

เอกสารอ้างอิง

- กมล เลิศรัตน์. 2550. “การผลิต การแปรรูป และการตลาดของพริกและผลิตภัณฑ์พริกในประเทศไทย.” *ประชาคมวิจัย* ฉบับที่ 73 ปีที่ 13 เดือน พฤษภาคม-มิถุนายน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://rescom2006.trf.or.th/display/index.php?id_colum=1936
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2543. “คู่มือพืชสวนเศรษฐกิจ.” กองส่งเสริมพืชสวน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th/data-agri/02LOCAL/oard4/chili/main.html>.
- กรองแก้ว เนาสำราญ และ วุฒิชัย นุดกุล. 2535. ปริมาณและองค์ประกอบของสารระเหยที่ระเหยจากพริก Constituents of pungent principles from capsicum. *กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์* ปีที่ 34 ฉบับที่ 3 กรกฎาคม-กันยายน. 133-140.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และ เกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. *เทคโนโลยีแปรรูป*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กองสุขาภิบาลอาหาร. 2545. “ผักไม้และใบหญ้า.” กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.akson.com/lib/libshow.asp?sid=684&sara=voc_01&level=P
- จรงค์ แก้วประสิทธิ์. 2546. พริก ตอนที่ 3. นครปฐม. สาขาเคมี สายวิทยาศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2546. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิรวัดน์ กนต์เกรียงวงศ์, ภัทรภร ชื่นสดใส, ศิริรัตน์ ใจสมุทร, ชารวิมล วงศ์จรัส, ประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์. 2549. การสกัดและคุณสมบัติของ Capsicum Oleoresin จากพริกแห้งไม่โครเวฟสุญญากาศ. *ว. วิทย. กษ.* 37: 5 (พิเศษ): 337-340.
- ชนันย์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีการอบแห้งแบบโฟม-แมท. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชนิชา จินาการ. 2550. ผลของวิธีการสกัดและสารก่อโฟมต่อคุณภาพของเครื่องดื่มชงละลายจากกระชายดำผสมสับปะรด. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นภาพร โออริยกุล และ ดวงสมร ลิมปิติ. 2544. รายงานวิจัยเรื่อง การหาปริมาณสารประกอบแคปไซซินอยด์ ในพริกชนิดต่างๆ. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิจศิริ เรืองรังสี. 2542. *เครื่องเทศ*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2543. *ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2549. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2527. *เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร เล่ม 1*. กรุงเทพฯ: อมรการพิมพ์.
- รติยา ชูพานิชยานันท์, สมเกียรติ ปรัชญาวารการ และสมชาติ โสภณธฤทธิ. 2550. การอบแห้งแผ่นโฟมที่ทำจากกล้วยสุกโดยไซไซขาวเป็นสารก่อโฟม. *การประชุมวิชาการครั้งที่ 8 ประจำปี 2550 สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย วันที่ 22-24 มกราคม พ.ศ. 2550 จังหวัดขอนแก่น*.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2547. *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร*. เชียงใหม่: TRIO Advertising & Media.
- ลักขณา รุจรีไกรกานต์ และนิธิยา รัตนานพนธ์. 2531. *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิมล ขวัญเกื้อ. 2527. “เรื่องของพริก.” *วิทยาศาสตร์* ปีที่ 38 ฉบับที่ 2 (กุมภาพันธ์ 2527): 82-86.
- สนทยา โสสนุข. 2540. “พริก Capsicums และประโยชน์ของสาร Capsaicin”. *โปรแกรมวิชาชีววิทยาประยุกต์* (หน้า 1-11) คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.
- สมเจตน์ แจ่มประแดง และ สุदारัตน์ โชคกิจชัย. 2547. *ผลิตภัณฑ์จัดฟันในปากจากพริกเพื่อใช้แก้ปวด*. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. *การพัฒนากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2533. พริกและผลิตภัณฑ์จากพริก. *วารสารอุตสาหกรรมเกษตร* ปีที่ 1 ฉบับที่ 2 (พฤษภาคม-กันยายน 2533): 54-57.
- สินธนา ลีนาบุญ. 2542. *การแปรรูปผักและผลไม้*. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สำนักงานประสานงานวิจัยและพัฒนา “สมุนไพรเพื่อคุณภาพชีวิต.” 2550. *ประชาคมวิจัย* ฉบับที่ 73 ปีที่ 13 เดือน พฤษภาคม-มิถุนายน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://rescom2006.trf.or.th/display/index.php?id_colum=1936 (11 สิงหาคม 2550).
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. 2550. “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนพริกผงสำเร็จรูป มผช. 1400/2550.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.tisi.go.th/cgi-bin/otop/stdsearch.pl>. (1 พฤศจิกายน 2551)

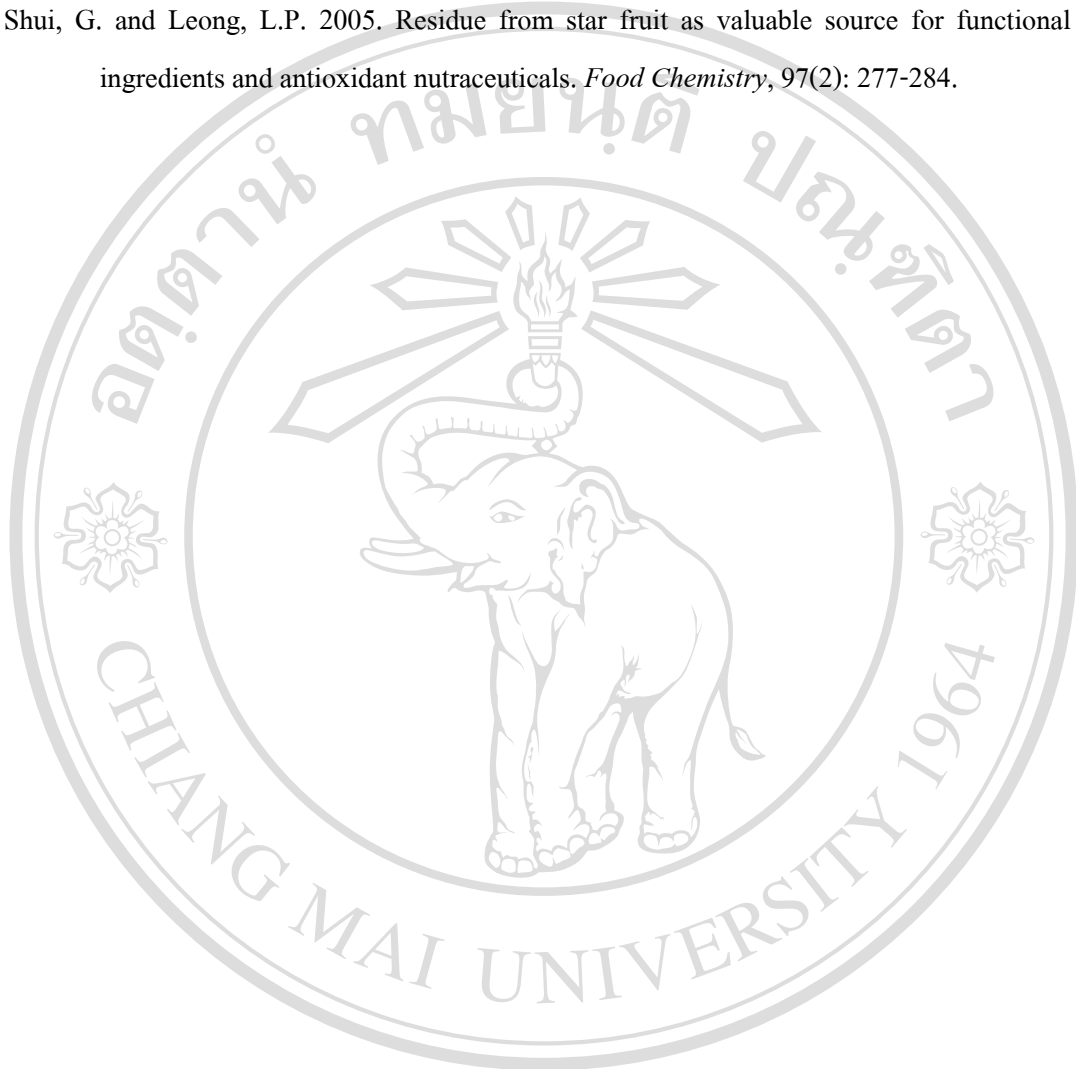
- เสริมศิริ วินิจฉัยกุล. 2534. "Capsaicin." *จุลสารข้อมูลสมุนไพร* ปีที่ 9 ฉบับที่ 1 (ตุลาคม 2534): 4-12.
- เสริมศิริ วินิจฉัยกุล. 2535. "Capsaicin." *จุลสารข้อมูลสมุนไพร* ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 (มกราคม 2535): 15-21.
- เสริมศิริ วินิจฉัยกุล. 2535. "Capsaicin." *จุลสารข้อมูลสมุนไพร* ปีที่ 9 ฉบับที่ 3 (เมษายน 2535): 9-10.
- สัมพันธ์ คัมภีรานนท์ . 2546. "พริกเรื่องเผ็ดร้อนที่น่ารู้." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://update.se-ed.com/191/chile.htm> (27 สิงหาคม 2550)
- ศิริลักษณ์ สีนธาลัย และกมลวรรณ แจ่มชัด. 2544. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตขนมอบ 1*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. 2551. *ปฏิบัติการทางด้านวิศวกรรมอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรทัย บุญทะวงศ์. 2547. กรรมวิธีและลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะเกี๋ยง (*Cleistocalyx nervosum* var. *paniala*) พงชงละลายที่ผลิตโดยวิธีเคลือบผิวน้ำตาลและวิธีอบแห้งแบบโฟม-แมท. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Akintoye, O.A. and Oguntunde, A.O. 1991. Preliminary investigation on effect of foam stabilizer on the physical characteristics and reconstitution properties of foam-mat dried soymilk. *Drying Technology*. 9(1): 245-262.
- Al-Kahtani, H.A. and Hassan, B.H. 1990. Spray drying of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extract. *Journal of Food Science*. 55: 1073-1076.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis, 17th ed, Method 390.15 (4.1.06). The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C .USA.
- Apintanapong, M. and Noomphorm, A. 2003. The use of spray drying to microencapsulate 2-acetyl-1-pyrroline, a major flavour component of aromatic rice. *International Journal of Food Science & Technology*. 38(2): 95-102.
- Bates, R.P. 1964. Factors affecting foam production and stabilization of tropical fruit products. *Food Technology*. 18: 93-96.
- Berry, R.E., Bissett, O.W. and Lastinger, J.C. 1965. Method for evaluating foams from citrus concentrates. *Food Technology*. 19(5): 144-147.
- Berry, R.E., Bissett, O.W., Wagner, C.J., Jr. and Veldhuis, M.K. 1965b. Foam-mat dried grapefruit juice. Time-temperature drying studies. *Food Technology*. 19(3): 126-128.

- Berry, R.E., Bissett, O.W., Wagner, C.J., Jr. and Veldhuis, M.K. 1967. Condition for producing foam-mat dried grapefruit crystals. *Food Technology*. 21(3): 75-78.
- Bikerman, J.J. 1973. Foams. Springer-Verlag, New York.
- Bissett, O.W., Tatum, J.H., Wagner, C.J., Jr., Veldhuis, M.K., Graham, R.P. and Morgan, A.I, Jr. 1963. Foam-mat dried orange juice. I. Time-temperature drying studies. *Food Technology*. 17(2): 92-95.
- Beristain, C.I., Garia, H.S. and Varquez, A. 1993. Foam-mat dehydraion of jamica (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Drying Technology*, 11(1): 221-228.
- Bockain, A.H., Stewart, G.F. and Tapple, A.L. 1957. Factor Effecting the Dispersibility of Instantly Dissolving Dry Milks. *Journal of Food*. 22: 69-73.
- Brown, A.H., Van Ardel, W.B. and Morgan, A.I, Jr. 1973. Air drying and drum drying. In Food Dehydration, 2nd ed. Van Ardel, Wallace B., Copley, Michael J., Morgan, Arthur I., Jr., *Volume 1: Drying Methods and Phenomena*, pp. 145-150. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Chronakis, I.S. 1998. On the molecular characteristics, compositional properties, and structural functional mechanisms maltodextrins. *Critical reviews in Food Science*, 38(7): 599-637.
- Deep, N., Kaur, C., Singh, B. and Kapoor, H.C. 2006. Antioxidant activity in some red sweet pepper cultivars. *Journal of food composition and analysis*, 19: 572-578.
- Dong, M.W. 2000. Quantifying capsaicinoids with chromatography. *American Chemical Society*. 9(5): 17-20.
- Dow Chemical Company. 1962. *Methocel Premium, Food Gums in Baked Goods*. Dow Chemical Company Midland, Michigan.
- Falade, K.O., Adeyamu, K.I. and Uzo-Peters, P.I. 2003. Foam-mat drying of cowpea (*Vigna unguiculata*) using glyceryl monostearate and egg albumin as foaming agents. *European Food Research and Technology*, 217: 486-491.
- Fujaroen, D. 2005. A Production of corn milk powder by foam-mat drying. Thesis for Master of Science, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agro-Industry, Chiang Mai University.
- Furia, T.E. 1972. *Handbook of Food Additive*. 2d ed., New York: AVI Publishing.

- Garcia, R., Leal, F. and Rolz, C. 1988. Drying of Bananas Using Microwave and Air Ovens. *International Journal of Food Science and Technology*, 23, 78-80.
- Graham, R.P., Hart, R.P., Ginnette, L.F. and Morgan, A.I., Jr. 1965. Foam-mat drying citrus juice. *Food Technology*, 19: 1273-1275.
- Grain Processing Corporation. 1994. *The Functional Edge: Maltodextrins and Corn Syrup Solids*. Muscatine, Iowa.
- Hart, M.R., Graham, R.P., Ginnette, I.F. and Morgan, A.I., Jr. 1963. Foams for Foam-mat drying. *Food Technology*, 17(10): 90-92.
- Igoe, R.S. and Hui, Y.H. 1996. Dictionary of food ingredients, third edition. Chapman&Hall. New York: 68.
- Karim, A.A. and Wai, C.C. 1999. Foam-mat drying of starfruit (*Averrhoa carambola L.*) puree. Stability and air drying characteristics. *Food Chemistry*, 64: 337-343.
- Kirk, S. and Sawyer, R. 1991. *Pearson's Composition and Analysis of Food*. 9th ed. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Macrae, R., Robinson, R.K. and Sadler, M.J. 1993. Encyclopaedis of Food Science: Food Technology and Nutrition. Vol.2 Academic Press, London.
- Morgan, A.I., Jr., Ginnette, L.F., Randall, J.M. and Graham, R.P. 1959. Techique for improving instantr. *Journal of Food Engineering*. 31(9): 86-87.
- Pionting, J.D., Stanley, W.L. and Copley, M.J. 1973. Fruit and vegetable juices. In Food Dehydration, 2nd ed. Van Arsdel, Wallace B., Copley, Michael J., Morgan, Aethur I., *Volume 2: Practices and Application*, 215-218. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.
- Purseglove, J.W., Brown, E.G., Green, C.L. and Robbins, S.R.J. 1981. *Spices*. Longman Inc., New York.
- Raikos, V., Campbell, L. and Euston, S.R. 2007. Effects of sucrose and sodium chloride on foaming properties of egg white proteins. *Food Research International*, 40:347-355.
- Robert, D., Hooper, W. and Greenwood, M. 1995. *Practical Food Microbiology*. Public Health Laboratory Service. Butler and Tanner, London.
- Sauter, E.A. and Montoure, J.E. 1972. The relationship of lysozyme content of egg white to volume and stability of foams. *Journal of Food science*, 37(6) : 918-920.

Shahidi, F. and Naczk, M. 2004. "Nutritional and Pharmacological Effect of Food Phenolic" in *Phenolic in Food and Nutraceuticals*, CRC Press, Florida, pp. 343.

Shui, G. and Leong, L.P. 2005. Residue from star fruit as valuable source for functional food ingredients and antioxidant nutraceuticals. *Food Chemistry*, 97(2): 277-284.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved