

เอกสารอ้างอิง

กฤติยา เขื่อนเพชร. 2546. ผลของสารต้านการเกิดสีน้ำตาลต่อปลับกึ่งแห้ง. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. สารให้ความหวาน. จาร์พา เทคโนโลยีเซ็นเตอร์, กรุงเทพฯ.

กุลยา จันทอรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม. พิษณุโลก.

ก้องกานดา ชยามฤต. 2541. กลุ่มอิมัลชันไขมัน. บริษัท ไคมอนด์ ฟรินดิง จำกัด, กรุงเทพฯ.

เข็มทอง นิมจินดา. 2538. ทฤษฎีอาหาร. เอกสารวิชาการ จ.81. ภาคพัฒนาตำราและเอกสาร
วิชาการ หน่วยศึกษานิเทศ กรรมการฝึกหัดครู. โรงพิมพ์การศาสนา กรมศาสนา, กรุงเทพฯ.

คณาสิทธิ์ หลายศิริเรื่องไร. 2549. การศึกษาความผันแปรทางสัณฐานวิทยา ระยะเวลาการถ่าย
ละอองเกสรวิธีการขยายพันธุ์ และการประเมินการใช้ประโยชน์ด้านพืชสวนของมะนอด.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

งามทิพย์ กู่วโรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. เอส. พี. เอ็ม. การพิมพ์, กรุงเทพฯ.

จินตนา เขมาวุฒดี. 2534. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้ากวน. วิทยานิพนธ์
คหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาหคกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิราพร นาวารักษ์. 2538. การผลิตมอลโทเดกซ์ทริน. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ดรุณี เอ็ดเวิร์ดส์. 2532. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมบริการ
คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ณรงค์ นิยมวิทย์ และอัญชณีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2523. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นักสิทธิ์ ปัญโญใหญ่. 2546. การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นริษารัตนาปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

นริษารัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

บัวหลวง ฝ่ายเยื่อ. 2545. ผลของความเข้มข้นและเวลาการแช่ในกรดแอสคอร์บิกต่อการเกิด
สีน้ำตาล แอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและโพลีฟีนอลออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่ง
ที่ตัดแบ่งชิ้น. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บุหลัน พิทักษ์ผล. 2538. การแช่อบ. ใน สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่มที่ 19.
โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. กรุงเทพฯ.

ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. อาหาร.
25 (3) : 160-169

ประเสริฐ ศรีไพโรจน์. 2539. เทคนิคทางเคมี. สำนักพิมพ์ประกายพริก, กรุงเทพฯ.

ปุ่น เจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. บริษัท แพคเมทส์ จำกัด
กรุงเทพฯ.

พรพล รมย์นุกุล. 2545. การถนอมอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

เพ็ญศิริ ศรีบุญ. 2546. เอกสารประกอบการบรรยายคาร์โบไฮเดรตเทคโนโลยี. ภาควิชาเคมี
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มยุรี ภาคลำเจียก และอมรรรัตน์ สวัสดิ์ทัต. 2533. คู่มือการใช้พลาสติกเพื่อการหีบห่อ.
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.

มารีนา มะหนิ และอภิญา เอกพงษ์. 2545. แนวทางการอบแห้งหอมหัวใหญ่ที่เหมาะสม.
27th Congress on Science and Technology, Thailand 714.

รัตนา อัดตปัญญา และพิไลรัก บุญใหญ่. 2541. การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิต
ผักและผลไม้อบแห้งระดับอุตสาหกรรม : ฉบับสมบูรณ์หลักสูตรฝึกอบรม. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร. สำนักพิมพ์
ไอเดียสตอรี่. กรุงเทพฯ.

วราวุฒิ ครุสง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์ไอเดียสตอรี่.
กรุงเทพฯ.

วชิรญา เหลียววระกฤษ. 2548. ผลของแคลเซียมคลอไรด์และกรดซิตริกต่อกิจกรรมของเอนไซม์
โพลีฟีนอลออกซิเดสและเปอร์ออกซิเดสในเนื้อมะม่วงสุก 4 สายพันธุ์ การค้นคว้าแบบ
อิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลุงรุ่ง นิษณา และ บุศราภรณ์ มหาโยธี. 2549. การผลิตสับปะรดแช่แข็งอบแห้งชนิดที่มีปริมาณ
น้ำตาลต่ำและไม่มีการเติมสารกลุ่มเมตาไบซัลไฟต์ วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37 : 5 (พิเศษ).

วิรัตน์ ภูวิวัฒน์. 2526. การขยายพันธุ์ไทรและมะเดื่อพื้นเมืองโดยการใช้เมล็ด. ปัญหาพิเศษ
ปริญญาโท ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

วิรัตน์ ภูวิวัฒน์. 2527. การศึกษาชนิดและการประเมินค่าไทรและมะเดื่อพื้นเมืองบนดอยสุเทพ-
ปุย จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาพืชสวน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร
คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

วิไล รังสาดทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. บริษัท เท็กซ์ แอนด์
เจอร์นัลพริ้นท์ติ้ง จำกัด, กรุงเทพฯ.

ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและ
ฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. โครงการส่งเสริม
การสร้างตำรา คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สรศักดิ์ เหลี้ยวไชยพันธ์. 2548. เอกสารประกอบการสอนสี่ธรรมชาติและสารแต่งกลิ่น.
ภาควิชาวิทยาศาสตร์เกษตรกรรม คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สวนพฤกษศาสตร์ป่าไม้ สำนักวิชาการป่าไม้ กรมป่าไม้. 2544. ชื่อพรรณไม้แห่งประเทศไทย.
บริษัท ประชาชนจำกัด, กรุงเทพฯ.

สินธนา สีนานุรักษ์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร
คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษ. 2543. คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหาร โดยการตรวจสอบ. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สุทธิศักดิ์ เจษฎาไพสิฐ. 2550. ผลของความดันสูงยิ่งและการผนึกกันอากาศต่อการเก็บรักษา ระยะสั้นของน้ำพริกหนุ่มที่ผลิตพริกจากพันธุ์จักรพรรดิ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนีย์ สหัสโพธิ์. 2543. ชีวเคมีทางอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

สุวรรณ สุกิมารส. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2547. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, กรุงเทพฯ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2539. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง. มอก. 919-2532. กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2538. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสารละลายซอร์บิทอล. มอก. 463-2538. กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.

อรุณี อภิชาติสร่างกู. 2530. วิทยาศาสตร์อาหารทั่วไป. เอกสารประกอบการสอน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2549. รายงานฉบับสมบูรณ์ เรื่อง คุณภาพของมะเดื่อฝรั่งที่ผ่านการอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบถาด. มุลินธิโครงการหลวง.

AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC 17th ed. Verginia, USA, Association of Official Analytical Chemists.

Arogba, S. S. 2000. Mango (*Mangifera indica*) Kernel : Chromatographic Analysis of the tannin and Stability of the Associated Polyphenol Oxidase Activity. Journal Food Composition and Analysys, 13: 149-156.

Babalis, J. S. and G. V. Belessiotis. 2004. Influence of the drying conditions on the drying constants and moisture diffusivity during the thin-layer drying of figs. Journal of Food Engineering 65: 449-458.

Balakrissnan, M., V. Thirupathi and C. T., Devadas. 2001. Role of Food Additive in Food Processing- An Overview. Beverage and Food world.

Berg, C. C. and E. J. H. Corner. 2005. Flora Malesiana, Series I, Vol. 17/part 2. The National Herbarium Nederland, The Netherlands.

Burnutte, F.S. 1997. Peroxidase and its relationship to food and quality ; a review. Journal of Food Sci., 42 : 1-6.

Cano-Chauca, M., A.M. Ramos, and P.C. Stringheta. 2002. Color and texture change during banana drying (*Musa spp nanica*). [Online]. Available : <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=13924168>.

[2007, Frebruary 20]

Conway. W. S., C. E. Sams, C. Y. Wang and J. A. Abbott. 1994. Additive effects of post harvest calcium and heat tretments on reducing decay and maintaining quality in apple. Journal Am. Soc. Hortic. Sci., 119 : 49-53.

Del Valle, J. M., V. Aranguiz and H. Leon. 1998. Effects of blanching and calcium infiltration on PPO activity, texture, microstructure and kinetics of osmotic dehydration of apple tissue. *Food Research International.*, 31 : 557-569.

Doymaz, I. 2005. Sun drying of figs: an experimental study. *Journal of Food Engineering*, 71: 403-407.

Doymaz, I., N. Tugrul and M. Pala. 2006. Drying characteristics of dill and parsley leaves. *Journal of Food Engineering*, 77, 559-565.

Drake, S. R. and S. E. Spayd. 1983. Influence of calcium treatment on Golden Delicious apple quality. *Journal of Food Sci.*, 48 : 403-405.

Fellow, P. J. 1997. *Food processing Technology : Principal and Practice*. Woodhead Publishing. Cambridge, England.

Fennema, O.R. 1996. Enzymes. In *Food chemistry*. 3rd ed. Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 431- 530.

Flurkey, W. H. and J. J. Jen, 1978. Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches. *Journal of Food Sci* 43: 1826-1831.

Garcia, E. and D. M. Barrett. 2002. Preservative treatment for fresh-cut fruits and vegetables. Department of Food Science and Technology. University of California (Davis). California.

Gustavo, V. Barbosa-Canovas and H. Vega-Mercado. 1996. *Dehydration of Foods*. ITP International Thomson Publishing., New York. 288pp.

Health, H. B. 1981. *Source Book of Flavors*. The AVI Publ., Westport. Connecticut : 863.

Jackson, E.B. and D. Howling. 1995. Sugar. In Sugar Confectionery Manufacture. 2nd ed. pp.17-19, Glasgow : Blackie Academic & Professional.

James, C. S.1995. Analytical Chemistry of Foods. Chapman&Hall, Glasgow, UK. pp 124-152.

Jay. J. M. 1996. Intrinsic and extrinsic parameter of food that affect microbial growth. Modern Food Microbiology. Chapman Hall, New York. Pp 38-66.

Jiang, Y. M. and J. Fu. 1998. Inhibition of polyphenol oxidase and the browning control of litchi fruits by glutathione and citric acid. Journal of Food Chem 62: 49-52.

Kukura, J. L., R. B. Beelman, M. Peiffer and R. Walsh. 1998. Calcium Chloride to Irrigation Water of Mushroom (*Agaricus Bisporus*) Reduce Postharvest Browning. Journal of Food Sci., 63 (3)

Lamikanra, O. and M.A. Watson. 2001. Effect of freezing and storage on quality factors in Hamburg and leafy parsley. Food Chem., 60(4):633-637.

Lecos, C. W. 1986. Sulfit. FDA limits use, brosdens labeling. FDA consumer 20 (8) : 11-13.

Madamba, P. S., R. H. Driscoll and K. A. Buckle. 1996. Thin-layer drying characteristics of garlic slices. Journal of Food Engineering, 29, 75-97.

Macrae, R., R. K. Robinson and M. J. Sadler. 1993. Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition. Academic Press Limited, London.

- Maskan, A., S. Kaya and M. Maskan. 2002. Effect of concentration and drying process on color change of grape juice and leather (pestil). *Journal of Food Engineering*, 54, 75-80.
- Mayer, A.M. 1987. Polyphenoloxidase in plants-recent progress. *Phytochemistry*., 26 : 11-20.
- Mayer, A.M. and E. Harel. 1979. Polyphenoloxidase in plants *Phytochemistry*., 18 : 193-215.
- Mc Cord. J. D. and A. Kilara. 1983. Control of enzymatic browning in processed mushroom (*Agaricu bisporus*). *Food sci.* 48 : 1479-1483.
- Monicia, I., A. Liliana, S. Erick, U. Edgar and B. Valero. 2003. Effect of immersion solution on shelf-life on minimally processed lettuce. *Lebensm-Wiss. u. Technol.* 36: 591-599.
- Onibinde, A. O. and P. Ojeabulu. 1999. Some chemical options for the control of hard to cook and associated browning in boiled cowpea (*V. unguiculata*). *Food Chem*, 67:353-356.
- Peter, F. 1997. *Guideslinges for small scale fruit and vegetable Processor*. Midway Technology Herford, United Kindom.
- Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. 1995. *Food Science*. Chapman & Hall, New York.
- Rahman, Hussein bin ABD. 1995. Osmotic dehydration of pineapple. Ph.D. Thesis. University of Reading, EIngland.
- Ramaswamy, H. and M. Marcotte 2006. *Food Processing*. CRC Press Tsydor & Frsnic Group, UK. pp 233-316.

Rosen, J. C. and A. A. Kader. 1989. Postharvest physiology and quality maintenance of sliced pear and strawberry fruits. *Food Technol.*, 54 (3) : 656-659.

Schenck, F.W. and R.E. Hebeda. 1992. Maltodextrins in Starch Hydrolysis Products. VCH Publishers, Inc. pp. 234-252.

Skred, D. 1996. Fruits in Freezing Effects on Food Quality. (Jeremiah L. E., Ed.), Marcel Dekker Inc., New York. pp 183-237.

Son, S. M., K. D. Moon and C. Y. Lee. 2001. Inhibitory effects of various antibrowning agent on apple slices. *Journal of Food Chem.* 73 : 23-30.

Suren Mishra, Ph. D. 2002. Calcium chloride treatment of fruits and vegetables. Texas. Tetra Technologies Inc.

Vamos-Vigyazo, L. 1995. Prevention of enzymatic browning in fruits and vegetable in *Enzymatic Browning and Its Prevention*. (Lee, C. Y. and J.R. Whitaker.,Eds.), American Chemical Society, Washington, D. C. pp.54.

Wang, W.C., C.C. Chang and H.C. Chen 1999. Study of Physical properties and Process variables of selected vegetables in osmotic dehydration. Department of Food Technology. Deyeh University, Taiwan.

Wang, Q. Y., D. R. Yang and Y. Q. Peng. 2003. Pollination behaviour and propagation of pollinator wasps on *Ficus semicordata* in Xishuangbanna, China. *Acta Entomologica sinica*. 46: 27-34. CABI Database. Accession no. 2033081931.

Waloszewski, K. K. N., S. J. M. Urietta., M.A. Salgado Cervantes., M.A. Garcia Alvarado. 1996. Effect of combined method of dehydration on color changes in papaya slices. IFT annual meeting : book of abstracts. p. 87.

Waqer, A. B., S. Khann and A. K. Baloch. 1997. Influence of chemical additive on the stability of dried tomato powder. *Journal of Food Sci.* 55: 1064-1072.

Whitaker, J. R. 1995. Polyphenol Oxidase in Food Enzymes. (Wong. D.W.S., Ed.) Chapman and Hall Inc., New York: pp271-272.

Wong, D.W.S. 1989. Colorant, in Mechanism and Theory in Food Chemistry, AVI Publishing Co., 147-189.

Zhao, T. Z., D. R. Yang and J. H. Xu. 2001. The role and comprehensive value of fig trees in tropical rainforests of Xishuangbanna. *Forest Res.*, Beijing. 14: 441-445
CABI Database. Accession no. 20031354819.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved