

## เอกสารอ้างอิง

- เครือข่ายสุขภาพประชาชน. 2549. ฟักทอง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.healthnet.in.th/text/forum2/vet/014.htm> (22 สิงหาคม 2549).
- โครงการหลวง. 2533. คู่มือส่งเสริมการปลูกพืชผักบนที่สูงของประเทศไทย. โครงการหลวง เชียงใหม่.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จิราวรรณ ฉายาวัฒน์. 2541. การศึกษาสารประกอบแคโรทีนอยด์ในเชื้อรา. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เจียไต๋กรุ๊ป. 2545. ฟักทอง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.chiataigroup.com/th/search/index.php?Search\\_Keyword= ฟักทอง &PageShow=3](http://www.chiataigroup.com/th/search/index.php?Search_Keyword=ฟักทอง&PageShow=3) (22 สิงหาคม 2549).
- ทอง ภักดิ์พันธุ์. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธีราพร ไชยวรรณ. 2536. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ-เคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์ น้ำดอกไม้ หนึ่งกลางวัน และแรด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการสวนวิชา ชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นฤตม บุญ-หลง และกล้าณรงค์ ศรีรอด. 2545. อาหารเพื่อมนุษยชาติ. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นวลศรี รักอริยะธรรม และอัญญา เจนวิถีสุข. 2545. แอนติออกซิเดนต์สารต้านมะเร็งในผัก- สมุนไพรไทย. นพบุรีการพิมพ์, เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอ. เอส. พรินติ้งเฮ้าส์, กรุงเทพฯ.

- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- นिरนาม. 2542. *มหัศจรรย์ผัก 108*. มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทย และสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- บุษบา บงสมิทธิ์. 2540. *จุลชีววิทยาการหมักวิตามินและสารสี*. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. แพคเมทส์, กรุงเทพฯ.
- พรพล รมย์นุกูล. 2545. *การถนอมอาหาร*. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. *หลักการวิเคราะห์จุลินทรีย์*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- แม่น อมรสิทธิ์ และอมร เพชรสม. 2534. *หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ*. โรงพิมพ์ชวนพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- วรารุณี ครุสง. 2538. *จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร*. โอ. เอส. พรินติ้ง เฮ้าส์, กรุงเทพฯ.
- วรินทร์ดา ลำจวน. 2541. *ผลของฤดูกาลและแหล่งของเบต้า-แคโรทีนที่มีต่อความเข้มข้นของเบต้า-แคโรทีนในพลาสมาของโคนม*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิทย์ เทียงบูรณธรรม. 2539. *พจนานุกรมสัตว์และพืชในเมืองไทย*. อักษรพิทยา, กรุงเทพฯ.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. *จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร*. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- วิล รังสาดทอง. 2543. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชัน จำกัด, กรุงเทพฯ.
- สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2003. *น้ำสมุนไพร 108*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaihof.org/handmade/drink09.html> (1 มกราคม 2550).
- สมทรง เลขะกุล. 2543. *ชีวเคมีของวิตามิน*. สำนักพิมพ์สุภาวนิชาการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุรัชย์ มัจฉาชีพ. 2535. *พืชเศรษฐกิจในประเทศไทย*. สำนักพิมพ์แพรววิทยา, กรุงเทพฯ.
- Alen AK. 1979. A lectin from the exudate of the fruit of the vegetable marrow (*Cucurbita pepo*.) that has a specificity for B-1, 4-linked N-acetylglucosaminoligosaccharides. *J. Biochem.*, 183(1) : 133-7.
- AOAC. 2000. *Association of Official Analytical Chemists*. 17th ed. Official Methods of Analytical. Washington, D.C., U.S.A.

- Ball, G.F.M. 1992. The Fat-Soluble Vitamin. In *Food Analysis by HPLC* (Leo M.L.N., Ed), MerceL Dekker Inc., New York.
- Baloch, A.K., Buckle, K.A. and Edwards, R.A. 1997. Separation of carrot carotenoids on hyflosuper-cel magnesium oxide-calcium sulfate thin layers. *J. Chromatogr.*, 139 : 149-155.
- Bauernfeind, J. 1981. *Carotenoids as Colourants and Vitamin A Precursors*. Academic Press, New York, U.S.A..
- Bidlack, W.R., Omaye, S.T., Meskin, M.S. and Jahner, D. 1998. *Phytochemicals*. Technomic Publishing Company Inc., New York, U.S.A.
- Blagrove R.J., Lilley G.G. and Kortt A.A. 1981. Partial tryptic digestion of cucurbitin from pumpkin seed. *Aust J Plant Physiol.*, 8(6) : 507-13.
- Britton, G. and Hornero-Mendez, D. 1997. Carotenoids and Colour in Fruit and Vegetables. In *Phytochemistry of Fruit and Vegetables* (Tomás-Barberán, F.A. and Robins, R.J., Eds.), Proceeding of the Phytochemical Society of Europe, Oxford Science Publications.
- Buckle, K.A. and and Rahman, F.M.M. 1979. Separation of chlorophyll and carotenoid pigments of capsicum cultivar. *J. Chromatogr.*, 171 : 385-391.
- Crawley, H. 1993. Natural occurrence of vitamin in food. In *The Technology of Vitamins in Food*. (Ottaway, P.B., Ed.), Chapman and Hall Inc., London.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practice* : Ellis : Horwood Publishing Ltd.
- George, T. F. 1998. *Chemistry of high-temperature superconductors II* , Washington D.C., U.S.A.
- Goodwin, T.W. 1980. *The Biochemistry of the Carotenoids*. Vol. 1 Plants. 2nd ed., Chapman and Hall Inc., London.
- Gross, J. 1987. *Pigment in Fruit*. Academic Press, New York.
- Hall, R. 1998. *Nutrition*. [Online]. Available <http://nutrition.about.com/library/foodfind/blpumpkin.htm> (8 May 2006).
- Handelman, G.J. 1996. Carotenoids as scavengers of active oxygen species. In *Handbook of Antioxidants*. (Cadenas, E. and Packer, L., Eds.), Marcel Dekker Inc., New York.

- Hart, D.J. and Scott, K.J. 1995. Development and evaluation of an HPLC method for the analysis of carotenoids in foods, and the measurement of the carotenoid content of vegetables and fruits commonly consumed in the UK. *Food Chem.*, 54 : 101- 111.
- Hsieh, Y.P.C. and Karel, M. 1983. Rapid extraction and determination of  $\alpha$ - and  $\beta$ -carotenes in foods. *J. Chromatogr.*, 259 : 515-518.
- Hudson, B.J.F. 1990. *Food Antioxidants*. Elsevier Science Publisher Ltd., London.
- 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 Chem.*, 67 : 61-66.
- Lisiewska, Z. and Kmiecik, W. 2000. Effect of storage period and temperature on the chemical composition and organoleptic quality of frozen tomato cubes. *Food Chem.*, 70 : 167-173.
- Madhavi, D.L., Deshpande, S.S. and Salunkhe, D.K. 1996. *Food Antioxidants*. Marcel Dekker Inc., New York, U.S.A.
- Maga, J.A. and Tu, A.T. 1995. *Food Additive Toxicology*. Marcel Dekker Inc., New York, U.S.A.
- Mercadante, A.Z., Rodriguez-Amaya, D.B. and Britton, G. 1997. HPLC and mass spectrometric analysis of carotenoids from mango. *J. Agri. Food Chem.*, 45 : 120-123.
- Miller, D.D. 1998. *Food chemistry*. New York, U.S.A.
- Mislivec, P.B. 1992. Yeast, Mold and Mycotoxins. In Jackson, G.J. *Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual*. AOAC International, Arlington, USA.
- Mitchell, F. G. 1972. *Commercial cooling of fruits and vegetables*. University of California, U.S.A.
- Neely, J.S and Davy, E.D. 1931. The anthelmintic properties of pepo U.S.P. and *Cucurbita pepo*. *J. Am Pharm Assoc.*, 20 : 555-8.
- Nindo, C.I., Powers, J.R. and Tang, J. 2007. Influence of Refractance Window evaporation on quality of juices from small fruits. *LWT - Food Science and Technology*, 40 : 1000-1007.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N. and Gordon, M. 2001. *Antioxidants in Food*. CRC Press, New York.
- Potter, Norman N. and Hotchkiss, Joseph H. 1995. *Food Science*. 5th Edition. Chapman & Hall, U.S.A.

- Raymond, G.M. 1992. Reporting of objective color measurements. *Hort. Science*, 27(12) : 1254 - 1255.
- Reinhard, E. 1996. Pigments. In *Handbook of Food Analysis*. (Leo M.L.N., Ed), Marcel Dekker Inc., New York.
- Rober, D., Hooper, W., and Greenwood, M. 1995. *Practical Food Microbiology*. Public Health Laboratory Service. Butler and Tanner, London.
- Robinson, R.W. 1997. *Cucurbits. Morphology and anatomy*. CAB International UK at University Press, Cambridge.
- Rodriguez-Amaya, D.B. 2003. *A guide to carotenoid analysis in foods*. [Online]. Available <http://www.hni.ilsa.org/publications.html>. (15 September 2006).
- Rucker, R.B., Suttie, J.W., McCormic, D.B. and Machlin, L.J. 2001. *Handbook of Vitamins*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Schoefs, B. 2002. *Chlorophyll and carotenoid analysis in food products*. Properties of the pigments and methods of analysis. *Trends in Food Science and Technology*.
- Wikipedia. 2007. *Plastic*. [Online]. Available <http://en.wikipedia.org/wiki/Plastic>. (1 January 2007).
- 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, New York.
- Zygoura, P., Moysiadi, T., Badeka, A., Kondyli, E., Savvaidis, I and Kontominas. M.G. 2004. Shelf life of whole pasteurized milk in Greece: effect of packaging material. *Food Chem.*, 87 : 1-9.