

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2538. รายงานสถิติการปลูกไม้ผลเชิงการค้า ปี 2536. กองแผนงาน กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรุงเทพฯ.
- กองโภชนาการ. 2521. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของที่กินได้ 100 กรัม. กรมอนามัย, กรุงเทพฯ.
- กองโภชนาการ. 2527. ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทย. กรมอนามัย, กรุงเทพฯ.
- เกสร สุนทรเสรี . 2540. กล้วยพืชสารพัดประโยชน์. สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช. กรุงเทพฯ.
- กฤษยา จันทร์อรุณ. 2540. รายงานวิจัยเรื่องกรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- งานเคหกิจเกษตร. 2532. การศึกษาการใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปผักและผลไม้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ในจังหวัดเชียงใหม่. ฝ่ายพัฒนาไร่นาและสถาบันเกษตรกร. สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ เชียงใหม่.
- จรรยา วัฒนทวีกุลและพิพัฒน์ พันพาไพโร. 2523. การตากแห้ง โดยใช้ตู้อบแสงแดด. อาหาร. 12(1):60-65.
- จินดา ศรศรีวิชัย, ธงชัย ยันตรศรี, จำนง อุทัยบุตร และศิริินภา ศรีณย์วงศ์. 2542. การใช้คอมพิวเตอร์โมเดลเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับยืดอายุการเก็บรักษากล้วยไข่ในสภาพตัดแปลงบรรยากาศ (ระยะที่ 2) การหาบรรยากาศตัดแปลงที่เหมาะสมกับการเก็บรักษากล้วยไข่. รายงานของโครงการวิจัยเสนอต่อสถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- จินตนา เขมวามุขณ์. 2534. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้ากวน. วิทยานิพนธ์ดุษฎีนิพนธ์ สาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จริงแท้ ศิริพานิช .2538. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม.

ชูจิตร์ สมบัติพานิช. 2503. *การวิเคราะห์คุณภาพทางอาหารของกล้วยบางชนิด*. วิทยานิพนธ์สำหรับประกอบการทำปริญญาตรีในคณะกสิกรรมและสัตวบาล. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เจ็ดพงษ์ ปัญญาพิพัฒน์.2538. *การศึกษากการใช้ผงวุ้นสำเร็จรูปทดแทนการใช้เพคตินในผลิตภัณฑ์แยมกล้วยน้ำว้า*. ปัญหาพิเศษสาขาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ครุณี เอ็ดเวิร์ดส์. 2532. *เทคโนโลยีการผลิตอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมบริการ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ธีรชัย ไชยศิริ และคณะ. 2532. *เครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้าพลังงานแสงอาทิตย์*. โครงการภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ณรงค์ นิยมวิทย์ และอัญชัญย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2528. *วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทวีเกียรติ ยิ้มสวัสดิ์. 2527. *กล้วย*. ภาควิชาพืชศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

นิธิยา รัตนานนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

บุญเลิศ ศรีสารา และวินัย เพลินชัยวานิช. 2530. *ผลไม้และผลิตภัณฑ์จากผลไม้*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เบญจมาศ ศิลาข้อย.2538. *กล้วย*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- เบญจมาศ ศิลาชัย และฉลองชัย แบบประเสริฐ. 2527. แหล่งพันธุกรรมกล้วยในประเทศไทย ใน การสัมมนาเรื่องแหล่งพันธุกรรมของพืชแห่งชาติ ครั้งที่ 20. สภาวิจัยแห่งชาติ, กรุงเทพฯ.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. อาหาร. 25(3):160-169
- ปราณี บุญถนอม. 2531. การใช้ตู้อบแสงอาทิตย์เพื่อการตากแห้ง. สาขาวิชาบ้านและชุมชน ภาควิชา มนุษยสัมพันธ์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปิยะรัตน์ พรหมณี และวิจิตร เสงี่ยมพันธ์ .2523. การตากกล้วยด้วยตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์. การประชุมวิชาการของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เรื่องพลังงาน วันที่ 25-26 มีนาคม 2523. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ .
- ปุ่น และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. บริษัทแพคเมทส์ จำกัด. กรุงเทพฯ.
- พจนา วงษ์ศิริ. 2528. การอบแห้งผลิตภัณฑ์อาหาร โดยใช้เครื่องอบแห้งแสงอาทิตย์แบบมีตัวรับรังสี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน. สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2541 กล้วยในเมืองไทย. สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพฯ.
- ไพบุลย์ ชรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2544. หลักการควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัศมี ศุภศรี. 2519. การทำกล้วยตากโดยใช้ตู้อบ. อาหาร 8(2):25-38.

- รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. 2544. การบรรจุ การเก็บและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง ใน  
หลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง เทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้งสำหรับสถาบันราชภัฏ  
ระหว่างวันที่ 5-9 มีนาคม พ.ศ. 2544 จัดโดยศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.  
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2536. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์  
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัฒนพงษ์ รัชย์วิเชียรและสังวาลย์ เฟิงพัค. 2535. การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้ด้วยพลังงาน  
แสงอาทิตย์ระดับอุตสาหกรรม. รายงานการวิจัย ภาควิชาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วัฒนา วิริวุฒิก. 2541. ความเป็นไปได้ของการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์. อาหาร 28(3):220-223.
- วิลาสินี สุนทร. 2532. คุณภาพเชิงฟิสิกส์ของผลิตภัณฑ์เครื่องอบแห้งที่ได้จากตู้อบพลังงานแสง  
อาทิตย์ขนาดอุตสาหกรรม. ปริญญาานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาฟิสิกส์. มหาวิทยาลัย  
ศรีนครินทรวิโรฒ พิษณุโลก.
- วิไลลักษณ์ รัตอากาศ, วิภา สุโรจนะเมธากุล, เพ็ญใจ ดังคณะกุล, เบญจมาศ สีลาข้อยและกรรณา  
วงษ์กระจำ. 2532. การศึกษาคุณค่าทางอาหารของกล้วยในกลุ่ม ABB บางชนิด.  
อาหาร. 19(4):247-256.
- วินัส ทัดเนียม. 2542. การอบแห้งผักด้วยพลังงานแสงอาทิตย์แบบใช้ไอน้ำเป็นพลังงานเสริมระดับ  
อุตสาหกรรม. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีพลังงาน คณะ  
พลังงานและวัสดุ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี .
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. สถาบันเทคโนโลยี  
พระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2539. กรรมวิธีการอบแห้ง. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม  
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2544. การใช้ตู้อบแห้ง Tray dryer และตู้อบแสงอาทิตย์ ใน หลักสูตรการ  
อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง เทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้ง สำหรับสถาบันราชภัฏ ระหว่าง  
วันที่ 5-9 มีนาคม พ.ศ. 2544 จัดโดยศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชา  
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายชล เกตุษา. 2528. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน  
คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กำแพงแสน.
- สายชล เกตุษา. 2538. การศึกษากลิ่นและการควบคุมการตกกระของกล้วยไข่สุก. รายงานการ  
วิจัย ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายลม สัมพันธ์เวช โสภาก. 2526. ศึกษากรรมวิธีการผลิตกล้วยหอมผงและการใช้ประโยชน์. วิทยานิพนธ์  
ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุกฤดี สุขใจ. 2535. สมรรถนะของเครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้าด้วยแสงอาทิตย์แบบหมุนเวียนและ  
ต่อเนื่อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน. สถาบัน  
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร.  
คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, หน้า 164-172.
- สุมาลี ดันศิริยากุล. 2535. จะหลีกเลี่ยงปัญหาการปะปนของกล้วยสุกได้อย่างไร. อาหาร. 22(2):54-56.
- สุรีย์ นานาสมบัติ. 2534. การเสีของกล้วยตากและการเก็บรักษาในสภาพควบคุมความชื้นสัมพัทธ์.  
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สินธนา สีนานุรักษ์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีการ  
อาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2528. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกล้วยอบ*. มอก.586-2528.กระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง*. กระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.
- ศรีดาวเรือง .2536. *ไปดูการทำกล้วยตาก*. วารสารมติชนสุดสัปดาห์. 13 (663): 34-36.
- อรุณี อภิชาติสรานกูร. 2530. *วิทยาศาสตร์อาหารทั่วไป*. เอกสารประกอบการสอน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรัญ หันพงศ์กิตติกุล. 2530. *อุตสาหกรรมอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อุดม อติโรจน์ปัญญา. 2533. *สัมมนาเรื่อง การพัฒนาทางเทคโนโลยีของผลิตภัณฑ์ผลไม้กึ่งแห้ง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Analytical Software. 1992. *Statistic Program version 4.*, IBM Inc.,U.S.A.
- A.O.A.C. 1984. *Official Methods of Analysis of the A.O.A.C. 13<sup>th</sup> ed.*, Association of Official Analytical Chemists, Anlington, Verginia, U.S.A.
- A.O.A.C. 1990. *Official Methods of Analysis of the A.O.A.C. 15<sup>th</sup> ed.*, Association of Official Analytical Chemists, Anlington, Verginia, U.S.A.
- A.O.A.C. 1995. *Official Methods of Analysis of the A.O.A.C. 16<sup>th</sup> ed.*, Association of Official Analytical Chemists, Anlington, Verginia, U.S.A.

- Asaka, M. and Hayashi, R. 1991. *Activation of polyphenoloxidase in pear fruits by high pressure treatment*. Agric.Biol.Chem.,55:2439-2440.
- Barbosa-Canovas, G.V.and Hamberto Vega-Mercado. 1996. *Dehydration of Foods*. Chapman and Hall, New York.
- Beirne, D.O. 1999. *Control of Enzymatic Browning without the Use of Sulphited*. Food science Research Centre, Department of Life Science, University of Limerick.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. 1986. *Food Chemistry*. Springer Verlag Berlin Heidelberg, New York.
- Berk, Z. 1976. *Control of enzymic browning*. In Introduction to the Biochemistry of Foods, Elsevier Scientific Publishing Company (Ed.), Amsterdam: 252-256.
- Biale, J.B. 1960. *Fruit respiration*. In W. Ruhland (ed.).Encyclopedia of Plant Physiology. Springer Verlag, Berlin., 12(2): 536-592.
- CSIRO. 1972. *Banana ripening guide*. Division of Food Research Circular 8. Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO), Melbourne, Australia.
- Del Valle, J.M., Aranguiz, V. and Leon, H. 1998. *Effects of blanching and calcium infiltration on PPO activity, texture, microstructure and kinetics of osmotic dehydration of apple tissue*. Food Research International., 31:557-569.
- Demir, N.,Balaban, M.O. and Erdogdu, F. 2000. *Machine vision quantification of enzymatic browning in banana slices treated with different solutions*. Food science and Human Nutrition Department, University of Florida.
- Embs, R.J. and Markakis, P.1965. *The mechanism of sulfite inhibition of browning caused by polyphenoloxidase*. J. Food Sci., 30:753-758.

- Fellow, P.J. 1990. *Food Processing Technology: Principal and Practice*. 2<sup>nd</sup> edition, Ellis Horwood, West Sussex.
- Fenema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York, USA.
- Friedman, M.E. and Daron, H.H. 1977. *Tyrosinase- An introductory experiment with enzymes*. J. Chem. Educ., 54:256-257.
- Giami, S.Y. and Alu, D.A. 1994. *Changes in composition and certain functional properties of ripening plantain (Musa spp., AAB group) pulp*. Food Chemistry., 50:137-140.
- Golan-Goldhirsh, A.G. and Whitaker, J.R. 1984. *Effect of ascorbic acid, sodium bisulfite, and thiol compounds on mushroom polyphenol oxidase*. J.Agric.Food Chem., 32:1003-1009.
- Gomes, M.R.A. 1997. *Effect of high pressure treatment on polyphenoloxidases, papain and amylase*. Thesis submitted for the degree of Doctor of Philosophy (PhD), Department of Food Science and Technology, University of Reading, Reading, England: 9-43.
- Heath, H.B. 1981. *Source Book of Flavors*. The AVI Publ., Westport. Connecticut: 863 .
- Hunter Lab. 1997. *Color Quest II Colorimeter*. Hunter Associates Laboratories Inc. Reston, Verginia, USA.
- James, C.S. 1995. *Analytical chemistry of Foods*. Blackie Academic & Professional, Oxford, U.K.
- Janjai, S. 1999. Seminar on Solar Drying Technology. Royal Chitralada Projects, Bangkok.
- Jermini, M.F.G., O. Geiges and W.Schmidt-Lorenz. 1987. *Detection, isolation and identification of osmotolerant yeast from high sugar products* . J . Food Prot. 50(6):468-472.



- Kenten, R.H.1957. *Latent phenolase in extracts of broad-bean (Vicia faba L.) leaves. 1.Activation by acid and alkali.* Biochem. J., 67:300-307.
- Kenten, R.H.1958. *Latent phenolase in extracts of broad-bean (Vicia faba L.) leaves. 2.Activation by anionic wetting agents.* Biochem. J. ,68:244-251.
- Luikov, A.V. 1966. *Application of irreversible thermodynamic methods to investigation of heat and mass transfer.* Int. J. Heat and Mass Transfer., 9:139-152.
- Macrae, R., Robinson, R.K. and Sadler, M.J. 1993. *Encyclopaedia of Food Science, Food Technology and Nutrition.* Academic Press Limited, London.
- Marriott, J. 1980. *Bananas-physiology and biochemistry of storage and ripening for optimum quality.* CRC Citr.Rev. Food Sci. Nutr. 13:41-88.
- Marshall, M.R., Otwell, W.S. and Walker, B.1984. *Preliminary study on the isolation and activation of polyphenoloxidase from deep sea crab. Geryon sp,* Proc.Ninth Ann.Trop. Subtrop.Conf.Am., 9 :118-120.
- Mayer, A.M. 1987. *Polyphenoloxidases in plants-recent progress.* Phytochemistry., 26:11-20.
- Mayer, A.M. and Harel, E. 1979. *Polyphenoloxidases in plants.* Phytochemistry., 18:193-215.
- Mayer, A.M. and Harel, E. 1991. *Phenoloxidases and their significance in fruit and vegetables.* In Food Enzymology, P.F.Fox (Ed.), Elsevier Applied Science(Lonndon and New York): 373-398.
- Michigan State University. 1999. *Pre-drying fruit treatment.* Michigan State University Extension Preserving Food Safety.

- Minolta Camera Co., Ltd. 1991. *Chroma Meter CR-310 Instruction Manual*. Chuo-ku, Osaka, Japan.
- Minolta. 1994. *Precise color communication*. Minolta Co., Ltd., Japan.
- Mossel, D.A.A. 1975. Water and microorganisms in foods-a synthesis. In R.B. Duckworth(ed.). *Water Relations of Foods*. Academic Press, London.
- Palmer, J.K. 1971. *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Vol.2. Academic Press, London.,256.
- Palou, E., Lopez-Malo, A., Babosa-Canovas, Weliti-Chanes, J. and Swanson, B.G. 1999. *Polyphenoloxidase Activity and Color of Blanched and high Hydrostatic Pressure Treated Banana Puree*. *J. Food Sci.*, 64: 42-44.
- Parry, R.T. 1993. Introduction. In *Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Food.*, R.T. Parry(ed.). Chapman & Hall, Glasgow:1-8.
- Pearson, D. 1976. *The Chemical Analysis of Food*. 7<sup>th</sup> ed., Longman Group, Ltd., New York.575.
- Pencoast, H.M. and Junk, W.R. 1980. *Handbook of Sugars*. 2 ed., The AVI Publ. Company, Inc., Westport.
- PMP Fermentation Products, Inc. 1999. *Eribate-Fruit and Vegetables*. Peoria, Illinois, USA.  
WWW.<http://www.pmpinc.com/product/eribate/fruit.html>.
- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. *Food Science*.Chapman & Hall, New York.
- Ranganna, S. 1991. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill, New Delhi.

- Robertson, C. and Christensen, G. 1996. *Phenolic Flavors*. Food Resource, Oregon State University, Corvallis.
- Schwimmer, S. 1981. Food color, the phenolases and undesirable enzymatic browning. In *Source Book of Food Enzymology*, AVI Publishing Co.(Ed.)(Westport, Conn):267-283.
- Schirmer, P., Janjai, S., Esper, A., Smitabhindu, R. and Muhlbauer, W. 1996. *Experimental investigation of the performance of the solar tunnel dryer for drying bananas*. Renewable Energy Journal., 7(2):119-129.
- Sigma Plot version 6.1. 2000. SPSS Inc., U.S.A.
- Simmond, N.W. 1982. *Bananas*. Longmans, London.
- Simpson, B.K., Marshall, M.R. and Otwell, W.S. 1987. *Phenoloxidases from shrimp (Penaeus setiferus): purification and some properties*. J. Agric. Food Chem., 35:918-921.
- Soponronnarit, S., Assayo, M. and Rakwichian, W. 1994. *Performance Evaluation of a Solar Banana Dryer*. RERIC International Energy Journal., 13(2):71-79.
- Soponronnarit, S., Dussadee, N., Hirunlabh, J., Namprakai, P. and Thepa, S. 1992. *Computer Simulation of Solar Assisted Fruit Cabinet Dryer*. RERIC International Energy Journal. 14(1): 56-70.
- Tibury, R.H. 1980. Xerotolerant (Osmophilic) yeasts, pp.153-175. In F.A. Skinner, S.M. Passmore and R.R. Davenport (eds.). *Biology and Activities Yeasts*. Academic Press, New York.

- Toivonen, P.M.A. 1992. *The reduction of browning in parsnips*. J. Hort. Sci. 67:547-551.
- Troller, J.A. 1979. *Food spoilage by microorganisms tolerating low- $A_w$  environments*. Food Technol. 33 (1):72-75.
- Troller, J.A. and Christian J.H.B. 1978. *Water Activity and Food*. Academic Press, New York.
- Uritani, I. 1978. *Biochemistry of host response to infection*. Prog. Phytochem. 5:29-63.
- USDA Nutrient Database for Standard Reference. 2001. *Banana, raw* NDB No.09040.  
WWW.[http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi\\_bin/list\\_nut.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi_bin/list_nut.pl).
- Vamos-Vigyazo, L. 1981. *Polyphenoloxidases and peroxidase in fruits and vegetables*. CRC Critic. Rev. Food Sci. Nutr., 15: 49-127.
- Vural Gokmen. 2001. *A survey on polyphenols*. Food engineering department, Hacettepe University, Turkey.
- Walker, H.W. 1977. *Spoilage of food by yeasts*. Food Technol.31(2).
- Walker, J.R.L. and Ferrar, P.H. 1995. *The control of enzymic browning in foods*. Chemistry and Industry : 836-839.
- Weemaes, C., Ludikhuyze, L., Ven den Broeck, I. and Hendrickx, M. 2001. *Effect of pH and antibrowning agents on pressure stability of Avocado and Mushroom polyphenoloxidase*. Department of food and microbial technology, Katholieke Universiteit Leuven, Belgium.

Whitaker, J.R. 1994. *Polyphenoloxidase. In Principles of Enzymology for the Food Sciences* .  
Fenema, O.R., Karel, M., Sanderson, G.W., Tannenbaum, S.R., Walstra, P. and  
Whitaker, J.R. (Eds.)(Marcel Dekker, Inc., New York, Basel and Hong Kong, ed.2<sup>nd</sup>)  
:543- 556.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University