ่นของน้ำพริกหนุ่ม*. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. (2544). *อุตสาหกรรมอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 74 – 93, 586 – 587.
- นวพร ล้าเลิศกุล. (2549). *อุตสาหกรรมอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่ : พิทักษ์การพิมพ์, หน้า 1 – 2, 67, 329 – 330.
- นิจศิริ เรืองรังสี. (2542). *เครื่องเทศ*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 78-90.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. (2535). *เอ็นไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 201 – 220.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพฯ : ชีเฮงการพิมพ์, หน้า 60 – 63.

พรประภา วงศ์ฟื้น. (2545). การเปลี่ยนสีโดยเอนไซม์ของกล้วยอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มณีฉัตร นิกกรพันธ์. (2541). พริก. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, หน้า 3, 28 – 30.

มยุรี ภาคลำเจียก และอมรรัตน์ สวัสดิ์ทิต. (2533). คู่มือการใช้พลาสติกเพื่อการหีบห่อ. สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, หน้า 8 – 14.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2537). น้ำพริกหนุ่ม. ฉบับที่ มผช. ๒๕๓/2547.

เมธินี เหวซึ่งเจริญ, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล, พวงทอง ใจสันติ และเกตุการ ดาจันทา. (2543). การศึกษาความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกหนุ่มแช่แข็ง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. (2540). พี่ชเครื่องเทศและสมุนไพร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : โอ.เอส. พรินติ้งเฮาส์, หน้า 81 – 99.

รังสิมา พิบูลชัยสิทธิ์. (2549). การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มด้วยวิธีการตัดแปลงบรรยากาศ และกระบวนการความดันสูง. การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนापนนท์. (2533). หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิไล รังสาดทอง. (2543). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : เท็กซ์แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชั่น, หน้า 41 – 49.

วิไล รังสาดทอง. (2545). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : เท็กซ์แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชั่น, หน้า 411 – 417.

สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร. (2549). *พริก : การผลิต การจัดการและการปรับปรุงพันธุ์*. อุดรธานี : Advance Agriculture Technology & Supplies, หน้า 2 – 4, 16.

สุมาลี เหลืองสกุล. (2535) . *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ , หน้า 86 – 87.

อรุณี อภิชาติสร่างกูร. (2549). *การปรับปรุงพันธุ์พริกหนุ่มเพื่อผลิตน้ำพริกหนุ่มที่มีความเผ็ดคงที่ และปราศจากรสขม*. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ปีที่1) เสนอต่อสถาบันวิจัยและพัฒนา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Agerlin - Peterson, M. and Berends, H. (1993). Ascorbic acid content of blanched Sweet green pepper during chilled storage in modified atmospheres. *Zeitung Lebensmittel Unters Forsh*, 197, 546 – 549.

Aquino - Bolanos, E. N. and Mercado - Silva, E. (2004). Effects of polyphenol oxidase and peroxidase activity phenolics and lignin content on the browning of cut jicama. *Postharvest Biology and Technology*, 33, 275 – 283.

Arkoudelos, J., Stamatis, N. and Samaras, F. (2007). Quality attributes of farmed eel (*Anguilla anguilla*) stored under air, vacuum and modified atmosphere packaging at 0 °C. *Food Microbiology*.

Bayindirli, A., Alpas, H., Bozoglu, F. and Hizal, M. (2006). Efficiency of high pressure treatment on inactivation of pathogenic microorganisms and enzymes in apple, orange, apricot and sour cherry juices. *Food Control*, 17, 52 – 58.

Blanchard, M., Castaigne, F., Willemot, C. and Makhlof, J. (1996). Modified atmosphere preservation of freshly prepared diced yellow onion. *Postharvest Biology and Technology*, 9, 173 – 185.

- Bradford, M. M. (1976). A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein dye binding. *Analytical Biochemistry*, 72, 248 – 254.
- Bucheli, C. S. and Robinson, S. P. (1994). Contribution of Enzymic Browning to Color in Sugarcane Juice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42, 257-261.
- Bull, M. K., Zerdin, K., Howe, E., Goicoechea, D., Paramanandhan, P., Stockman, R., Sellaheva, J., Szabo, E. A., Johnson, L. and Stewart, C. M. (2004). The effect of high pressure processing on the microbial, physical and chemical properties of Valencia and Navel orange juice. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5, 135 – 149.
- Butz, P., Garcia, A. F., Lindauer, R., Dieterich, S., Bognar, A. and Tauscher, B. (2003). Influence of ultra high pressure processing on fruit and vegetable products. *Journal of Food Engineering*, 56, 233 – 236.
- Castellari, M., Matricardi, L., Arfelli, G., Rovere, P. and Amati, A. (1997). Effects of high pressure processing on polyphenaloxidase enzyme activity of grape musts. *Food Chemistry*, 60, 647 - 649.
- Cliffe – Byrnes, V. and Beirne, D. (2005). Effects of chlorine treatment and packaging on the quality and shelf - life of modified atmosphere (MA) packaged coleslaw mix. *Food Control*, 16, 707 – 716.
- Chapleau, N., Ritz, M., Delepine, S., Jugiau, F., Federighi, M. and Lamballerie, M. (2006). Influence of kinetic parameters of high pressure processing on bacterial inactivation in a buffer system. *International Journal of Food Microbiology*, 106, 324 – 330.

- Denys, S., Van Loey, A. M. and Hendrickx, M. E. (2000). A modeling approach for evaluating process uniformity during batch high hydrostatic pressure processing : combination of a numerical heat transfer model and enzyme inactivation kinetics. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 1, 5 – 19.
- Ding, Z., Tian, S., Wang, Y., Li, B., Chan, Z., Han, J. and Xu, Y. (2006). Physiological response of loquat fruit to different storage conditions and its storability. *Postharvest Biology and Technology*, 41, 143 – 150.
- Flurkey, W. H. and Jen, J. J. (1978). Peroxidase and Polyphenol oxidase activities in developing peaches. *Journal of Food Science*, 43, 1826 – 1831.
- Garriga, M., Grebol, N., Aymerich, M. T., Monfort, J. M. and Hugas, M. (2004). Microbial inactivation after high-pressure processing at 600 MPa in commercial meat products over its shelf life. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5, 451 – 457.
- Gokmen, V., Bahceci, K., Serpen, A. and Acar, J. (2004). Study of lipoxygenase and peroxidase as blanching indicator enzymes in peas :change of enzyme activity, ascorbic acid and chlorophylls during frozen storage. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 38, 903 – 908.
- Gomez, P. A. and Artes, F. (2005). Improved keeping quality of minimally fresh processed celery sticks by modified atmosphere packaging. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 38, 323 – 329.
- González - Aguilar, G. A., Ayala - Zavala, J. F., Ruiz - Cruz, S., Acedo - Félix, E. and Díaz - Cinco, M. E. (2004). Effect of temperature and modified atmosphere packaging on overall quality of fresh - cut bell peppers. *Lebensmittel – Wissenschaft and Technologie*, 37, 817 – 826.

- Hartmann, C., Mathmann, K. and Delgado, A. (2006). Mechanical stresses in cellular structures under high hydrostatic pressure. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7, 1–12 .
- Hendrickx, M. and Knorr, D. (2002). *Ultra High Pressure Treatments of Food*. New York, USA.
- Hendrickx, M., Ludikhuyze, L., Van den Broeck, I. and Weemaes, C. (1998). Effect of high pressure on enzymes related to food quality. *Trends in Food Science and Technology*, 9, 197–203.
- Hoover, D. G., Metrick, C., Papineau, A. M., Farkas, D. F., and Knorr, D. (1989). Biological effects of high hydrostatic pressure on food microorganisms. *Food Technology*, 43, 99 – 107.
- James, C. S. (1995). *Analytical Chemistry of Foods*. Chapman & Hall, Glasgow, UK .
- Krebbers, B., Matser, A. M., Koets, M. and Van den Berg, R. W. (2002). Quality and storage – stability of high – pressure preserved green beans. *Journal of Food Engineering*, 54, 27 – 33.
- Lakshmanan, R., Patterson, M. F. and Piggott, J. R. (2005). Effects of high – pressure processing on proteolytic enzymes and proteins in cold - smoked salmon during refrigerated storage. *Food Chemistry*, 90, 541 – 548.
- Malvezzi-Campeggi, F., Rosato, N., Finazzi-Agro, A. and Maccarrone, M. (2001). Effect of Denaturants on the Structural Properties of Soybean Lipoxygenase-1. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 289, 1295 – 1300.

- Manju, S., Jose, L., Srinivasa Gopal, T. K., Ravishankar, C. N. and Lalitha, K. V. (2007). Effects of sodium acetate dip treatment and vacuum – packaging on chemical, microbiological, textural and sensory changes of Pearlsplot (*Etropus suratensis*) during chill storage. *Food Chemistry*, 102, 27 – 35.
- Manurakchinakorn, S., Intavong, P., Yuennan, P., Tonwattana, S. and Pankong, A. (2004). Changes in Ascorbic Acid Content, Antioxidant Capacity and Sensory Quality of Fresh - cut Mangosteens During Storage. *Walailak Journal of Science and Technology*, 1, 87 – 95.
- McGuire, R. G. (1992). Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(12), 1254 – 1255.
- Murcia, M. A., Martinez - Tome, M., Nicolas, M. C. and Vera, A. M. (2003). Extending the shelf - life and proximate composition stability of ready to eat foods in vacuum or modified atmosphere packaging. *Food Microbiology*, 20, 671 - 679.
- Parry, R. T. (1993). *Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Foods*. Chapman and Hall, New York.
- Phua, S. T. G. and Davey, K. R. (2007). Predictive modelling of high pressure ( $\leq 700$  MPa) cold pasteurization ( $\leq 25$  °C) of *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica* and *Listeria monocytogenes* in three liquid foods. *Chemical Engineering and Processing*, 46, 458 – 464.
- Phunchaisri, C. and Apichartsrangkoon, A. (2005). Effects of ultra-high pressure on biochemical and physical modification of lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *Food Chemistry*, 93, 57 – 64.

- Polydera, A. C., Stoforos, N. G. and Taoukis, P. S. (2003). Comparative shelf life study and vitamin C loss kinetics in pasteurised and high pressure processed reconstituted orange juice. *Journal of Food Engineering*, 60, 21 – 29.
- Quaglia, G. B., Gravina, R., Paperi, R. and Paoletti, F. (1996). Effect of high pressure treatments on peroxidase activity, ascorbic acid content and texture in green peas. *Lebensmittel – Wissenschaft and Technologie*, 29, 552 – 555.
- Ramirez – Suarez, J. C. and Morrissey, M. T. (2006). Effect of high pressure processing (HPP) on shelf life of albacore tuna (*Thunnus alalunga*) minced muscle. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7, 19 – 27.
- Reddy, N. R., Tetzloff, R. C., Solomon, H. M. and Larkin, J. W. (2006). Inactivation of *Clostridium botulinum* nonproteolytic type B spores by high pressure processing at moderate to elevated high temperatures. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7, 169 – 175.
- Rodrigo, D., Cortes, C., Clynen, E., Schoofs, L., Loey, A. V. and Hendrickx, M. (2006). Thermal and high - pressure stability of purified polygalacturonase and pectinmethylesterase from four different tomato processing varieties. *Food Research International*, 39, 440 – 448.
- Rubio, B., Martinez, B., Garcia-Cachan, M. D., Rovira, J. and Jaime, I. (2007). The effects of high pressure treatment and of storage periods on the quality of vacuum - packed “salchichón” made of raw material enriched in monounsaturated and polyunsaturated fatty acids. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 8, 180 – 187.
- Russell, N. J. (2002). Bacterial membranes: the effects of chill storage and food processing. *International Journal of Food Microbiology*, 79, 27 – 34.



- Sancho, F., Lambert, Y., Demazeau, G., Largeteau, A., Bouvier, J. M. and Narbonne, J. F. (1999). Effect of ultra - high hydrostatic pressure on hydrosoluble vitamins. *Journal of Food Engineering*, 39 (3), 247 – 253.
- Soliva - Fortuny, R. C., Elez – Martinez, P., Sebastian – Caldero, M. and Martin – Belloso, O. (2004). Effect of combined methods of preservation on the naturally occurring microflora of avocado puree. *Food Control*, 15, 11 – 17.
- Sun, N., Lee, S. and Song, K. B. (2002). Effect of High-Pressure Treatment on the Molecular Properties of Mushroom Polyphenoloxidase. *Lebensmittel – Wissenschaft and Technologie*, 35, 315 – 318.
- Tahiri, I., Makhoulf, J., Paquin, P. and Fliss, I. (2006). Inactivation of food spoilage bacteria and *Escherichia coli* O157 : H7 in phosphate buffer and orange juice using dynamic high pressure. *Food Research International*, 39, 98 – 105.
- Tao, F., Zhang, M. and Yu, H. (2007). Effect of vacuum cooling on physiological changes in the antioxidant system of mushroom under different storage conditions. *Journal of Food Engineering*, 79, 1302 – 1309.
- Tian, S. P., Li, B. Q. and Xu, Y. (2005). Effects of O<sub>2</sub> and CO<sub>2</sub> concentrations on physiology and quality of litchi fruit in storage. *Food chemistry*, 91, 659 – 663.
- Unal, M. U. (2007). Properties of polyphenol oxidase from Anamur banana (*Musa cavendishii*). *Food Chemistry*, 100, 909 – 913.
- Yen, G. C. and Lin, H. T. (1996). Comparison of high pressure treatment and thermal pasteurization effects on the quality and shelf life of guava puree. *International Journal of Food Science and Technology*, 31, 205 - 213.