

## เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2552. *สีผสมอาหารจากธรรมชาติ*. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : หน้า 1-22.

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. *เทคโนโลยีแป้ง*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

คณัย บุญเกียรติ. 2541. *การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและส่วนประกอบทางเคมีของผลสดรอบเออรี่*. วารสารเกษตร. 14 : 52-61.

ถาวร วอนว่า และนิพนธ์ ฐานทองอรุณ. 2547. *การศึกษาองค์ประกอบทางพฤกษเคมีของสารสีแดงจากเปลือกผลแก้วมังกร*. ปัญหาพิเศษทางเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ทิพวดี จิตพิศุทธิ์ วิษุจิตา จันทราพรชัย วิชัย หฤทัยธนาสันต์ และสุมนรัตน์ ชื่นพุดิ. 2550. *การเตรียมและสมบัติด้านความคงตัวของผงสีแอนโทไซยานินจากเมล็ดถั่วดำ*. การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45 สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรม สาขาอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : หน้า 554-556.

ไทยรัฐ. 2552. *น้ำหวานเข้มข้นอันตราย*. ไทยรัฐ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.

[http://www.nfi.or.th/nfi/home.php?form%5Bmodule%5D=news&form%5Bindex%5D=show&act\\_id=85](http://www.nfi.or.th/nfi/home.php?form%5Bmodule%5D=news&form%5Bindex%5D=show&act_id=85). (2 มิถุนายน 2551)

นิธิยา รัตนापนนท์. 2549. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

ประชาชาติธุรกิจ. 2551. มาลีเพิ่มไลน์บุกเซ็กเมนต์อีโคโนมี ลอนซ์รัฐมิกซ์คู่ลมกซ์ ตามรอย  
สเปซ จั๊วโย้. ประชาชาติธุรกิจ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.  
[http://www.matichon.co.th/prachachat/prachachat\\_detail.php?s\\_tag=02mar06140451&da  
y=2008-04-14&sectionid=0207](http://www.matichon.co.th/prachachat/prachachat_detail.php?s_tag=02mar06140451&da<br/>y=2008-04-14&sectionid=0207). (1 มิถุนายน 2551)

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2541. ทฤษฎีการผลิตน้ำผลไม้บรรจุขวดพร้อมดื่ม และความรู้เกี่ยวกับการขึ้น  
ทะเบียน อาหาร. วารสารอาหาร. 28 (3) : 157-167.

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2550. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค.  
กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

มหาวิทยาลัยศรีปทุม. 2550. ไอเดียเด็กเก่ง เปลือกแก้วมังกรสกัดสีได้ทั้งผสมอาหารและแต่งหน้า.  
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.  
<http://blog.spu.ac.th/FutureCareer/2007/12/01/entry-3/comment>. (30 พฤษภาคม 2551).

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนापนนท์. 2540. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชา  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วารสารสถาบันอาหาร. 2552. กัมมะราบิกสารธรรมชาติมหัศจรรย์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.  
[http://161.246.34.11/foodeng/St-homepage/Code43/43010624/food\\_news6.htm](http://161.246.34.11/foodeng/St-homepage/Code43/43010624/food_news6.htm).  
(15 มีนาคม 2552)

วิญญู โขรุ่งกาญจน์, ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ และเอกพันธ์ แก้วมณีชัย. 2550. การศึกษาความ  
คงตัวของแอนโทไซยานินจากเปลือกมังคุด. จุลสารสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัย  
ศิลปากร. ปีที่ 16 (5) : 12-17.

วิภาวี จำวิจิตร และวารินทร์ ยางเดิม. 2550. การสกัดสีจากเปลือกแก้วมังกรและการวิเคราะห์  
ปริมาณโลหะหนักโดยวิธีอะตอมมิกแอบซอร์พชั่นสเปกโตรสโคปี. การประชุมวิชาการ  
วิศวกรรมเคมีและเคมีประยุกต์แห่งประเทศไทย ครั้งที่ 17, มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์  
นครศรีธรรมราช.

วิษฐิตา จันทราพรชัย. 2550. การประเมินคุณภาพทางกายภาพด้านสี. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร, พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 49-87.

วันเพ็ญ ศิวานิชชกุล. 2533. รายงานการวิจัยเรื่อง น้ำผลไม้ผสมชนิดผง, ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศรีศักดิ์ ตรังวัชรกุล. 2552. กระบวนการผลิตน้ำผักและน้ำผลไม้บรรจุในภาชนะปิดสนิท. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. [http://www.tistr-foodprocess.net/research\\_tistr/research4.htm](http://www.tistr-foodprocess.net/research_tistr/research4.htm). (12 มีนาคม 2552).

ศิวาพร ศิวเวช และอัญริยา จารยะพันธุ์. 2537. การทดลองสกัดสีจากลูกพุด II การศึกษาความคงตัวของสารสีลูกพุดที่สกัดได้. การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 32. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : หน้า 280-290.

สรจักร ศิริบริรักษ์. 2544. สตรอเบอรี่. วารสารตุ้ย สอ. ปีที่ 10 (6) : 5-10.

สุทัศน์ สุระวัง. 2549. การวิเคราะห์คุณภาพอาหารในการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนารผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุรพงษ์ โกสิยะจินดา. 2545. แก้วมังกร พีชเศรษฐกิจ ผลไม้สุขภาพ. กรุงเทพฯ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฟีนนี่พับ ลิขชิง.

สุเมธ บุญเกิด . 2552. การทำงานของ Spray Dryer เบื้องต้น. วิจัยอุตสาหกรรมเกษตรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.gpo.or.th/rdi/htmls/spray.html> (25 มกราคม 2552).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำสตรอเบอรี่เข้มข้น. มพช. 702/2547.

สอเลิศย์ปาร์กเขาใหญ่รีสอร์ท. 2551. *แก้วมังกรภายในรีสอร์ท*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.

<http://www.holidayparkkhaoyai.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=329687>

(30 พฤษภาคม 2551).

AOAC. 2000. *Official Method of Analysis*. 16<sup>th</sup> ed./ Rev. 4. Association Official Analytical Chemistry International. Maryland.

Bolivar, A.C. and Luis, C.-Z. 2004. *Stability of anthocyanin-based aqueous extracts of Andean purple corn and red-fleshed sweet potato compared to synthetic and natural colorants*. Food Chemistry. 86 : 69–77.

Chegini, G.R. and Ghobadian, B. 2007. *Spray Dryer Parameters for Fruit Juice Drying*. World Journal of Agricultural Sciences. 3 : 230 – 236.

Colorsience.tripod.com. 2009. Betalains. *The basic structure of betacyanins*. [Online]. Available: <http://colorsience.tripod.com/betalains.htm>. [2009, April 29]

Dattanand, K., Rajesh, B. and Rekha, S. S. 2007. *Stability of cumin oleoresin microencapsulated in diverent combination of gum arabic, maltodextrin and modified starch*. Carbohydrate Polymers. 67 : 536–541.

Harivaindaran, K.V., Rebecca, O.P.S. and Chandran, S. 2008. *Study of optimal temperature, pH and stability of dragon fruit (Hylocereus polyrhizus) peel for use as potential natural colorant*. Pakistan Journal of Biological Sciences. 11 : 2259-2263.

Herbach, K.M., Stintzing, F.C. and Carle, R. 2004. *Thermal degradation of betacyanins in juices from purple pitaya (Hylocereus polyrhizus [Weber] Britton & Rose) monitored by high-performance liquid chromatography-tandem mass spectrometric analyses*. European Food Research and Technology. 219 : 377-385.

- Herbach, K.M., Rohe, M., Florian, C. S. and Carle, R. 2006. *Structural and chromatic stability of purple pitaya (Hylocereus polyrhizus [Weber] Britton & Rose) betacyanins as affected by the juice matrix and selected additives*. Food Research International. 39(2) : 667–677.
- Hu, R. 1999. *Food Product design: A Computer-Aided Statistical Approach*. Florida: CRC Press LLC.
- Jarunee Loksuan. 2007. *Characteristics of microencapsulated  $\beta$ -carotene formed by spray drying with modified tapioca starch, native tapioca starch and maltodextrin*. Food Hydrocolloids. 21 : 928-935.
- Jegtvig, S. 2007. *Strawberries* [Online]. Available: <http://nutrition.about.com/od/fruitsandvegetables/p/strawberries.htm> [2008, September 10].
- Masters, K. 1991. *Spray Drying Handbook*, 5<sup>th</sup> ed. England : Longman Scientific & Technical.
- Macrae, R., Robinson, R. K. and Sadler, M.J. 1993. *Encyclopaedia of Food science, Food Technology*. Food Technology and Nutrition. Vol. 3. U.K. : Academic Press Limited.
- Milton, C.C., Stringheta, P.C., Ramos, A.M. and Cal-Vidal, J. 2005. *Effect of the carriers on the microstructure of mango powder obtained by spray drying and its functional characterization*. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 6 :420–428.
- Mohammer, M.R., Stintzing, F.C. and Carle, R. 2005. *Colour studies on fruit juice blends from Opuntia and Hylocereus cacti and betalain-containing model solutions derived therefrom*. Food Research International. 38 : 975-981.
- Quek, Y. S., Chok, N.K. and Peter, S. 2007. *The physicochemical properties of spray-dried watermelon powders*. Chemical Engineering and Processing. 46 : 386– 392.

- Stintzing, F.C., Schieber, A. and Carle, R. 2002. *Betacyanins in fruits from red-purple pitaya, Hylocereus polyrhizus (weber) Britt & Rose*. Food Chemistry. 77 : 101-106.
- Stintzing, F.C., Schieber, A. and Carle, R. 2003. *Evaluation of colour properties and chemical quality parameters of cactus juices*. European Food Research International. 216 : 303-311.
- Stintzing, F.C. and Carle, R. 2004. *Functional properties of anthocyanins and betalains in plants, food and in human nutrition*. Trends in Food Science and Technology. 15:19-38.
- Susense. 2008. SuSense version 2008. 01. 019. Silpakorn University, Nakhonpathom, Thailand.
- To, L.V., Ngu, N., Duc, N.D., Trinh, D.T.K., Thanh, N.C. and Mein, D.V.H. 2000. *Quality assurance system for dragon fruit*. In Johnson, G.I., To, L.V., Duc, N.D. and Webb, M.C. (eds.), Quality assurance in agricultural product. ACIAR PROC. No. 100 : 101-114.
- Tonon, R.V., Brabet, C. and Hubinger, M.D. 2008. *Inuence of process conditions on the physico chemical properties of acai (Euterpeoleraceae Mart ) powder produced by spray drying*. Journal of Food Engineering. 88 : 411-418.
- Von Elbe, J. H., Maing, I.-Y. and Amundson, C. H. 1974. *Color stability of betanin*. Journal of Food Science. 38 : 334-337.
- Wu, Li-Chen, Hsu, Hsiu-Wen, Chen, Yun-Chen, Chiu, Chih-Chung, Lin, Yu-In, and Annie Ho, Ja-an. 2006. *Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya*. Food Chemistry. 95 : 319-327.
- Wybraniec, S., Platzner, I., Geresh, S., Gottlieb, H.E., Haimberg, M., Mogilnitzki, M. and Kizrahi, Y. 2001. *Betacyanins from vine cactus (Hylocereus polyrhizus)*. Phytochemistry. 58 : 1209-1212.

Zryd, J.P. and Christinet, L. 2003. *Betalain pigment*. Laboratory of Plant Cell Genetics.

Department of Plant Molecular Biology. University de Lausanne, CH 1015 Lausanne,  
Switzerland.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved