

เอกสารอ้างอิง

กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. 2536. เอกสารประกอบการเรียนผักและผลไม้. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง. หน้า 249-270.

กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์. 2542. มาตรฐานลำไยของประเทศไทยและการผลิตลำไยอย่างถูกต้องและเหมาะสม. กทม.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 77.

นัยทัศน์ ภูธรันย์. 2521. การสกัดเพกทินจากผลไม้บางชนิด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ภาวิณี โลหะนะ. 2524. การผลิตและการใช้ประโยชน์ของแซนแทนกัม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

มอก.263-2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด. เล่ม 95 ตอนที่ 86. สำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.

วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอนัล พับลิเคชัน จำกัด. กรุงเทพฯ.

ศศิธร โชติศศิธร. 2536. การผลิตแซนแทนกัมด้วยเครื่องปฏิกรณ์แบบฟองอากาศจากสายพันธุ์คัดเลือก *Xanthomonas campestris*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

Alexos, M.A.V. and Thibault, A. 1991. *Rheology of Pectin Dispersions and Gels*. The chemistry and Technology of Pectin. Academic press.Inc., New York.

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

- Apichartsaranfkoon, A., Leward, D.A. and Schofield, J.D. 1999. *Dynamic Viscoelastic Behaviour of High Pressure Treated Wheat Gluten*. Cereal Chem. 76(5): 777-782.
- Baker, R.A., Berry, N. and Hui, Y.H. 1996. *Fruit Preserves and Jams*. In Processing Fruit; Science and Technoogy vol. 1, ed. Somogyi, L.P. and Ramaswamy, H.S., Laucasterbasel, pp. 117-133.
- Bhatia, S.C. 1997. *Canning and Preservation of Fruit and Vegetables*. Small Industry Research Institute, Dehli.pp. 112-129.
- Crandall, P.G. and Wicker, L. 1986. Pectin *Internal Gel Strength: Theory Measurement and Methodology*. In Characterization of Pectin (Fishman, M.C. and Jen, J.J., Eds.), Washington, D.C., pp.89-90.
- Dervisi, P., Lam, J. and Zabetakis, I. 2001. *High Pressure in jam manufacturer- Effect on texture and color properties*. J.Food Chem., 73: 85-91.
- Farkas, D.F. and Hoover, D.G. 2000. *High pressure processing*. Journal of Food Science Supplement. 47-64.
- Fennema, O.R. and Dekker, M. 1996. *Food Chemistry*. 3rd ed. New York.
- Fernandez, G.A., Butz, P., and Tauscher, B. 2001. *Effect of High pressure processing on Carotenoid Extractability, Antioxidant Activity, Glucose Diffusion, and Water binding of Tomato puree*. (Lycopersion esculentum Mill.). Journal of Food Science, 66 : 1033-1038.
- Gross, D.R. 1978. *Fruit Preserve and Jellies*. In Encyclopedia of Food Science. (Peterson, M.S. and Johnson, A.H.Eds.), Westport, Conn., AVI., pp. 469-472.
- Horie, Y., Kimura, K., Ida, M., Yoshida, Y. and Ohki, K. 1991. *Jam Preparation by Pressurerisation*. Nippon Nogeikagaku Kaishi. 65(6): 975-980.
- Kimura, K., Ida, M., Yoshida, Y., Ohki, K., Fukumoto, T. and Sakui, N. 1994. *Comparison of Keeping Quality between Pressure Processed Jam and Heat Prpcessed jam: Changes in Flavour Components, Hue, and Nutrients during Storage*. Biosciences and Biochem. 58: 1386-1391.
- Kovacs, P. 1973. *Xanthan gum, a new and unique colloidal stabilizer for the British Food Industry*. Food Trade Review. 43: 17-22.

- Krebbbers, B., Master, A.M., Hoogerwerf, S.W., Moeselaar, R., Tomassen, M.M.M. and Van den Berg, R.W. 2003. *Combine High Pressure and Thermal Treatments for Processing of Tomato Puree: Evaluation of Microbial Inactivation and Quality Parameters*. Journal of Innovation Food Science and Emerging Technology. 4: 377-385.
- Leward, D.A. 1995. *High Pressure processing; the potential*. In High pressure processing of foods. Ledward, D.A., D.E. Johnson, R.G. Earnshaw and A.P.M. Hasting. Nottingham University Press. Leicestershire.
- May, C.D. 1997. *Pectins- Thickening and Gelling Agents for food*. (Imeson, A. Eds.): 2nd ed, An Imprint of Chapman & Hall, London, pp. 230-261.
- Mater, A.M., Knott, E.R., Teunissen, P.G.M. and Bartels, P.V. 2000. *Effects of high isostatic pressure on mushrooms*. Journal of Food Engineering. 45: 11-16.
- Mertens B., 1992. *Recent Developments in High Pressure Processing*. In New Technologies for the food and drink Industries, Sym. Pro., Part 1, CCFRA, Chipping Campden, Glos, UK.
- Nussinovitch, A. 1997. *Pectin. In Hydrocolloid Application : Gum Technology in the Food and other Industries*. Institute of Biochemistry, Food Science and Nutrition, Rehovot, Isreal, pp.83-103.
- Pilnik, W. and Rombouts, F.M. 1985. *Polysaccharide and food processing*. Carbohydrate Research, 142 : 93-105.
- Prestamo, G., Sanz., P.D., FonbergBroczek, M. and Arroyo, C. 1999. *Letters in Applied Microbiology*. 28(4): 313-316.
- Rolin, C. and Vries, K.D. 1990. *Pectin*. In Food Gel, ed. P. Harris. Great Britain by Galliard Ltd., Great Yarmouth. pp 79-119.
- Schols, H.A. and Voragan, A.G.J. 2002. *The Chemical Structure of Pectins*. In Pectins and their Manipulation (Seymour, G.B. and Knox, J.P., Eds.), Blackwell Publishing, CRC Press, UK, pp 1-24.
- Tedford, L.A., Kelly, S.M., Price, N.C., and Schaschke, C.J. 1998. *Food&Bioproduct Processing*. 79(C2): 80-86.
- Zimmermann, F. and Bergman, C. 1993. *Isostatic pressure equipment for food preservation*. Food Technology. 47(6): 162-163.