

เอกสารอ้างอิง

- กัณณพนต์ โล่ห์เพชรรัตน์. 2538. การสกัดเบต้าแคโรทีนจากน้ำมันปลาต้ม, โครงการการเรียนการสอน เพื่อส่งเสริมประสบการณ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 117 หน้า
- คณะกรรมการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำแครอท. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ: หน้า 1-2.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ: หน้า 39-40.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. เเคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ: หน้า 431-434.
- พัชรินทร์ ระวีขันธ์. 2548. Integrative concept and quality loss. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา 601771 ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 10 หน้า
- รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 29-30.
- วัชรภรณ์ เวียงอินทร์. 2549. การแปรรูปแฮมฝรั่งด้วยเทคนิคความดันสูงและความร้อน. การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 44.
- สุพรรณิ เทพอรุณรัตน์. 2546. เทคโนโลยีการผลิตอาหารด้วยความดันสูง (High pressure processing). วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ. หน้า 21-25.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกฤษกร. 2539. คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหาร โดยการตรวจสอบ. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 46-58.

- ศุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. *ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ชัยเจริญ, กรุงเทพฯ. 248 หน้า.*
- อนุสรณ์ พมถพันธ์ และสุรศักดิ์ เสือส่วย. 2534. การผลิตสีผสมอาหารจากผลลูกตาลสุก, *โครงการการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมประสบการณ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 3-21.*
- อนุตตรา นวมถนอม และบุญตา หะตะ โยธิน. 2540. การสกัดเบต้า-แคโรทีนจากน้ำมันปาล์มและการทำบริสุทธิ์, *โครงการการเรียนการสอนเพื่อส่งเสริมประสบการณ์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 1-6.*
- Ball, G.F.M. 1992. The Fat-Soluble Vitamins. *In Food Analysis by HPLC (Leo M.L.N., Ed), Marcel Dekker Inc., New York, pp 275-341.*
- Barbosa Canovas, G.V., Pothakamury, U.R., Palou, E. and Swanson, B.G. 1998. *Nonthermal Preservation of Foods. Marcel Dekker, Inc. , New York, USA.*
- Borenstein, B. 1979. Nutritional and Safety Aspects. *In Food Processing (Tannenbaum, S.R., Ed.), Marcel Dekker., New York, pp. 217.*
- Britton, G. 1996. Carotenoids. *In Natural Food Colorant. 2nd ed. (Handey, G.A.F. and Houghton, J.D., Eds), Chapman & Hall, London: pp. 197-243.*
- Burnutte, F.S. 1977. Peroxidase and its relationship to food and quality; a review. *Journal of Food Science, 42, 1-6.*
- Butz, P., Fernandez Garcia, A., 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.*
- Canumir, J.A., Celis, J.E., Bruijn, J.D. and Vidal, L.V. 2002. Pasteurisation of apple juice by using microwaves. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol., 35, 389-392.*

Cerdan, T.G., Gil, M.A., Fontanet, A.R.M., Azpilicueta, C.A. and Belloso, O.M. 2007. Effects of thermal and non-thermal processing treatments on fatty acids and free amino acids of grape juice. *Food Control*, 18, 473-479.

Chen, B.H., Chen, T.M., and Chien, J.T. 1994. Kinetic model for studying the isomerization of alpha-and beta-carotene during heating and illumination. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42, 2391-2397.

Dalal, K. B. and Salunkhe, D. K. 1964. Thermal degradation of pigments and relative biochemical changes in canned apricots and cherries. *Food Technology*, 18, 88-90.

Davis, R. B., and Gould, W. A. 1955. The effect of processing methods on the color of tomato juice. *Food Technology*, 9, 540-547.

Delcio, S., Jose Benicio Paes, C., Antonio Carlos Gomes de, S., June Ferreira Maia, P., Marco Tulio Coelho da, S. and Patricia Beltrao Lessa, C. 2004. Hunter Color Dimensions, Sugar Content and Volatile Compounds in Pasteurized Yellow Passion Fruit Juice (*Passiflora edulis var. flavicarpa*) during Storage. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 47(2), 233-245.

Eddie, S. 2007. Nutrition Lifestyles [online]. Available:
<http://www.nutritionlifestyles.com/jcarrot.htm>.

Ewaidah, E. H. 1988. Studies on commercial canned juices produced locally in Saudi Arabia: Part 2 - Physicochemical, organoleptic and microbiological assessment. *Food Chemistry*, 29, 81-96.

Fang, T., Chen, H. E. and Chiou, L. M. J. 1986. Effects of heat treatment and subsequent storage on the quality of passion fruit (*Passiflora edulis*) juice. *Paper presented on 19th Symposium of International Federation of Fruit Juice Producers*.

Farkas, D.F. and Hoover, D.G. 2000. High pressure processing. *Journal Food Science Supplement*. 47-64.

- Farr, D. 1990. High pressure technology in the food industry. *Trends in Food Science and Technology*, 1, 14 – 16.
- Francis, F. J. and Clydesdale, F. M. 1975. Food colorimetry: Theory and applications. *Westport, CT: The AVI Publishing CO., Inc.*
- Garry, J.H. 1996. Carotenoids as scavengers of active oxygen species. *In Handbook of Antioxidants* (Cadenas, E. and Packer, L., Eds), Marcel Dekker Inc., New York: pp. 259-313.
- Goodwin, T.W. 1980. The Biochemistry of the Carotenoids. Vol. 1 Plants 2nd ed., Chapman and Hall Inc., London.
- Gordon, H.T. and Bauernfeind, J.C. 1982. *CRC Crit. Reve. Food Science Nutrition*, 18, 59.
- Hayashi, R. 1992. Utilization of pressure in addition to temperature in food science and technology. *In High Pressure and Biotechnology*, eds C. Balny, R. Hayashi, K. Heremans and P. Masson, pp. 185-193. Colloque INSERM/John Libbey Eurotext Ltd.
- Heremans, K. 1995. High pressure effects on biomolecules. pp. 81- 97. *In "High Pressure Processing of Foods"*. D.A. Ledward, D.E. Johnson, R. G. Earnshaw and A. P. M. Hasting (eds.). Blackie Academic and Professional , Glasgow.
- Hoover, D.G., Metrick, C.A., Papineau, M., Farkas, D.F. and Knorr, D. 1989. Biological effects of high hydrostatic pressure on food microorganisms. *Food Technology*, 43(3), 99-107.
- Hughes, D.A., Wright, A.J.A., Finglas, P.M., Peerless, A.C.J., Bailey, A.L., Astley, S.B., Pinder, A.C. and Seuthon, S. 1997. The effect of beta-carotene supplementation on the immune function of blood monocytes from healthy male nonsmokers. *Journal Laboratory Clinic Medicine*, 129, 309-317.
- Johnson, F. H. and Zobell, C.E. 1949. The retardation of thermal disinfection of *Bacillus subtilis* spores by hydrostatic pressure. *Journal of Bacteriol*, 57 , 353-358.

- Johnston, D. E., Austin, B.A. and Murphy, R.J. 1992. Effects of high hydrostatic pressure on milk. *Milchwissenschaft*, 47(12), 760-763.
- Kmiecik, W. and Lisiewska, Z. 1999. Effect of pretreatment and condition and period of storage on some quality indices of frozen chive (*Allium schoenoprasum L.*). *Food Chemistry*, 67, 61-66.
- Knorr, D. 1995a. Hydrostatic Pressure Treatment of Food : Microbiology. pp. 158-175. In "New Methods of Food Preservation". G. W. Gould (ed.). Blackie Academic & Professional, Glasgow.
- Lee, H.S. and Coates, G.A. 2003. Effect of thermal pasteurization on Valencia orange juice color and pigments. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol*, 36, 153-156.
- Lin, C.H., and Chen, B.H. 2005. Stability of carotenoids in tomato juice during storage. *Food Chemistry*, 90, 837-846.
- Lisiewska, Z. and Kmiecik, W. 1997. Effect of freezing and storage on quality factors in Hamburg and leafy parsley. *Food Chemistry*, 60(4), 633-637.
- Lücke, F. -K. 2003. The control of pH. In P. Zeuthen & L. Bøgh-Sørensen (Eds.), *Food preservation techniques*, pp. 109–125. Cambridge:Woodhead Publishing Limited.
- Marx, M., Monika, S., Andreas, S. and Reinhold, C. 2003. Effects of thermal processing on *trans-cis*-isomerization of beta-carotene in carrot juices and carotene-containing preparations. *Food Chemistry*, 83, 609-617.
- Marx, M., Schieber, A. and Carle, R. 2000. Quantitative determination of carotene stereoisomers in carrot juices and vitamin supplemented (ATBC) drinks. *Food Chemistry*, 70, 403-408.
- Metrick, C., Hoover, D.G. and Farkas, D.F. 1989. Effects of high hydrostatic pressure on heat resistant and heat sensitive strains of Salmonella. *Journal of Food Science*, 54(6), 1547-1564.

- Ogawa, H., Fukuhisa, K., Kubo, Y. and Fukumoto, H. 1990. Inactivation effect of pressure does not depend on the pH of the juice. *Agricultural Biology Chemistry*, 54 (5), 1219-1225.
- Pa Song, H., Woo Byun, M., Jo, C., Lee, C.H., Kim, K.S. and Kim, D.H. 2005. Effects of gamma irradiation on the microbiological, nutritional, and sensory properties of fresh vegetable juice. *Food Control*, 18, 5-10.
- Patricia, Y., Niizu, D.B. and Rodriguez, A. 2005. New data on the carotenoid composition of raw salad vegetables. *Journal of Food Composition and Analysis*, 18, 739-749.
- Phunchaisri, C. and Apichartsrangkoon, A. 2005. Effects of ultra-high pressure on biochemical and physical modification of lychee (*Litchichinensis Sonn.*). *Food Chemistry*, 93(1), 57-64.
- Preatamo, S., Birzi, A., Ghizzoni, C. and Vicini, E. 1999. Effect of ultra-high hydrostatic pressure treatments on the quality of tomato juice. *Food Chemistry*, 52, 35-41.
- Raymond, G.M. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(12), 1254-1255.
- Robert, C.W. 1992. Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(12), 1254-1255.
- Sant Ana, H.M.P., Stringheta, P.C., Brandao, S.C.C. and de Azeredo, R.M.C. 1997. Carotenoid retention and vitamin A value in carrot (*Daucus carota L.*) prepared by food service. *Food chemistry*, 61, 145-151.
- Sale, A. J. H., Gould, G.W. and Hamilton, W.A. 1969. Inactivation of bacterial spores by hydrostatic pressure. *Journal of General Microbiol*, 60(3), 323-346.
- Schoefs, B. 2002. Chlorophyll and carotenoid analysis in food products. Properties of the pigment and methods of analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 13, 361-371.

- Silva, J. L. and Weber, G. 1993. Pressure Stability of proteins. *Ann. Rev. Physical Chem*, 44, 89 – 113.
- Steinmertz, K. A., and Potter, J. D. 1996. Vegetable, fruit, and cancer prevention: a review. *Journal of the American Dietetic Association*, 96, 1027-1039.
- Tauscher, B. 1995. Pasteurization of food by hydrostatic high pressure: chemical aspects. *Z. Lebensmittel- Untersuchung und –Forschung*, 200, 3-13.
- Tedford, L.A., Kelly, S.M., Price, N.C. and Schaschke, C.J. 1998. *Food and Bioproduce Processing*, 72(C2), 80-86.
- Vince, P.P., Khaper, N., Qin, Q. and Pawan, K.S. 1999. Antioxidant potentials of vitamin A and carotenoids and their relevance to heart disease. *Free Radical Biology & Medicine*, 26(5/6), 746-761.
- Wilhelm, S. and Helmut, S. 1999. Carotenoids : Occurrence, Biochemical Activities, and Bioavailability. *In Antioxidant Food Supplements in Human Health* (Packer, L., Midori, H. and Toshikazu, Y., Eds), Academic Press, U.S.A.: pp. 183-201.