

เอกสารอ้างอิง

- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. *กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง*. รายงานวิจัยภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. พิษณุโลก: สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม.
- จรัสแท้ ศิริพานิช. 2544. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรารุณี คุรุสง. 2538. *อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ โอเคียนสตรี.
- วสันต์ นุ้ยภิรมย์. 2543. *การปลูกหม่อนเพื่อรับประทานผลสด*. เชียงใหม่: สำนักงานวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขต 1 กรมวิชาการเกษตร
- วสันต์ นุ้ยภิรมย์. 2545. *หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป*. พิมพ์ครั้งที่ 1. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วิไล รังสาดทอง. 2546. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด.
- วิโรจน์ แก้วเรือง และคณะ. 2535. *การศึกษาคุณค่าทางอาหารของผลหม่อนและการนำมาใช้ประโยชน์* น.15-27. ใน รายงานการค้นคว้าวิจัยประจำปี 2535. ศูนย์วิจัยหม่อนไหม อุตรธานี, สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตร.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮาส์.
- ปัทมาภรณ์ สุขบุญพันธ์. 2546. *ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (Morus alba var. Chiangmai) ในและนอกฤดูการเก็บเกี่ยว*. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พจนัน สนธิอินทร์. 2545. *“ผลไม้รักษาโรค”* [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.school.net.th> (15 กรกฎาคม 2545)
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2539ก. *หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2539ข. *อาหารกึ่งแห้ง*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ชิตินันท์ จันทร์พิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chaingmai). การคั่นคว่ำแบบอิสระ. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2538. คาร์โบไฮเดรต น. 41-102. ใน เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต และไพศาล วุฒิจำนงค์. 2545. “การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/content.asp?mod=article&action=view&id=12> (18 พฤษภาคม 2550)
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. กรรมวิธีการอบแห้ง. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุนทรชี่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้ง น. 164-172. ในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุรพล อุปติสสกุล. 2529. สถิติการวางแผนการทดลอง. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: แอสเสทการพิมพ์.
- สุวรรณา ยาวิลิศ. 2548. การยืดอายุผลหม่อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อใช้ในการผลิตไวน์. การคั่นคว่ำแบบอิสระ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุรินทร์ บุญทราย. 2548. ผลของสายพันธุ์หม่อน ระยะความสุก และสายพันธุ์ยีสต์ต่อคุณภาพของไวน์หม่อน. การคั่นคว่ำแบบอิสระ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2547. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กระทรวงสาธารณสุข.
- สิวาพร ศิวเวชช. 2546. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1. นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- ศิริชัย ส่งเสริมพงษ์. 2539. หลักการอบแห้งและการบำรุงรักษาเครื่องอบแห้งพักและผลไม้. เอกสารประกอบการอบรม วันที่ 7-9 กรกฎาคม 2539. สำนักงานเกษตร จังหวัดลำพูน.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1998. Official method of Analysis, 16th ed. USA: Washington D.C.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2000. Official method of Analysis, 17th ed. USA: Washington D.C.

- Chipley, J.R. 1993. Sodium benzoate and benzoic acid, p. 11-48. In Davidson, P.M. and Branen, A.L. (eds). *Antimicrobials in Food*, 2nd ed. New York: Macel Dekker.
- Davidson, P.M. and Juneja, V.K. 1990. Antimicrobial agents. In Branen, A.L., Davidson, P.M. and Salminen, S. (eds). *Food additives*. New York: Marcel Dekker.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Halouat, A.El. and Debevere, J.M. 1998. Effects of modified atmosphere packaging preservatives on the shelf-life of high moisture prunes and raisins. *Journal of Food Microbiology*. 41: 177-184.
- Hall, C.W. 1980. *Drying and Storage of Agriculture Crops*. USA: AVI publishing company., Inc. Westport Connecticut.
- Doymaz, I. 2004a. Drying kinetics of white mulberry. *Journal of Food Engineering*. 61: 341-346.
- Doymaz, I. 2004b. Pretreatment effect on sun drying of mulberry fruits. *Journal of Food Engineering*. 65: 205-209.
- Iland, P.; Ewart, A. and Sitters, J. 1993. *Techniques for chemical analysis and stability test of grape juice and wine*. South Australia: Kitchener Press Pty. Ltd.
- James, A. 1983. "*Morus alba L.*" *Handbook of Energy Crops*. [Online] Available <http://www.Hort.purdue.edu/nescrop/Morus.alba.html> [21 March 2003]
- Jay, J.M. 1996. "Chapter 3 : Intrinsic and extrinsic parameters of food that affect microbial growth. *Modern Food Microbiology*. New York: Chapman Hall.
- Lang, K. 1960. Tolerance to sorbic acid. *Arzneimittelrecht*. 10: 997-1003.
- Maskan, M. and Gogus, F. 1998. Sorption Isotherms and drying characteristics of mulberry (*Morus alba*). *Journal of Food Engineering*. 37(4): 437-449.
- Anonymous. 2003a. "Mulberry-Fruit" [Online]. <file:///G:/Mulberry%20-%20Fruit.html> (19 July 2003).
- Anonymous. 2003b. "Sycamine Mulberry Tree" [Online]. Available http://www.illustratedbible.com/mulberry_tree.htm (21 March 2003)
- Mujumdar, A.S. 2000. *Drying Technology in Agriculture and Food Science*. USA: Sciences publishing, Inc.

- Potter, N.N. 1968. Food Science. AVI publishing. Westport, Connecticut.
- Ramaswany, H. and Marocottle, M. 2006. Food Processing. pp 233-316. UK:
CRC Press Tolyor & Frsnic Group.
- Sofos, J.N. and Busta, F.F. 1992. Chemical food preservatives. In Russell, A.D.,
Hugo, W.B. and Ayliffe, G.A.J. (eds). Principles and of disinfectantion,
preservation and sterilization, 2nd ed., London : Blackwell scientific
Publications.
- Warmbier, H.C.; Schnickels, R.A. and Labuza, T.P. 1976. Effect of glycerol on
nonenzymetic browning in a solid intermediate moisture food system.
Journal of Food Science. 41: 528-531.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved