

เอกสารอ้างอิง

- เกษตรศาสตร์นำไทย. น้ำมะม่วง. (2556). Retrieved 20 กุมภาพันธ์ 2556. From http://www.trueplookpanya.com/new/cms_detail/knowledge/9599-016533/.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2546). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิ่งแท้ สิริพานิช. (2544). สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิราวรรณ ถูกจิตร์. (2554). การผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นพร้อมดื่มจากน้ำมะเขือเทศน้ำหอมโดยเทคนิคการระเหยภายใต้สุญญากาศ (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. (2538). องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. กรุงเทพฯ: ฟอรัมพรีนติ้ง.
- ธวัชชัย รัตน์ชเลศ และ ศิวาพร ธรรมดี. (2542). พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. เชียงใหม่: สำนักพิมพ์วีลีเจียว.
- นภดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิณ นะโมชัย, นพมณี โทปญญานนท์, ธรีนุช จันทรัชิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และ พิชัย สมบูรณ์วงศ์. (2543). โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ้นจี่คุณภาพดีและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้. เชียงใหม่: สิรินาฏการพิมพ์.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2543). ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนานนท์ และ ดนัย บุญเกียรติ. (2533). วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- เบญจมาศ พวงสมบัติ. (2544). การพัฒนากระบวนการผลิตลิ้นจี่อบแห้งทั้งเปลือกและอายุการเก็บรักษา. (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ปัทมา พงษ์เกษ. (2552). การผลิตน้ำหอมเข้มข้นโดยเทคนิคการทำให้เข้มข้นแบบแช่เยือกแข็ง. (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). เครื่องดื่ม: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ริญ เจริญศิริ และ รัชณี คงคาอุยฉาย. (2551). โภชนาการกับผลไม้. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สารคดี.
- รัตนา อัดตปัญญา และ นิธิยา รัตนาปนนท์. (2546). การแปรรูปลิ้นจี่. กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พรีนติ้ง เฮาส์.
- รุจิรา ภัทรกุลวณิชย์. (2542). การทำน้ำสาตีไส้อัดก๊าซ (พันธุ์ *Pathanak*). (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. (2535). วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ โอ. เอส. พรีนติ้ง เฮาส์.
- วสันต์ กันธะมูล. (2550). การทำให้เข้มข้นโดยการแช่แข็ง. Retrieved 26 กุมภาพันธ์ 2556, From <http://202.44.47.77/tam/SubjectsbyWASAN/673352%20FoodProcessingII/%20%20%20freeze%20concentration.pdf>
- วิจิตร วังน. (2529). มะม่วง. กรุงเทพฯ: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิจิตร วังน. (2533). "พันธุ์มะม่วง" ในการทำสวนมะม่วง. กรุงเทพฯ: คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิล รังสาดทอง. (2549). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น.
- ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. (2552). ตลาดน้ำอืดลม. Retrieved 24 กุมภาพันธ์ 2556, From <http://www.siamnewmedia.net/siamnewmedia>
- สถาบันวิจัยพืชสวน. (2541). พืชสวนพันธุ์ดีและเทคโนโลยีที่เหมาะสม. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการเกษตร.
- สถาบันอาหาร. (2554). ความนิยมน้ำผักผลไม้ของผู้บริโภคชาวไทยปี 2554. Retrieved 25 กุมภาพันธ์ 2556, from fic.nfi.or.th/food/upload/doc/9_536.docx
- สลักจิตร์ ณะวงษ์. (2550). การพัฒนาน้ำลิ้นจี่เสริมสารสกัดจากดอกอัญชัน. (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2555). การผลิตสินค้าเกษตร. Retrieved 10 มิถุนายน 2557, From http://www.oae.go.th/main.php?filename=agri_production
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2557ก). ผลการพยากรณ์ผลผลิตลิ้นจี่. Retrieved 10 มิถุนายน 2557, From http://www2.oae.go.th/forecast/14_JUNE2557/Thai/table/tbl_t_21.pdf
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2557ข). สถิติการส่งออก. Retrieved 10 มิถุนายน 2557, From http://www.oae.go.th/fruit_report/export_import/export_result.php
- สินธนา ลีนานุรักษ์. (2542). การแปรรูปผักและผลไม้. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้

- สุคาวรรณ อ่อมอ่อง. น้ำแข็งแห้ง.(2545). Retrieved 10 พฤษภาคม 2557, From http://webdb.dmsc.moph.go.th/ifc_toxic/a_tx_1_001c.asp?info_id=265.
- สุนทร สมแสง. (2550). การเปรียบเทียบการเปลี่ยนสีของลิ้นจี่ (พันธุ์กวางเจา) ที่ถนอมด้วยความดันสูง ยี่งและความร้อน. (วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2549). จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: ชัยเจริญ.
- อมรรัตน์ มุขประเสริฐ. (2545). น้ำผลไม้ผสมอัดก๊าซ. *วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ*, 12(2),50-56.
- Aguilar, I. B., Miranda, N. G. M., Gomes, F. S., Santos, M. C. S., Freitas, D. d. G. C., Tonon, R. V., & Cabral, L. M. C. (2012). Physicochemical and sensory properties of apple juice concentrated by reverse osmosis and osmotic evaporation. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 16(0), 137-142.
- Akond, M. A., Alam, S., Hasan, S. M. R., Mubassara, S., Uddin, S. N., & Shirin, M. (2009). Bacterial contaminants in carbonated soft drinks sold in Bangladesh markets. *International Journal of Food Microbiology*, 130(2), 156-158.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (17 ed.). Rockville, Maryland: Association of Official Analysis Chemists.
- Ávila, I. M. L. B., & Silva, C. L. M. (1999). Modelling kinetics of thermal degradation of colour in peach puree. *Journal of Food Engineering*, 39(2), 161-166.
- Barrett, D. M., Somogyi, L. P., & Ramaswamy, H. S. (2005). *Processing fruits: Science and Technology*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Ben, K. (2013). Sparkling fruit juice. Retrieved 13 March, 2013. From <http://drbenkim.com/recipes-sparkling-watermelon-juice.htm>.
- Buedo, A. P., Elustondo, M. P., & Urbicain, M. J. (2000). Non-enzymatic browning of peach juice concentrate during storage. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 1(4), 255-260.
- Bull, M. K., Zerdin, K., Howe, E., Goicoechea, D., Paramanandhan, P., Stockman, R., & Stewart, C. M. (2004). The effect of high pressure processing on the microbial, physical and chemical properties of Valencia and Navel orange juice. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 5(2), 135-149.
- Burdurlu, H. S., Koca, N., & Karadeniz, F. (2006). Degradation of vitamin C in citrus juice concentrates during storage. *Journal of Food Engineering*, 74(2), 211-216.

- Caminiti, I. M., Noci, F., Muñoz, A., Whyte, P., Morgan, D. J., Cronin, D. A., & Lyng, J. G. (2011). Impact of selected combinations of non-thermal processing technologies on the quality of an apple and cranberry juice blend. *Food Chemistry*, 124(4), 1387-1392.
- Castrillo, M., Kruger, N. J., & Whatley, F. (1992). Sucrose metabolism in mango fruit during ripening. *Plant science*, 84(1), 45-51.
- Chen, H. E., Peng, H. Y., & Chen, B. H. (1996). Stability of carotenoids and vitamin A during storage of carrot juice. *Food Chemistry*, 57(4), 497-503.
- Cheng, L. H., Soh, C. Y., Liew, S. C., & Teh, F. F. (2007). Effects of sonication and carbonation on guava juice quality. *Food Chemistry*, 104 (4), 1396-1401.
- Coultate, T. P., & Tom, P. C. (2002). *Food: The chemistry of its components*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Damasceno, L. F., Fernandes, F. A. N., Magalhães, M. M. A., & Brito, E. S. (2008). Non-enzymatic browning in clarified cashew apple juice during thermal treatment: Kinetics and process control. *Food Chemistry*, 106(1), 172-179.
- Dizadji, N., Entezar, P., & Afsari, A. (2012) Experimental study of kiwi juice under sonication and carbonation. *World Academy of Science, Engoneering and Technology*, 61, 1060-1062.
- Earle, R. L. (1983). *Unit operations in food processing*. Oxford: Pergamon Press.
- Fabroni, S., Amenta, M., Timpanaro, N., & Rapisarda, P. (2010). Supercritical carbon dioxide-treated blood orange juice as a new product in the fresh fruit juice market. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 11(3), 477-484.
- Fellows, P. J. (2009). *Food processing technology: Principles and practice*. Cambridge: CRC Press.
- Fustier, P., St-Germain, F., Lamarche, F., & Mondor, M. (2011). Non-enzymatic browning and ascorbic acid degradation of orange juice subjected to electroreduction and electro-oxidation treatments. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 12(4), 491-498.
- Guerrero-Beltrán, J. A., Swanson, B. G., & Barbosa-Cánovas, G. V. (2005). Inhibition of polyphenoloxidase in mango puree with 4-hexylresorcinol, cysteine and ascorbic acid. *LWT-Food Science and Technology*, 38(6), 625-630.
- Jacobs, M. B. (1959). *Manufacture and analysis of carbonated beverages*. New York.: Chemical Publishing.

- Kaur, M., Singh, N., Sandhu, K. S., & Guraya, H. S. (2004). Physicochemical, morphological, thermal and rheological properties of starches separated from kernels of some Indian mango cultivars (*Mangifera indica* L.). *Food Chemistry*, 85(1), 131-140.
- Lalel, H. J., Singh, Z., & Tan, S. C. (2003). Aroma volatiles production during fruit ripening of 'Kensington Pride' mango. *Postharvest Biology and Technology*, 27(3), 323-336.
- Laorko, A., Tongchitpakdee, S., & Youravong, W. (2013). Storage quality of pineapple juice non-thermally pasteurized and clarified by microfiltration. *Journal of Food Engineering*, 116(2), 554-561.
- Lawless, H.T., & Heymann, H. (1988). *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. New York: Chapman and Hall.
- Lee, H. S., & Coates, G. A. (1999). Vitamin C in frozen, fresh squeezed, unpasteurized, polyethylene-bottled orange juice: A storage study. *Food Chemistry*, 65(2), 165-168.
- Lee, W. C., Yusof, S., Hamid, N. S. A., & Baharin, B. S. (2007). Effects of fining treatment and storage temperature on the quality of clarified banana juice. *LWT - Food Science and Technology*, 40(10), 1755-1764.
- Liu, F., Li, R., Wang, Y., Bi, X., & Liao, X. (2014). Effects of high hydrostatic pressure and high-temperature short-time on mango nectars: Changes in microorganisms, acid invertase, 5-hydroxymethylfurfural, sugars, viscosity, and cloud. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 22(0), 22-30.
- Macfie, H. (2007). *Consumer-led food product development*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Macrae, R. (1982). *HPLC in food analysis*. London: Academic Press.
- Mizrach, A., Flitsanov, U., Schmilovitch, Z. e., & Fuchs, Y. (1999). Determination of mango physiological indices by mechanical wave analysis. *Postharvest Biology and Technology*, 16(2), 179-186.
- Muda, P., Seymour, G., Errington, N., & Tucker, G. (1995). Compositional changes in cell wall polymers during mango fruit ripening. *Carbohydrate Polymers*, 26(4), 255-260.
- Rattanathanalerk, M., Chiewchan, N., & Srichumpoung, W. (2005). Effect of thermal processing on the quality loss of pineapple juice. *Journal of Food Engineering*, 66(2), 259-265.
- Richardson, T., & Finley, J. W. (1985). *Chemical changes in food during processing*. New Delhi: CBS Publisher.

- Rivas, A., Rodrigo, D., Martínez, A., Barbosa-Cánovas, G. V., & Rodrigo, M. (2006). Effect of PEF and heat pasteurization on the physical–chemical characteristics of blended orange and carrot juice. *LWT - Food Science and Technology*, 39(10), 1163-1170.
- Rothman, L., & Parker, M. (2009). Just-About-Right (JAR) Scales: Design, usage, benefits and risks. Conshohocken, PA: ASTM International.
- Salunkhe, D. K., & Kadam, S. (1995). Lychee. In D. K. Salunkhe & S. Kadam (Eds.), *Handbook of fruit science and technology: Production, composition, storage, and processing*. New York: CRC Press.
- Santhirasegaram, V., Razali, Z., & Somasundram, C. (2013). Effects of thermal treatment and sonication on quality attributes of Chokanan mango (*Mangifera indica* L.) juice. *Ultrasonics Sonochemistry*, 20(5), 1276-1282.
- Schwartzberg, H. G., & Rao, M. (1990). *Biotechnology and food process engineering*. New York: CRC Press.
- Steen, D., & Ashurst, P. R. (2008). *Carbonated soft drinks: Formulation and manufacture*. Oxford: Blackwell Publisher.
- Thijssen, H. (1970). Concentration processes for liquid foods containing volatile flavours and aromas. *International Journal of Food Science & Technology*, 5(3), 211-229.
- Tiwari, B. K., O' Donnell, C. P., Muthukumarappan, K., & Cullen, P. J. (2009). Ascorbic acid degradation kinetics of sonicated orange juice during storage and comparison with thermally pasteurised juice. *LWT - Food Science and Technology*, 42(3), 700-704.
- Toledo, R. T. (2007). *Fundamentals of food process engineering*. New York: Springer.
- USDA Agricultural Research Service. (2014). *Mango, raw*. Retrieved 15 May, 2014. From <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2347>.
- Wall, M. 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(6–7), 655-663.
- Welke, J. E., Hoeltz, M., Dottori, H. A., & Noll, I. B. (2009). Effect of processing stages of apple juice concentrate on patulin levels. *Food Control*, 20(1), 48-52.
- Woodroof, J. G., & Phillips, G. F. (1981). *Beverages: Carbonated and noncarbonated*. Westport, Conn: AVI Publisher.

Zhu, D., Ji, B., Eum, H. L., & Zude, M. (2009). Evaluation of the non-enzymatic browning in thermally processed apple juice by front-face fluorescence spectroscopy. *Food Chemistry*, 113(1), 272-279.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved