

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2539. รายงานกิจกรรม ฉบับที่ 54 ปีงบประมาณ 2539. กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม, กรุงเทพฯ. 330 น.
- กัลยาณี โสมนัส. 2540. การผลิตกล้วยหอมผงโดยการทำแห้งแบบโฝมและแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2536. เทคโนโลยีของน้ำตาล. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2538. เคมีน้ำตาล. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณะกรรมการงานอนุรักษ์และใช้ประโยชน์พืชมะเคี้ยง. 2545. มะเคี้ยงพืชในโครงการอนุรักษ์. ปทุมธานี : ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2538. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- จิรภา พงษ์จันทา, ภัทรภรณ์ ศรีสมรรถการ, และอุบลรัตน์ พรหมพิง. 2539. การทำแยมมะเคี้ยง. ในรายงานผลการวิจัย การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเคี้ยง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 144 - 145.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำตาลไอศกรัง โดยวิธีอบแห้งแบบโฝม-แมท. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัฐฎิภา รัตนบุรุษ และนงลักษณ์ บุญสูง. 2541. การเปรียบเทียบวิธีการคั้นน้ำมะเคี้ยงสำหรับทำน้ำมะเคี้ยงพร้อมดื่ม. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตรบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง.
- ดำเนิน วัฒนา และเรวดี จอวีระ. 2543. ผลของกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมะเคี้ยงที่มีต่อคุณภาพบางประการของผลิตภัณฑ์และการยอมรับของผู้บริโภค. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตรบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตลำปาง.
- ทอง ภัครัชพันธ์. 2524. อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- ทวีพร อุณจักร. 2536. การวิเคราะห์ลูกมะเกลือสูง (*Eugenia paniaia*. Roxb. Myrtaceae) ทางเคมี. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. 2539. เนคตำมะเกลือ. ในรายงานผลการวิจัย การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกลือ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 165 - 171.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน, นิรมล อุดมอ่าง, และนิอร โจนศรี. 2539. ความเป็นไปได้ในการทำมะเกลือ. ในรายงานผลการวิจัย การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกลือ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 155 - 164.
- นิรมล อุดมอ่าง ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. 2539. การศึกษาความเป็นไปได้ในการทำน้ำมะเกลือเข้มข้น. ในรายงานผลการวิจัย การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกลือ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 99 - 105.
- นิอร โจนศรี, ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน, และนิรมล อุดมอ่าง. 2539. น้ำมะเกลือพร้อมดื่ม. ในรายงานผลการวิจัย การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกลือ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 91 - 98.
- พรพล รมย์นุกูล. 2545. การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์.
- พรรณฉิรา วงศ์สวัสดิ์, มณฑิรา นพรัตน์, ดวงพร ตั้งบำรุงพงษ์, และสุเทพ อภินันท์จารุพงศ์. 2545. กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้รวมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจายและไมโครเวฟสุญญากาศ. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 25(3) : หน้า 257 - 277.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิค. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. วิธีทางอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ, วรณา อัมมววรรณ, และนิอร โจนศรี. 2539ก. การทำมะเกลือดอง. ในรายงานผลการวิจัย การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกลือ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 117 - 127.
- ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ, ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน, บุญมี จี๊ฟู, และมยุรี สายันท์. 2539ข. กระบวนการผลิตมะเกลือแช่อิ่ม. ในรายงานผลการวิจัย การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกลือ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 128 - 143.

- รัชนีวรรณ การค้า. 2539. การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและแนวทางการใช้ประโยชน์จากส่วน  
ต่างๆของมะเกี๋ยง. รายงานการค้นคว้าวิจัยการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกี๋ยง  
ในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตน-  
ราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. ลำปาง : สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง.  
วัชรวิ มหัทธนพรรค, และรัตนา อัดตปัญญา. 2543. การพัฒนาวิธีการทำน้ำลำไยผงด้วยวิธี *Foam-  
mat Drying*. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วันเพ็ญ จิตรเจริญ. 2542. หลักการวิเคราะห์และคำนวณผลิตภัณฑ์นม. พิมพ์ครั้งที่ 2. ลำปาง :  
ลำปางการพิมพ์.
- ศิริพร แก้วแดง. 2540. ปัจจัยที่มีผลต่อการหมักและการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมี  
ระหว่างการบ่มไวน์หม่อน. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์  
มหาวิทยาลัย.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2529. วัตถุเจือปนในอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สินธนา ลีลานุกฤษ์. 2535. การแปรรูปผักและผลไม้. เชียงใหม่ : สถาบันเทคโนโลยีการเกษตร  
แม่โจ้.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ. 2532. การอบแห้งอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยี  
พระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมชาย จอมดวง. 2539. ความเป็นไปได้ในการสกัดสีผสมอาหารจากผลมะเกี๋ยง. ในรายงานผล  
การวิจัย การอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกี๋ยง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล  
กระทรวงศึกษาธิการ. หน้า 172 - 180.
- สมชาย จอมดวง, ชีรวัดย์ ชาญฤทธิเสนา, และจ่านง ชูด้วง. 2541. การพัฒนาเครื่องแยกเนื้อ  
มะเกี๋ยงต้นแบบ. รายงานการค้นคว้าวิจัยการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์พืชมะเกี๋ยง  
ในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตน  
ราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. ลำปาง : สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. การพัฒนากรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ  
: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อังคณา เขวงภูษิต. 2539. ไวน์น้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยงและการเปลี่ยนแปลงของไวน์ระหว่างการหมัก  
และบ่ม. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อบเชย วงศ์ทอง และขนิษฐา พูนผลกุล. 2544. หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อรุณี อภิชิตสรานกุล. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. เชียงใหม่ :  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- AL-Kahtani, H. A. and B. H. Hassan. 1990. *Spray drying of roselle (Hibiscus sabdariffa L.) extract. Journal of Food Science.* 55 :1073 - 1076.
- Akimtoye, O. A. and A. O. Oguntunde. 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.
- AOAC. 1995. *Association of Official Analytical Chemists.* Arlington, VA. *Official Methods of Analytical.* 16<sup>th</sup> ed.
- 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., Wagner, C. J., Jr., and Veldhuis, M. K. 1965. *Foam-mat-dried grapefruit juice. Time-temperature drying studies. Food Technology.* 19 (3) : 126 -128.
- 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.
- Bockain, A.H., Stewart, G.F., and Tappel, A.L. 1957. *Factor Effecting the Dispersibility of Instantly Dissolving Dry Milks. Journal of Food.* 22 : 69 - 73.
- Boyles, M.J. and Wrolstad, R.E. 1993. *Anthocyanin composition of red raspberry juice : influences of cultivar, proceeding and environmental factor. Journal of Food Science.* 58 : 1135 - 1141.
- Brown, A.H., Van Ardel, W.B., and Morgan, A.I., Jr. 1973. *Air drying and drum drying In Food Dehydration.* 2<sup>nd</sup> ed. Van Arsdel, Wallace B., Copley, Micsael J., Morgan, Arthur I., Jr., Volume 1 : Drying Methods and Phenomena, 145 - 150. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.
- Derek Wood, R. 1839. *Latent Developments from Gallic Acid.* [Online]. Available: [http://www.midieykent.fsnet.co.uk/articies/gallic 39.html](http://www.midieykent.fsnet.co.uk/articies/gallic%2039.html) [1839, May 20].
- Dow Chemical Company. 1962. *Methocel Premium, Food Gums in Baked Goods.* Dow Chemical Company Midland, Michigan.

- Fennema, O.R. 1976. *Principles of Food Science Part 1 : Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Fuleki, T., and Francis, F.J. 1968. *Qualitative method for anthocyanins. Extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. Journal of Food Science.* 33 - 72.
- Furia, T.E. 1972. *Hanbook of Food Additive*. 2d ed., New York : AVI Publishing.
- Ginnette, L.F., Graham, R.P., Miers, J.C., and Morgan, A.I., Jr. 1963. *Tomato powder by foam-mat-drying. Food Technology.* 17(6) : 133 - 135.
- Grain Processing Corporation. 1994. *The Functional Edge : Maltodextrins and Corn Syrup Solids*. Muscatine, Iowa.
- Hart, M.R., Graham, R.P., Ginnette, L.F., and Morgan, A.I., Jr. 1963. *Foams for Foam-mat-drying. Food Technology.* 17(10) : 90 - 92.
- Kanai S. and Okano H. 1998. *Mechanism of the protective effects of sumac gall extract and gallic acid on the progression of CC14-induced acute liver injury in rats. American Journal of Chinese Medicine.* 26 (3/4) : 333 - 341
- Kirk, S. and Sawyer R. 1991. *Pearson's composition and analysis of food.* 9<sup>th</sup> ed. New York : John Wiley & Sons, Inc.
- Landrock, A.H. and B.E. Proctor. 1951. "A New Graphical Interpolation Method for Obtaining Humidity Equilibria Data with Special Reference to Its Role in Food Packaging Studied." *Food Technology.* 5 : 332 - 337.
- Macrae, R., Robinson, R.K., and Sadler, M. J. 1993. *Encyclopaedia of Food Science : Food Technology and Nutrition*. Vol.2 Academic Press, London.
- Morgan, A.I. 1961. *Foam-mat-drying*. Dechema Monograph. 46 : 155 - 159. Deutsche Gesellschaft fur chemisches Apparatewesen. Frankfurt a. M., Germany.
- Morgan, A.I., Jr., Ginnette, L.F., Randall, J. M., and Graham, R. P. 1959. *Technique for improving instantr. Food Engineering.* 31(9) : 86 - 87. .
- Morgan, A.I., Jr., Graham, R.P., Ginnette, L.F., and Randall, J.M. 1960. *Foam-mat drying. Food Processing.* 21(16) : 34 - 35.
- Morgan, A.I., Jr., Graham, R.P., Ginnette, L.F., and Williams, G.S. 1961. *Recent developments in foam-mat drying. Food Technology.* 15(1) : 37 - 39.

- Ponting, J. D., Stanley, W.L., and Copley, M. J. 1973. *Fruit and vegetable juices*. In *Food Dehydration*, 2<sup>nd</sup> ed. Van Arsdel, Wallace B., Copley, Michael J., Morgan, Aethur I., Jr., Volume 2 : Practices and Application, 215 - 218. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.
- Richard, P.V. 1981. *Commercial Wine Making : Process and Controls*. AVI Publishing company. Inc., Connecticut.
- 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.
- Somers, T.C. and Evans, M.E. 1977. *Spectral evaluation of young red wines : anthocyanin equilibrium, total phenolics, free and molecular SO<sub>2</sub>, chemical age*. *Journal of Food Science*. 28 : 279 - 287.
- Wina E., Tangendjaja B., and Palmer B. 1999. *Analysis of free, soluble and insoluble bound gallic acid in Calliandra calothyrsus*. Tanins in live stock and human nutrition. Proceedings of an international Workshop, Adelaide, Australia, 31 May - 2 June, 1999. 86 - 89.
- Zoecklein, B.W., Fugelsang, K.C, Gump, B.H., and Nury, F.S. 1995. *Wine analysis and Production*. New York : The Chapman & Hall.