

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. ผลไม้ลอยแก้ว. (มพช.715/2547).
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.
- กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 2521. การ
แปรรูปลำไย. หนังสือที่ระลึก วันลำไย. 5-7 สิงหาคม จังหวัดลำพูน.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2546. วิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,
หน้า 298-299.
- งามทิพย์ กูว์โรดม. 2550. การบรรจุอาหาร. กรุงเทพฯ: บริษัท เอส.พี.เอ็ม. การพิมพ์, หน้า 30.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟมเมท. วิทยานิพนธ์วิทยา
ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร,
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิตติคม เชนย และวารภรณ์ ยวงส์, 2008. โมเดลกุลและอะตอม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.comlab.chaiprakarn.ac.th> (25 สิงหาคม 2551).
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. 2554. จุลชีววิทยาทั่วไป. (พิมพ์ครั้งที่ 3) กรุงเทพฯ:
สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 74-93, 586-587.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2449. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 504 หน้า.
- ประไพ ถุกหมาย. 2547. ผลของภาชนะบรรจุและแอนติออกซิเดนต์ต่อการเปลี่ยนแปลงสีของลำไย
การคั้นคว่ำแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ: ยี่เฮงการพิมพ์,
หน้า 60-63.
- พาวิน มะโนชัย. 2543. ลำไย. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัย
แม่โจ้. 108 หน้า.

- พิชัย สราญรมย์. 2531. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับลำไย. โครงการพัฒนาตำราวิชาการ วิทยาลัยรำไพพรรณี, จันทบุรี. หน้า 3-4.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์ว่าสิก. 2532. น้ำตาลและสารให้ความหวานในอาหารแปรรูป. ในกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่. หน้า 88-105.
- มยุรี ภาคจำเจียง และอมรรัตน์ สวัสดิ์ทิต. 2533. คู่มือการใช้พลาสติกเพื่อการหีบห่อ. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, หน้า 8-14.
- รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เรวัตร พงษ์พิศุทธินันท์. 2549. ผลของเทคนิคความร้อนและความดันสูงต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาน้ำฝรั่งแปรรูป การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. 2533. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัชรภรณ์ เวียงอินทร์. 2549. การแปรรูปแยมฝรั่งด้วยเทคนิคความดันสูงและความร้อน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิไล รังสาดทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วิวัฒน์. 2548. การประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. (พิมพ์ครั้งที่ 3) กรุงเทพฯ: บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอนัล พับลิเคชัน จำกัด.
- วีรชัย มาศจนมาดล. 2538. อาหารก็เป็นยาได้ ผลไม้. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์ จำกัด 102 หน้า.
- ศิริลักษณ์ สีนชวลัย. 2525. ทฤษฎีอาหาร 2. หลักการถนอมอาหาร. กส.บ คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุดิบในอาหาร. นครปฐม: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2543. การผลิตลำไย. เชียงใหม่: สิรินาฎการพิมพ์.

- สถาบันอาหาร. 2547. หลักการผลิตและฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน. (พิมพ์ครั้งที่ 1) กรุงเทพฯ: หจก. ภัทรภัทรสิน. 286 หน้า.
- สถาบันอาหาร. 2549. การศึกษาการแทรกผ่านความร้อนในกระป๋องเพื่อกำหนดกระบวนการผลิต. ในการฝึกอบรมเรื่องหลักการผลิตและฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน. แผนกวิจัยและพัฒนา สถาบันอาหาร กรุงเทพฯ. หน้า 2-3.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และสิริ ชัยเสรี. 2543. ลูกกวาด และซ็อกโกแลต. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (พิมพ์ครั้งที่ 3) กรุงเทพฯ. หน้า 419-434.
- สินธนา ตีนานุรักษ์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่. 2550. ลำไยกระป๋อง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th> (13 พฤษภาคม 2550).
- สำนักบริการส่งออก กรมส่งเสริมการส่งออก. 2546. การจัดการหลังเก็บเกี่ยวผักผลไม้สดเพื่อการแปรรูป. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.depthai.go.th> (13 พฤษภาคม 2550).
- สุทธิศักดิ์ เจษฎาไพสิฐ และอรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2550. ผลของความดันสูงยิ่งและการผนึกกันอากาศต่อการเก็บรักษาระยะสั้นของน้ำพริกหนุ่มที่ผลิตจากพริกพันธุ์จักรพรรดิ วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุนทรี่ สมแสง และอรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2550. เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงของลิ้นจี่ (พันธุ์กวางเจา) ที่ถนอมด้วยความดันสูงยิ่งและความร้อน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, หน้า 86-87.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2535. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- สุวรรณา สุภิมารศ. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและซ็อกโกแลต. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อมรา วงศ์พุทธพิทักษ์. 2550. โลหะ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://search.sanook.com> (15 พฤศจิกายน 2550).
- AOAC. 1998. Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. USA, AOAC International.
- AOAC. 2000. Official methods of analysis of association of official analytical chemists. 17th ed. USA, AOAC International.

- Aquino-Bolanos, E. N. and Mercado-Sliva, E. 2004. Effect of polyphenol oxidase and peroxidase activity phenolics and lignin content on the browning of cut jicama. *Postharvest Biology and Technology*, 33: 275-283.
- Arogba, S. S. 2000. Mango (*Mangifera indica*) Kernel: Chromatographic analysis of the tannin and stability study of the associated polyphenol oxidase activity. *Journal of Food Composition and Analysis*, 13: 536-544.
- Asaka, M. and Hayashi, R. 1991. Activation of polyphenol oxidase in pear fruits by high pressure treatment. *Agric. Biol. Chem*, 55(9): 2439-2440.
- Ayhan, Z., Yeom, H. Y., Zhang, Q. H. and Min, D. B. 2001. Flavor, color and vitamin C retention of PEF processed orange juice in different packaging materials. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49: 669-674.
- Bahceci, S. K., Serpen, A., Gokmen, V. and Acar, J. 2004. Study of lipoxygenase and peroxidase as indicator enzyme in green beans: change of enzyme activity, ascorbic acid and chlorophylls during frozen storage. *Journal of Food Engineering*, 66: 187-192.
- Bouchard, E. F. and Merrett, E. G. 1979. Citric acid. In Kirk, R. E. and Othmer, D. F. (eds.). *Encyclopedia of Chemical Technology*, Vol.6. 3rd. John Wiley and Son, Inc., New York.
- Brook, M. 1971. Sucrose and the food manufacturer. In *Sugar Chemical and Nutritional Aspects of Sucrose*. (Yudkin, J., Edelman, J. and Hough, L., Eds). Butterworth and Co (Publishers) Ltd., England, pp. 32-45.
- Bull, M. K., Zerdin, K., Howe, E., Goicoechea, D., Paramanandhan, P., Stockman, R., Sellahewa, J., Szabo, E. A., Johnson, L. and Stewart, C. M. 2004. The effect of high pressure processing on microbial, physical and chemical properties of Valencia and Navel orange juice. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 5: 135-149.
- 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 product. *Journal of Food Engineering*, 56: 233-236.
- Butz, P., Edenharder, R., Fister, H. and Tauscher, B. 1997. The influence of high pressure processing on antimutagenic activities of fruit and vegetable juices. *Food Research International*, pp. 287-291.
- Castellari, M., Matricardi, L., Arfelli, G., Rovere, P. and Amati, A. 1997. Effect of high pressure processing on polyphenol oxidase enzyme activity of grape musts. *Food Chemistry*, 60: 647-649.
- Castro, S. M., Saraiva, J. A., Lopes-da-Silva, J. A., Delgadillo, I., Loey, A. V., Smout, C. and Hendrickx, M. 2007. Effect of thermal blanching and of high pressure treatment on sweet green and red bell pepper fruits (*Capsicum annuum* L.). *Food Chemistry*, doi: 10.1016/j.foodchem.2007.09.074
- Cheftel, C. J. 1995. Review: high-pressure, microbial inactivation and food preservation. *Food Science and Technology International*, 1: 75-90.
- Bingman, C. 2008. Alkalinity vs. pH. [Online]. Available <http://fins.actwin.com> (21 August 2008).
- Davey, M. W., VanMontagu, M., Inze, D., Sanmartin, M., Kanellis, A., Smirno, N., et al. 2000. Plant L-ascorbic acid: chemistry, function, metabolism, bioavailability and effects of processing. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80: 825-860.

- Deliza, R., Rosenthal, A., Abadio, F. B. D., Silva, C. H. O. and Castillo, C. 2005. Application of high pressure technology in the fruit juice processing: benefit perceived by consumers. *Journal of Food Engineering*, 67(1): 241-246.
- Farkas, D. F. and Hoover, D. G. 2000. High pressure processing. *Journal of the Science. Supplement*. 47-64.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry* 2nd ed. Marcel Dekker, New York., USA
- Flurkey, W. H. and Jen, J. J. 1978. Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches. *Journal of Food Science*, 4: 1826-1828.
- Fujita, S., Saari, N., Maegawa, M., Tetsuka, T., Hayashi, N. and Tono, T. 1995. Purification and properties of polyphenol oxidase from cabbage (*Brassica oleracea L.*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43: 1138-1142.
- Gahler, S., Otto, K. and Bohm, V. 2003. Alterations of vitamin C, total phenolics, and antioxidant capacity as affected by processing tomatoes to different products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51: 7962-7968.
- Gardner, W. H. 1972. Acidulants in food processing, pp. 25-270. In Furia, T. E. (ed.). *Handbook of food additives* 2nd ed. Vol.1 , CRC Press, Cleveland.
- Garriga, M., Grebol, N., Amyrich, M. T., Monfort, J. M. and Hugas, M. 2004. Microbial inactivation after high pressure processing at 600 MPa in commercial meat product over its shelf life. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 5: 135-149.
- Greve, C., Shackel, K., Ahmadi, H., Mcardle, R., Gohlke, J. and Labavitch, J. 1994. Impact of heating on carrot firmness: contribution of cellular turgor. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42: 2896-2899.
- Gomes, M. R. and Ledward, D. A. 1996. Effect of high-pressure treatment on the activity of some polyphenol oxidase. *Food Chemistry*, 56: 1-5.
- Hendrickx, M. and Knorr, D. 2002. *Ultra high pressure treatment of food*. New York, USA.
- Heremans, K. 1995. High pressure effect on biomolecules. pp. 81-97. In "High pressure processing of food". Ledward, D. A., Johnston, D. E., Earnshaw, R. G. and Hasting, A. P. M. (eds.). Blackie Academic and Professional, Glasgow.
- Hoover, D. G., Metrick, C., Papineau, A. M., Farkas, D. F. and Knorr, D. 1989. Biological effect of high hydrostatic pressure on food microorganisms. *Food Technology*, 43(3): 99-107.
- Houska, M., Strohalm, J., Kocurova, K., Totusek, J., Fiedlerova, V., Holasova, M., Gabrovskaa, D. and Paulickova, I. 2006. High pressure and food-fruit/vegetable juices. *Journal of Food Engineering*, 77: 386-398.
- James, C. S. 1995. *Analytical chemistry of foods*. Chapman and Hall, Glasgow, UK . pp. 124-152.
- Kanner, J. and Shapira, N. 1989. Oxygen and metal-ion dependent nonenzymatic browning of grape juice. In *quality factors of fruits and vegetable: Chemistry and Tecnology*.
- Kanner, J., Fishbein, J., Shalom, P., Harel, S. and Ben-Gera, I. 1982. Storage stability of orange juice concentrate packaged aseptically. *Journal of Food Science*, 47: 429-431.
- Kimura, K., Ida, M., Yosida, Y., Ohki, K., Fukumoto, T. and Sakui, N. 1994. Comparison of keeping quality between pressure-processed jam and heat-

- processed jam: Changes in flavor components, hue and nutrients during storage. *Biosci. Biotechnology and Biochemistry*, 58: 1386-1391.
- Knorr, D. 1993. Effect of high hydrostatic pressure processes on food safety and quality. *Food Technology*, 47(6): 156-161.
- Knorr, D. 1995. Hydrostatic pressure effect on plant derived foods. pp. 123-136. In "High pressure processing of food preservation". G. W. Gould (ed.). Blackie academic and professional, Glasgow.
- Krebbers, B., Master, A. M., Koets, M., Bartels, P. and Van den Berg, R. 2002. Quality and storage-stability of high-pressure preserved green beans. *Journal of Food Engineering*, 54: 27-33.
- Laboissiere, L. H. E. S., Deliza, R., Barros-Marcellini, A. M., Rosenthal, A., Camargo, L. M. A. Q. and Junqueira, R. G. 2007. Effect of high hydrostatic pressure (HHP) on sensory characteristics of yellow passion fruit juice. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. In Press, Corrected Proof, Available online 6 April 2007.
- Lau, M. H., Tang, J. and Swanson, B. G. 2000. Kinetics of textural and color changes in green asparagus during thermal treatments. *Journal of Food Engineering*, 45: 231-236.
- Ledward, D. A., Johnston, D. E., Earnshaw, R. G. and Hasting, A. P. M. 1995. High pressure processing of food. Nottingham University Press, Leicestershire.
- Lee, H. S. and Coates, G. A. 1999. Vitamin C in frozen fresh squeezed, unpasteurized, polyethylene-bottled orange juice: a storage study. *Food Chemistry*, 65: 165-168.
- Lillford, P. 2000. The materials science of eating and food breakdown. *The Material Science of Food*. *MRS Bulletin*, 12(25): 38-43.
- Lo pez, P., Sala, F. J., de la Fuente, J. L., Condon, S., Raso, J. and Burgos, J. 1994. Inactivation of peroxidase, lipoxygenase and polyphenol oxidase by manothermosonication. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42(2): 252-256.
- Ludikhuyze, L. R. and Hendrickx, M. E. 2001. Effects of high pressure on chemical reactions related to food quality. *Ultra high pressure treatments of foods*: 167-188.
- Luhadiya, A. P. and Kulkarni, P. R. 1978. Polyphenol oxidase of *Capsicum frutescens* var. *gorssa sendt*. *Journal of Food Science and Technology*, 15: 214-215.
- Marisa, M. 2006. Ascorbic acid and mineral composition of longan (*Dimocarpus longan*), lychee (*Litchi chinensis*) and rambutan (*Nephelium lappaceum*) cultivars grown in Hawaii. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19: 655-663.
- Martinez, M. M. and Whitaker, J. R. 1995. The biochemistry and control of enzymatic browning. *Trends in Food Science and Technology*, 6: 195-200.
- Mcevely, A. M., Iyengar, R. and Otwill, W. S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *Food Science*, 32: 253-273.
- Michel, M. and Autio, K. 2001. Effect of high pressure on protein and polysaccharide-based structure. In: M.E.G. Hendrick and D, Knorr (Eds.), *Ultra high pressure treatment of food*, pp. 189-214. New York, USA.
- Noci, F., Riener, J., Walkling-Ribeiro, M., Cronin, D. A., Morgan, D. J. and Lyng, J. G. 2008. Ultraviolet irradiation and pulsed electric field (PEF) in a hurdle

- strategy for the preservation of fresh apple juice. *Journal of Food Engineering*, 8: 141-146.
- Ogawa, H., Fukuhisa, K. and Fukumoto, H. 1992 Effect of hydrostatic pressure on sterilization and preservation of citrus juice. In: Balny, C., Hayashi, R., Heremans, K. and Masson, P. (Eds.), *High Pressure and Biotechnology Vol. 224. Colloque INSERM/John Libbey Eurotext Ltd.*, pp. 269-278.
- Petriella, C., Resnik, S. L., Lozano, R. and Chirife, J., 1985. Kinetics of deteriorative reactions in model food systems of high water activity: Color changes due to nonenzymatic browning. *Journal of Food Science*, 50(3): 622-626.
- Phua, S. T. G. and Davey, K. R. 2007. Predictive modeling of high pressure (≤ 700 MPa) cold pasteurization (≤ 25 °C) of *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica* and *Listeria monocytogenes* in three liquid foods. *Chemical Engineering and Processing*, 46: 458-464.
- Phunchaisri, C. and Apichartsrangkoon, A. 2005. Effects of ultra-high pressure on biochemical and physical modification of lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *Food Chemistry*, 93: 57-64.
- Polydera, A. C., Stoforos, N. G. and Taoukis, P. S. 2005. Quality degradation kinetics of pasteurized and high pressure processed fresh navel orange juice: Nutritional parameters and shelf life. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 6: 1-9.
- Polydera, L., Sanchez-Moreno, C., De Ancos, B. and Cano, M. P. 2003. Comparative shelf life study and vitamin C loss kinetics in pasteurized and high pressure processed reconstituted orange juice. *Journal of Food Engineering*, 60: 21-29.
- Ponting, J. D., Bean, R. S., Notter, G. K. and Makower, B. 1954. Degree of heat inactivation of polyphenol oxidase and quality of frozen apricot puree. *Food Technology*, 8: 573-575.
- Qauglia, G. B., Gravina, R., Paperi, R. and Paoletti, F. 1996. Effect of high pressure treatment on peroxidase activity, ascorbic acid content and texture in green peas. *Lebensmittel Wissenschaft and Technology*, 29: 552-555.
- Reddy, N. R., Tetzloff, R. C., Solomon, H. M. and Larkin, J. W. 2006. Inactivation of *Clostridium botulinum* nonproteolytic type B spores by high pressure processing at moderate to evaluate high temperature. *Innovative Food Science and Emerging Technology*, 7: 169-175.
- Rivas, A., Rodrigo, D., Martnez, A., Barbosa-Canovas, G.V. and Rodrigo, M. 2005. Effect of PEF and heat pasteurization on the physical-chemical characteristics of blended orange and carrot juice. In Press, Corrected Proof, Available online 7 July 2005.
- Rosenthal, A. J. 1999. Relation between instrumental and sensory measurement of food texture. In *Food Texture Measurement and Perception*. pp. 298-299, Gaithersburg, Maryland, Aspen Publishers, Inc.
- Sanchez-Moreno, C., Plaza, L., Elez-Martinez, P., De Ancos, B., Martin-Belloso, O. and Cano, M. P. 2005. Impact of high-pressure and pulsed electric field on bioactive compounds and antioxidant activity of orange juice and comparison with traditional thermal processing. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 53(11): 4403-4409.

- Sancho, F., Lambert, Y., Demazeau, G., Largeteau, A., Bouvier, J. M. and Narbonne, J. F. 1999. Effect of ultra-high hydrostatic pressure on hydrosoluble vitamins. *Journal of Food Engineering*, 39: 247-253.
- Sapers, G. M. and Hicks, K. B. 1989. Inhibition of enzymatic browning in fruits and vegetables. In *quality factors of fruits and vegetables*. Chemistry and Technology. pp 29-43.
- Schweiggert, U., Mix, K., Schieber, A. and Carle, R. 2005a. An innovative process for the production of spices through immediate thermal treatment of the plant material. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6: 143-153.
- Schweiggert, U., Schieber, A. and Carle, R. 2005b. Inactivation of peroxidase, polyphenol oxidase, and lipoxygenase in paprika and chili powder after immediate thermal treatment of the plant material. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6: 403-411.
- Silva, J. L. and Weber, G. 1993. Pressure stability of proteins. *Ann. Rev. Physical Chemistry*, 44: 89-113.
- Smelt, J. P. P. 1998. Recent advance in the microbiology of high pressure processing. *Trends in Food Science and Technology*, 9(4): 152-158.
- Smewing, J. 1999. Hydrocolloids. In *Food Texture Measurement and Perception*. pp. 282-293, Gaithersburg, Maryland, Aspen Publishers, Inc.
- Thakur, B. R. and Nelson, P. E. 1998. High-pressure processing and preservation of food. *Food Review International*, 14(4): 427-447.
- Tongdee, S. C. 1997. Longan. In Mitra, S. K. (ed.) *Postharvest physiology and storage of tropical and subtropical fruits*. Cab International, New York. 335-346.
- Ven den Broeck, I., Ludikhuyze, L., Weemaes, C., Van Loey, A. and Hendrickx, M. 1998. Kinetics for isobaric-isothermal degradation of L-ascorbic acid. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 46: 2001-2006.
- Verlinden, B. E. and De Baerdemaeker, J. 1997. Modeling low temperature blanched carrot based on heat induced processes and enzyme activity. *Journal of Food Science*, 62(2): 213-218, 22.
- Weemaes, C., Rubens, P., De Cordt, S., Ludikhuyze, L., Van den Broeck, I. and Hendrickx, M. 1997. Temperature sensitivity and pressure resistance of mushroom polyphenol oxidase. *Journal of Food Science*, 62: 261-266.
- Whitaker, J. R., Voragen, A. G. J. and Wong, D. W. S. 2003. *Handbook of Food Enzymology*, Marcel Dekker, New York, USA.
- Yen, G. C. and Lin, H. T. 1996. Comparison of high pressure treatment and thermal pasteurization effect on the quality and shelf life of guava puree. *International Journal of Food Science and Technology*, 31: 205-213.
- Yudkin, J. 1971. *Sugar: chemical biological and nutritional aspects of sucrose*. London: Butterworths.
- Yue-Ming, J. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *Journal of Food Chemistry*, 66: 75-79.
- Zhang, D., Quantick, P. C. and Grigor, J. M. 2000. Changes in phenolic compounds in litchi (*Litchi chinensis Sonn.*) fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 19: 115-172.
- Zimmermann, F. and Bergman, C. 1993. Isostatic high pressure equipment for food preservation. *Food Technology*, 47(6): 162-163.