

### บรรณานุกรม

- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2540. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 502 หน้า.
- จารุพันธ์ ทองแถม, สุรินทร์ นิลสำราญจิต, เกตุชัย มานะ และวีระชัย เดชะเทศ. 2541. โครงการวิจัยพัฒนาพันธุ์ฝรั่งเพื่อการแปรรูป, *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ประจำปีงบประมาณปี 2541*, มุลนิธิโครงการหลวง.
- จารุพันธ์ ทองแถม, สุรินทร์ นิลสำราญจิตและเกตุชัย มานะ. 2543. โครงการวิจัยพัฒนาพันธุ์ฝรั่งเพื่อการแปรรูป, *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามโครงการวิจัยที่ 3025-3030 งบประมาณปี 2540*, มุลนิธิโครงการหลวง.
- จักรพงษ์ พิมพ์พิมล และจริงแท้ ศิริพานิช. 2536. ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดอาการไส้สีน้ำตาลในผลส้มแปรรูปและวิธีป้องกัน. *วิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์*. 27: 421-430.
- ณภัศรณัฏ์ ปัญญาสุข. 2544. *ผลของอุณหภูมิและกรดแอสคอร์บิกต่อการเกิดสีน้ำตาล แอคทีวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและโพลีฟีนอลออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งขึ้น*. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บัวหลวง ฝ่ายเชื้อ. 2545. *ผลของความเข้มข้นและเวลาการแช่ในกรดแอสคอร์บิกต่อการเกิดสีน้ำตาล แอคทีวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและโพลีฟีนอลออกซิเดสในเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งขึ้น*. ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประพันธ์ ปิ่นศิริโรดม. 2538. การรักษาความชุ่มชื้นในน้ำผลไม้จากพืชตระกูลส้ม. *วารสารอาหาร*. 25(2): 89-94.

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2535. *เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีทางการอาหาร, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.*

ปราณี อ่านเปรื่อง. 2541. ทฤษฎีการผลิตน้ำผลไม้บรรจุขวดพร้อมดื่ม และความรู้เกี่ยวกับการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร. *วารสารอาหาร*. 28(3): 157-167.

ลลิตา แซงค์. 2546. *การสกัดและตรวจสอบสมบัติของเอนไซม์เปคตินเมทิลเอสเตอเรสจากเปลือกส้มไทยเพื่อนำไปใช้ในอุตสาหกรรม.* คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 48 หน้า.

วารภรณ์ ชัยโอภาส. 2538. การสกัดเพคตินในผลไม้. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 10: 43-48.

วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร.* สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอนัดส์ พับลิเคชั่น จำกัด. กรุงเทพฯ. 477 หน้า.

สร้อยสวัสดิ์ เผือกสกนธ์. 2531. *ฝรั่ง.* กลุ่มรักเกษตร. นนทบุรี. 63 หน้า.

สร้อยสวัสดิ์ เผือกสกนธ์. 2541. *ฝรั่ง.* สำนักงานพาณิชย์จังหวัดบุรีรัมย์. 67 หน้า.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. *จุลชีววิทยาทางอาหาร.* ภาควิชาชีววิทยา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ชัยเจริญ, กรุงเทพฯ. 248 หน้า.

สุรินทร์ นิลสำราญจิต, จารุพันธ์ ทองแถม และเกตุชัย มานะ. 2544. *โครงการวิจัยพัฒนาพันธุ์ฝรั่งเพื่อการแปรรูป* งบประมาณปี 2545-2547, มูลนิธิโครงการหลวง.

AOAC. 2000. *In Association of Official Analytical Chemists*, AOAC Inc. Arlington Virginia. USA.

APHA. 1992. *American Public Health Association*. Washington, D.C.. USA.

- Apichartsrangkoon, A., Ledward, D.A., Bell, A.E., and Brennen, J.G. 1998. Physicochemical Properties of High Pressure Treated Wheat Gluten. *Food Chemistry*, 63 (2): 215-220.
- Apichartsrangkoon, A., Bell, A.E., Ledward, D.A. and Schofield, J.D. 1998. Dynamic Viscoelastic Behaviour of High Pressure Treated Wheat Gluten. *Cereal Chemistry*. 76 (5): 777-782.
- BeMiller, J.N. and Whistler, R.L. 1996. Carbohydrates. In *Food Chemistry*, 3<sup>rd</sup> ed.(Fernema, O.R. ed.). Marcel Dekker, Inc., New York. pp. 171-173.
- Butz, P., Edenharder R., Fister, H., and Tauscher, B. 1997. The Influence of High Pressure Processing on Antimutagenic Activities of Fruit and Vegetable Juices. *Food Research International*, 30 (3/4): 287-291.
- Butz, P., Garcia, A.F., Lindauer, R., Dieterich, S., Bogner, A. and Tauscher B. 2003. Influence of Ultra High Pressure Processing on Fruit and Vegetable Products. *Journal of Food Engineering*, 56: 233-236.
- Cannon Instrument Company. 1998. Cannon Rotary Viscometers V-2000 series II. *Instruction and Operation manual version 5*. State College, USA. June: 11-18.
- Chapman, K.R., Paxton, B. and Maggs, D.H. 1986. Growth and Yield of Clonal Guava in South-Eastern Queensland. *Aust. J. Exp. Agric*, 26: 619-624.
- Demman, J.M. 1986. *Principles of Food Chemistry*(2<sup>nd</sup> ed). Van Nostrand Reinhold, New York, USA. pp. 242-292.
- Dervisi, P., J., Lamp and Zabtakis, I. 2001. High Pressure Processing in Jam Manufacture: Effects on Textural and Colour Properties. *Food Chemistry*, 73: 85-91.
- Dong, U.L., Jiyong, P., Jungil, K. and Ick, H.Y. 1996. Effect of High Hydrostatic Pressure on the Shelf Life and Sensory Characteristics of *Angelica keiskei* Juice. *Korean Journal of Food Science and Technology*, 28: 105-108.
- Elshamei, Z. and Elzoghbi, M. 1994. Production of Natural Clouding Agents from Orange and Lemon Peels. *Nahrung food*, 38(2): 158-166.
- Flurkey, W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and Polyphenyloxidase Activities in Developing Peaches. *Journal of Food Science*. 43: 1826.
- Hagerman, A.E. and Austin, P.J. 1986. Continuous Spectrophotometric Assay for Plant Pectin Methyl Esterase. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. 34: 440-444.

- International Federation of Fruit Juice Producers. 1964. Dertermination of Pectin. *I.F.J.U.-Analysis*: No. 26.
- Kimura, K., M., Ida , Y., Yoshida , K., Ohki , T., T., Fukumoto and Sakui, N. 1994. Comparison of Keeping Quality Between Pressure-Processed Jam and Heat-Processed Jam : Changes in Flavor Components, Hue, and Nutrients During Storage. *Biosci. Biotech. Biochem.*, 58: 1386-1391.
- Kumar, R. and Hoda, M.N. 1974. Fixation of Maturity Standards for Guava (*Psidium guajava* L.). *Indian J. Hort*, 31: 40.
- Lagrimini, L.M. 1991. Wound-Induced Deposition of Polyphenols in Transgenic Plants Overexpressing Peroxidase. *Plant Physiolygy*. 96: 577-583.
- Ludikhuyze, L. and Hendrickx, M.E.G. 2002. Effects of High Pressure on Chemical Reactions Related to Food Quality. *Ultra High Pressure Treatments of Food (Hendrickx, M.E.G. and Knorr D., ed.)*. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, USA. pp. 167-188.
- Menzel, C.M. 1985. Guava : An Exotic Fruit with Potential in Queensland. *Queensland Agric. J.*, March-April: 93-98.
- Merten, B. 1992. Under Pressure. *Food Manuf.*, 67: 23-24.
- Michel, M. and Autio, K. 2002. Effects of High Pressure on Protein and Polysaccharide-Based Structure, *Ultra High Pressure Treatments of Food (Hendrickx, M.E.G. and Knorr D., ed.)*. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, USA. pp. 189-214.
- Nagle, N.E. and Haard, N.F. 1975. Fractionation and Characterization of Peroxidase from Ripe Banana Fruit. *Journal of Food Science*, 40: 576.
- Pantastico, Er.B. 1975. Postharvest Physiology, *Handing and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetable*. Conn.:AVI, Westport. 560 p.
- Pearson, D. 1976. *Technicas de Laboratorio el Analisis de Alimentos*. Editorial Acribia, Zaragoza.
- Rangana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruits and Vegetables Products*. Tata McGraw – Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Rouse, A.H. and Atkins, C.D. 1955. Pectinesterase and Pectin in Commercial Orange Juice as Determined by Methods Used at the Citrus Experiment Station. *Bulletin of the University of Florida Agricultural Experiment Station*. Lake Alfred, Florida. 570: 1-19 .

- Roy, R.K., Senil, J. and Nirankar, N. 1997. Effect of Homogenization on Sensory Quality and Rheological Characteristics of Pulp and Beverages from Ripe Dashehari Mango. *Journal of Food Science and Technology-India*, 34(3): 212-217.
- Salunkhe, D.K. and Kadam, S.S. 1995. *Handbook of Fruit Science and Technology*. Marcel Dekkar, Inc., New York. 611 p.
- Sapers, G.M. 1993. Browning of Foods: Control by Sulfites, Antioxidants and Other Means. *Food Technology*, 47: 75-84.
- Seyderhelm, I., Bogulawski, S., Michaelis, G. and Knorr, D. 1996. Pressure-Induced Inactivation of Selected Food Enzymes. *Journal of Food Science*, 60: 164-168.
- 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. *Journal of Food Science and Technology*, 31: 205-213.
- Yen, G.C. and Lin, H.T. 1998. Changes in Volatile Flavor Components of Guava Juice with High Pressure Treatment and Heat Processing and During Storage. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 47: 2082-2087.