

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2551. พันธุ์ลินจี่ที่ปลูกในประเทศไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.doa.go.th/pl_data/02_LOCAL/oard1/linchii/main.html (19 มกราคม 2551).
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2551. ซัลเฟอร์ในอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/bsp_8_2548_sulphor-di-oxide.pdf (20 มกราคม 2551).
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- คณะกรรมการอาหารและยา. 2553. ประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntfmoph/ntf144.htm> (7 มีนาคม 2553).
- ปราณี อานเป็รื่อง. 2547. เอนไซม์ทางอาหาร. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรพล รมย์นุกูล. 2545. การถนอมอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- พัศกร เจียรตระกูล . 2551. เอกสารประกอบการสอนการทำแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร . วิศวกรรมศาสตร์. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.kmitl.ac.th/agrind/Dehydration%20in%20Food%20Processing.pdf>. (วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2551).
- รัตนา อัดตปัญญาและนิธิยา รัตนาปนนท์. 2546. การแปรรูปลินจี่. สำนักพิมพ์โอ. เอส. พรินต์ติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.

- วัฒนา ปั่นเสม. 2551. เอกสารประกอบการสอนเรื่องการอบแห้ง. ภาควิชาเคมีอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ic.kmutnb.ac.th/webpage/subject/handout/Unit%202/chapter%202%20dry.pdf> (วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2551)
- วัฒนา เอื้อตรงจิตต์. 2545. การศึกษาเนื้อลีนจี่เชื่อมอบแห้งโดยวิธีเชื่อมแบบช้าและวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2546. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. สำนักพิมพ์นครปฐม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สถาบันอาหาร. 2551. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.nfi.or.th/publication/thairath/thairath_current244.html (20 มกราคม 2551).
- สลักจิตร์ ณะวงษ์. 2550. การพัฒนาน้ำลีนจี่เสริมสารสกัดจากดอกอัญชัน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สวรินทร์ สีนะวิวัฒน์. 2553. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/bsp_8_2548_sulphor-di-oxide.pdf (วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2553)
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2553. เนื้อลำไยสดอบแห้ง. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. http://www.acfs.go.th/standard/download/dried_longan_flesh.pdf (7 มีนาคม 2553)
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2553. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.oae.go.th/ewt_news.php?nid=7919&filename=index (7 มีนาคม 2553)
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนบุญชร. 2543. "คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารโดยการตรวจสอบ" ในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

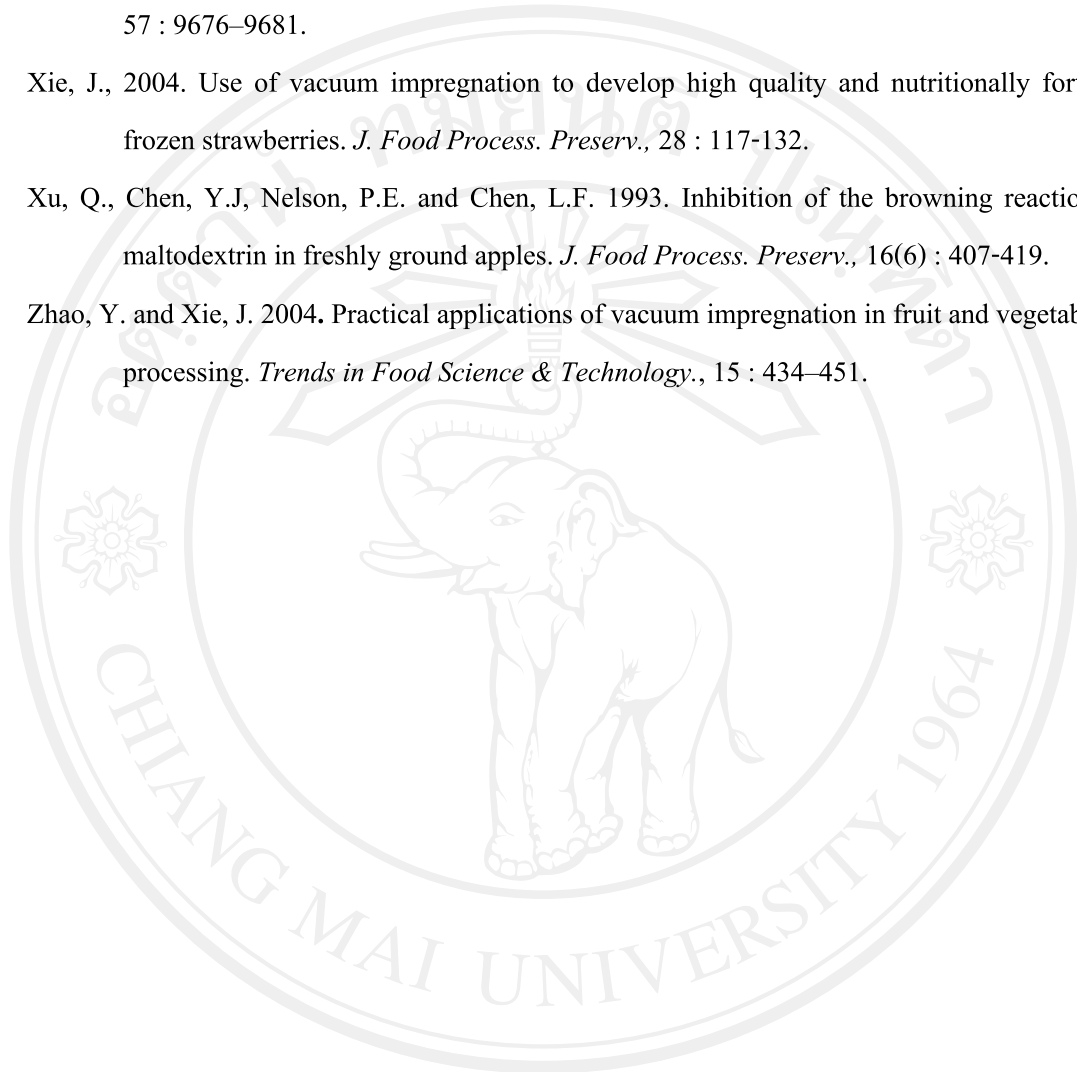
- อุมาพร สิริพิณฑุ์. 2552. เอกสารประกอบการสอนเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เนื้อ. วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร.มหาวิทยาลัยแม่โจ้. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา http://coursewares.mju.ac.th/ft470/ct/ct_0603.html. (วันที่ 20 มกราคม 2552)
- AOAC. 2000. *Official Methods of AOAC International*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc. USA.
- Alvarez-Parrilla, E., de la Rosa, L.A., Rodrigo-Garcia, J., Escobedo-Gonzalez, R., Mercado-Mercado, G., Moyers-Montoya, E., Vazquez-Flores, A., and Gonzalez-Aguilar, G.A. 2007. Dual effect of β -cyclodextrin (β -CD) on the inhibition of apple polyphenol oxidase by 4-hexylresorcinol (HR) and methyl jasmonate (MJ). *Food Chem.*, 101 : 1346–1356.
- Azeredo, H.M.C., Brito, E.S., Moreira, G.E.G., Farias, V.L. and Bruno, L.M. 2006. Effect of drying and storage time on the physico-chemical properties of mango leathers. *International J. of Food Sci and Tech.*, 41 : 635-638.
- Beaulieu, J.C. and Gorny, J.R. 2001. Fresh-cut Fruits. http://www.ba.ars.usda.gov/hb66/146_freshcutfruits.pdf (26/01/2010)
- Bico, S.L.S., Raposo, M.F.J., Morais, R.M.S.C., and Morais, A.M.M.B. 2009. Combined effects of chemical dip and/or carrageenan coating and/or controlled atmosphere on quality of fresh-cut banana. *Food Contro.*, 20 : 508–514.
- Brennan, J.G. 1994. Food dehydration. A Dictionary and Guide. Oxford : Butterworth-Heinemann Ltd.
- Cantos, E., Tudela, J.A., Gil, M.I., and Espian, J.C. 2002. Phenolic Compounds and Related Enzymes Are Not Rate-Limiting in Browning Development of Fresh-Cut Potatoes. *J. Agric. Food Chem.*, 50 : 3015-3023.
- Chen, Q.X., Song, K.K., Qiu, L., Liu, X.D., Huang, H., and Guo, H.Y. 2005. Inhibitory effects on mushroom tyrosinase by p-alkoxybenzoic acids. *J. Food Chem.*, 91 : 269–274.
- Chisari, M., Barbagallo, R., and Spagna, G. 2007. Characterization of Polyphenol Oxidase and Peroxidase and Influence on Browning of Cold Stored Strawberry Fruit. *J. Agric. Food Chem.*, 55 : 3469-3476.

- Chisari, M., Barbagallo, R., and Spagna, G. 2008. Characterization and Role of Polyphenol Oxidase and Peroxidase in Browning of Fresh-Cut Melon. *J. Agric. Food Chem.*, 56 : 132–138.
- Chutintrasri, B. and Noomhorm, A. 2006. Thermal inactivation of polyphenoloxidase in pineapple puree. *LWT – Food Sci. Technol.*, 39 (3) : 492–495.
- De Oliveira Lima, Chitara, L.C., Chitara, A.B., M.I.F. and Silva, E.B. 1999. Enzymatic activities changes in spongy tissue : A physiology ripening disorder of “Tommy Atkins” mango. *Acta. Hort.*, 485 : 255-258.
- Fito, P. 1994. Modelling of vacuum osmotic dehydration of food. *J. Food Engineering.*, 22 : 313–328.
- Flurkey, W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenoloxidase activities in developing peaches. *J. Food Sci.*, 43 : 1826-1831.
- Funebo, T. and Ohlsson, T. 1998. Microwave-assisted Air Dehydration of Apple and Mushroom. *J. Food Eng.*, 38 : 353-361.
- Gonzalez, M.A., Canovas, B.G.V., Cavalieri, R.P., McEvily, A.J. and Iyengar, R. 1993. Control of browning during storage of apple slices preserved by combined method. 4-hexylresorcinol as anti-browning agent. *J. Food Sci.*, 58(4) : 797-800 , 826.
- Gras, M., Vidal-Brotos, D., Betoret, N., Chiralt, A. and Fito., P. 2002. The response of some vegetables to vacuum impregnation. *Innovative Food Science & Emerging Technologies.*, 3 : 263-269.
- Guillemin, A., Degraeve, P., Guillon, F., Lahaye, M., and Saurel, R. 2006. Incorporation of pectinmethylesterase in apple tissue either by soaking or by vacuum-impregnation. *Enzyme and Microbial Technology.*, 38, 610–616.
- James, C. S. 1995. Analytical chemistry of foods. Chapman and Hall, Glasgow, UK . 124-152.
- Karathano, V.T., Karanikolas, T., Kostaropoulos, A.E. and Saravacos, G.D. 1995. Non Enzymatic Browning in Air-Drying of Washed Raisins. *Food Flavors: Generation, Analysis and Process Influence.*, 1057-1064.
- Kotwaliwale, N., Bakane, P., and Verma, A. 2007. Changes in textural and optical properties of oyster mushroom during hot air drying. *J. Food Eng.*, 78 : 1207-1211.

- Labuza, T. P. 1982. Shelf-life dating of foods. Food & Nutrition Press INC. Connecticut.
- Liu , H., Xiang, B., and Qu, L. 2006. Structure analysis of ascorbic acid using near-infrared spectroscopy and generalized two-dimensional correlation spectroscopy. *Journal of Molecular Structure.*, 794 : 12–17
- Lozano-De-Gonzalez, P.G., Barrett, D.M., Wrolstad, R.E. and Durst, R.W. 1993. Enzymatic browning inhibited in fresh and dried apple rings by pineapple juice. *J. Food Sci.*, 58(2) : 399-404.
- Mahayothee, B., Udomkun, P., Nagle, M., Haewsungcharoen M., Janjai, S., and Mueller, J. 2009. Effects of pretreatments on colour alterations of litchi during drying and storage. *Eur Food Res Technol.*, 229 : 329–337.
- Marshall, M.R., Kim, J. and Wei, C. 2000. Enzymatic Browning in Fruits, Vegetables and Seafoods. [Online]. Available <http://www.fao.org/ag/Ags/agsi/ENZYMFINAL/Enzymatic%20Browning.html> (28 October 2007).
- Martins, Sara I.F.S., Jongen, Wim M.F. and van Boekel, and Martinus A.J.S. 2001. A review of Maillard reaction in food and implications to kinetic modeling. *Trends in Food Science & Technology.*, 11 : 364–373.
- Maskan, M. 2000. Microwave/air and Microwave finish drying of banana. *J. Food Eng.*, 44 : 71-78.
- Maskan, M. 2001. Kinetics of colour change of kiwifruits during hot air and microwave drying. *J. Food Eng.*, 48 : 169-175.
- McEvily, A.J., Iyengar, R. and Otwell, W.S. 1992. Inhibition of enzymatic browning in foods and beverages. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, 32 : 253-273.
- Morton, J. 1987. Lychee. Fruits of warm climates. [Online]. Available <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/lychee.html> (28 October 2007).
- Mujica-Paz, H., Valdez-Fragoso, A., Lopez-Malo, A., Palou, E., and Welti-Chanes, J. 2002. Impregnation properties of some fruits at vacuum pressure. *Journal of Food Engineering.*, 56 : 307–314.
- Mujica-Paz, H., Valdez-Fragoso, A., Lopez-Malo, A., Palou, E. and Welti-Chanes J. 2003. Impregnation properties of some fruits at vacuum pressure. *J. Food Engineering.*, 56:307–314.

- Ozkan, I.A., Akbudak, B., and Akbudak N. 2007. Microwave drying characteristics of spinach. *Journal of Food Engineerin.*, 78 : 577-583.
- Ponting, J.D., Jackson, R. and Walters G. 1972. Refrigerated apple slices : Preservative effects of ascorbic acid , calcium and sulfite. *J. Food Sci.*, 37(2) : 434-437.
- Ren, G., and Chen, F. 1998. Drying of American ginseng (*Panax quinquefolium*) root by microwave-hot air combination . *Journal of Food Engineerin.*, 35 : 433-445.
- Sagar, V.R., and Khurdiya, D.S. 1999. Effect of packaging material and mode of pack on the quality of ripe mango powder. *J. Applied Horticulture.*, 1(2) : 115-117.
- Santerre, C.R., Leach, T.F., and Cash, J.N. 1991. Bisulfite alternatives in processing abrasionpeeled Russet Burbank potatoes. *J. Food Sci.*, 56 : 257-259.
- Sapers, G.M. 1993. Browning of foods : control by sulfites, antioxidant, and other means. *J. Food Technol.*, 47: 75-84.
- Sapers, G.M., Hicks, K.B., Phillips, J.G., Garzarella, L., Pondish, D.L., Matulaitis, R.M., McCormark, T.J., Sondey, S.M., Seib, P.A. and El Atawy, Y.S. 1989. Control of enzymatic browning in apple with ascorbic acid derivatives, polyphenoloxidase inhibitors, and complexing agents. *J. Food Sci.*, 52 : 997.
- Sapers, G.M. and Miller, R.L. 1992. Enzymatic Browning Control in Potato with Ascorbic Acid-2-Phosphates. *J. Food Sci.*, 57 (5) : 1132 – 1135.
- Shah, N. S. and Nath, N. 2008. Changes in qualities of minimally processed litchis: Effect of antibrowning agents, osmo-vacuum drying and moderate vacuum packaging. *J. Food Sci. Technol.*, 41 : 660-668.
- Sharma, G.P., and Prasad, S. 2001. Drying of garlic (*Allium sativum*) cloves by microwave-hot air combination. *Journal of Food Engineering.*, 50 : 99-105.
- Somogyi, L. P., Barrett, D. M., and Hui, Y.H. 1996. Processing fruits science and technology. Lancaster, Penn : Technomic Publishing Company.
- Tong, C.B.S. and Hicks, K.B. 1991. Sulfated polysaccharides inhibit browning of apple juice and diced apples. *J. Agric. Food Chem.*, 39 : 1719-1722.
- Torreggiani, D. 1993. Osmotic dehydration in fruit and vegetable processing. *Food Research International.*, 26 : 59–68.

- Wu, Y., Pan, Q., Qu, W. and Duan, C. 2009. Comparison of Volatile Profiles of Nine Litchi (Litchi chinensis Sonn.) Cultivars from Southern China. *J. Agric. Food Chem.*, 57 : 9676–9681.
- Xie, J., 2004. Use of vacuum impregnation to develop high quality and nutritionally fortified frozen strawberries. *J. Food Process. Preserv.*, 28 : 117-132.
- Xu, Q., Chen, Y.J, Nelson, P.E. and Chen, L.F. 1993. Inhibition of the browning reaction by maltodextrin in freshly ground apples. *J. Food Process. Preserv.*, 16(6) : 407-419.
- Zhao, Y. and Xie, J. 2004. Practical applications of vacuum impregnation in fruit and vegetable processing. *Trends in Food Science & Technology.*, 15 : 434–451.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved