

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2543. *ประชุมสัมมนากล้วยนานาชาติครั้งที่ 1*. กรุงเทพฯ. กองบรรณาธิการเฉพาะกิจฐานเกษตรกรรม. 2530. *กล้วย*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม.
- กรมอนามัย กองโภชนาการ. 2521. *ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนของกินได้ 100 กรัม*. กรุงเทพฯ : กระทรวงสาธารณสุข.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542. *สารให้ความหวาน*. กรุงเทพฯ : บริษัท จาร์พาเทคเซ็นเตอร์ จำกัด.
- เกษร สุนทรเสรี. 2540. *กล้วยพืชสารพัดประโยชน์*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช.
- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. *รายงานวิจัยเรื่องกรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง*. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- จรรยา วัฒนทวีกุลและพิพัฒน์ พันพาไพโร. 2523. *การตากแห้งโดยใช้ตู้อบแสงแดด*. *อาหาร*, 12(1) : 60-65.
- จรัสพงศ์ เจียรระกุล. 2542. *การศึกษาการอบแห้งกล้วยน้ำว้าโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบถาด*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จินดนา เขมาวุฒ์. 2534. *ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้ากวน*. วิทยานิพนธ์ ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชูจิตร สมบัติพานิช. 2503. *การวิเคราะห์คุณภาพทางอาหารของกล้วยบางชนิด*. วิทยานิพนธ์ สำหรับประกอบการทำปริญญาตรี คณะกสิกรรมและสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณภัศรณัฏ์ ปัญญาสุข. 2544. *ผลของอุณหภูมิและกรดแอสคอร์บิกต่อการเกิดสีน้ำตาล แอคติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและ โพลีฟีนอลออกซิเดสในระหว่างการเก็บรักษาเนื้อผลฝรั่งที่ตัดแบ่งชิ้น*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัญญา คนชื้อ. 2544. *การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ดวงแก้ว ศรีลักษณ์. 2544. *มหัศจรรย์พันธุ์กล้วยในไทย*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด เพื่อนเด็ก.
- ธีรชัย ไชยศิริ และคณะ. 2532. *เครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้าพลังงานแสงอาทิตย์*. โครงการภาควิชา วิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2543. *ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล*. ใน *เคมีอาหาร*, หน้า 307-322. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเคียนสโตร์.
- บุญเลิศ ศรีสารา และวินัย เพลินชัยวานิช. 2530. *ผลไม้และผลิตภัณฑ์จากผลไม้*. ภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- บุญส่ง กุลกุล. 2543. *อิทธิพลของระยะเวลาแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผล ลิ้นจี่แช่แข็ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เบญจมาศ ศิลาข้อย. 2538. *กล้วย*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. *การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน*. *อาหาร*, 25(3) : 160-169.
- พฤษภา ณ อยุรยา. 2542. *สวนกล้วยน้ำว้า*. กรุงเทพฯ : บริษัทแสงปัญญาเลิศ จำกัด.
- พรประภา วงศ์ฝัน. 2545. *การเปลี่ยนสีโดยเอนไซม์ของกล้วยอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิไลรัก บุญใหญ่. 2541. *การเลือกใช้เครื่องจักรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผักผลไม้อบแห้ง*. ใน *การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักผลไม้อบแห้งระดับครัวเรือน*, หน้า 30-31. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พานิชย์ ยศปัญญา. 2542. *กล้วยในเมืองไทย*. กรุงเทพฯ : บริษัทพิมพ์เนศ พรินท์ติ้ง จำกัด.
- พึงพิศ คุณยพัชร. 2541. *กล้วยพืชชีวิตของคนไทย*. ใน *การสัมมนาและนิทรรศการกล้วยครบ วงจร*, หน้า 21-24. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์.
- ไพบุลย์ ชรรมรัตน์ว่าสีก. 2529. *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. *อาหารกึ่งแห้ง*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัชณี ตัณฑะพานิชกุล. 2532. *เคมีอาหาร*, หน้า 162-178. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อักษรไทย.
- รัศมี ศุภศรี. 2519. การทำกล้วยตากโดยใช้ตู้อบ. *อาหาร*, 8(2) : 25-38.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. การทำแห้งอาหาร. ใน *วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอม
อาหาร*, หน้า 222-232. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ :
ไอ.เอส.พรินต์ติ้งเฮาส์.
- ภูธร ตริรัมย์ปราช. 2541. *การออกแบบและพัฒนาระบบหมุนเวียนอากาศของเครื่องอบแห้ง
แบบถาด*. ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัฒนาพงษ์ รักษ์วิเชียรและสังวาลย์ เฟื่องพัก. 2535. *การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้ด้วยพลังงาน
แสงอาทิตย์ระดับอุตสาหกรรม*. รายงานการวิจัย ภาควิชาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วิจิตร คงมูล. 2524. *พลังงานกับชีวิต*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ไอเดียนสโตร์.
- วิชัย หุตทัยธนาสันต์. 2541. การใช้ประโยชน์และแปรรูปกล้วย. ใน *การสัมมนาและนิทรรศการ
กล้วยครบวงจร*, หน้า 16-17. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์.
- วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร
คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ.
- วิไลลักษณ์ รัตอาภา, วิภา สุโรจนะเมธากุล, เพ็ญใจ ตั้งคณะกุล, เบญจมาศ ศิลาชัยและ
กรรณา วงษ์กระจำง. 2532. การศึกษาคุณค่าทางอาหารของกล้วยในกลุ่ม ABB บาง
ชนิด. *อาหาร*, 19(4) : 247-256.
- วินัส ทัดเนียม. 2542. *การอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์แบบใช้น้ำเป็นพลังงานเสริมระดับ
อุตสาหกรรม*. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีพลังงาน
คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2529. *วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1*. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตร
แห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2529. *วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 2*. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตร
แห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.

- สิวาพร ศิวเวชช. 2535. *วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร*. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.
- เสวตฉัตร กุณา. 2542. *การศึกษากกรรมวิธีการผลิตกล้วยน้ำว้าผง*. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนารผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมทรรศน์ นันทะไชย. 2541. *งานวิจัยและพัฒนากล้วยบพาทของกรมวิชาการเกษตร*. ใน *การสัมมนาและนิทรรศการกล้วยครบวงจร*, หน้า 13-15. กรุงเทพฯ : อักษรสยามการพิมพ์.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2544. *การใช้ตู้อบแห้ง Tray dryer และตู้อบแสงอาทิตย์*. ใน *หลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องเทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้ง สำหรับสถาบันราชภัฏ* ระหว่างวันที่ 5-9 มีนาคม พ.ศ.2544 จัด โดยศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ. 2541. *โครงการการศึกษาปฏิบัติการเกิดสีน้ำตาลในกระบวนการผลิตซีอิ๊ว และเต้าเจี้ยวของไทย*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุขฤดี สุขใจ. 2535. *สมรรถนะของเครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้าด้วยแสงอาทิตย์แบบหมุนเวียน และต่อเนื่อง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. *กระบวนการทำแห้งอาหาร*. ใน *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*, หน้า 164-172. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุรพล อุปติสสกุล. 2536. *สถิติการวางแผนการตลาดเล่ม 1*. พิมพ์ครั้งที่ 3, กรุงเทพฯ : สหมิตรออฟเซต.
- สุรีย์ นานาสมบัติ. 2534. *การเสี้ยวของกล้วยตากและการเก็บรักษาในสภาพควบคุมความชื้นสัมพัทธ์*. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาศาสตร์การอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง*. กรุงเทพฯ : กระทรวงอุตสาหกรรม.

- อนันต์ อิศระเสนีย์. 2536. การใช้โปรแกรมสถิติ *Statistix version 1.1 และ 3.5*. ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณ หันพงษ์กิตติกุล. 2530. *จุลชีววิทยาอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสร่างกุล. 2545. *โครงการปฏิบัติการฟินอลออกซิเดสของกล้วยอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์*. รายงานการวิจัย ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรุณี อภิชาติสร่างกุล. 2530. *วิทยาศาสตร์อาหารทั่วไป*. เอกสารประกอบการสอน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เอกชัย ยามภู. 2543. *กล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์*. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตรบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC 17th ed.*, Association of Official Analytical Chemists. Anlington, Verginia, USA.
- Biale, J.B. 1960. Fruit respiration. in W. Ruhland (ed.). *Encyclopidia of Plant Physiology*. Springer Verlag, Berlin., 12(12) : 536-592.
- Cano, M.P., Marin, M.A. and Fu'ster, C. 1990. Freezing of Banana sliced : Influence of Maturity level and Thermal treatment prior to freezing. *J. Food Sci.*, 55 : 1070-1072.
- CSIRO. 1972. Banana ripening guide. *Division of Food Reseach Circular 8*. Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO). Melbourne, Australia.
- Ajandouz, E.H., Tchiakpe, L.S., Dalle Ore, F., Benajiba, A. and Puigserver, A. 1997. Effects of pH on Caramelization and Maillard Reaction Kinetics in Fructose-Lysine Model Systems. *J. Food Sci.*, 66(7) : 926-931.
- James, C.S. 1995. *Analytical Chemistry of Foods*. Chapman&Hall, Glasgow, UK.
- Jermimi, M.F.G., Geiges, O. and Schmidt-Lorenz, W. 1987. Detection, isolation and Identification of osmotolerant yeast from high sugar products. *J. Food Prot.*, 50(6) : 468-472
- Johnson, H.a. and Peterson. S.M. 1974. *Encyclopaedia of Food Technology*. Connecticut USA.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York.

- Fellow, P.J. 1990. *Food Processing Technology : Principal and Practice*. 2nd edition, Ellis Horwood, West Sussex.
- Hunter Lab. 1997. *Color Quest II Colorimeter*. Hunter Associates Laboratories Inc. Reston, Virginia, USA.
- Instron Corporation. 1993. Instron Series 5565. Load Frams and Instron Merlin Software. Canton, Massachusetts.
- Jiang, Y. and Fu, J. 1998. Inhibition of polyphenol oxidase and the browning control of litchi fruit by glutathione and citric acid. *Food Chem*, 62(1) : 49-52.
- Kim, D.M., Smith, N.L. and Lee, C.Y. 1993. Quality of minimally processed apple sliced from selected cultivars. *J. Food Sci.*, 58 : 1115-1117.
- White, K.L. and Bell, L.N. 1999. Glucose Loss and Maillard Browning in Solids as Affected by Porosity and Collapse. *J. Food Sci.*, 64(6) : 1010-1014.
- Lerici, R.C., Rosa Dalla, M.D. and Pinnavania, G. 1983. Direct Osmosis as Pretreatment to Fruit Drying. *Proceeding 2nd Europe. Conf. On Food Chem.* pp : 287-296.
- Lozano, J.E., Drudis-Biscarri, R. and Ibarz-Ribas, A. 1994. Enzymatic browning in apple pulps. *J. Food Sci.*, 59(3) : 564-567.
- Luis E. Rodriguez-saona, Ronald E. Wrolstad, and Pereira. 1997. Modeling the Contribution of Sugars, Ascorbic Acid, Chlorogenic Acid and Amino Acids to Non-enzymatic Browning of Potato Chips. *J. Food Sci.*, 62(5) : 1001-1005.
- Macrae, R., Robinson, R.K. and Sadler, M.J. 1993. *Encyclopedia 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.
- Buglione, M. and Lozano, J. 2002. Nonenzymatic Browning and Chemical Changes During Grape Juice Storage. *J. Food Sci.*, 67(4) : 1538-1543.
- Murakami, M., Shigeeda, A., Danjo, K., Yamaguchi, T., Takamura, H. and Matoba, T. 2002. Radical-Scavenging Activity and Brightly Colored Pigments in the Early Stage of the Maillard Reaction. *J. Food Sci.*, 67(1) : 93-96.

- Sawamura, M., Nakagawa, T., Katsuno, S., Hamaguchi, H. and Ukeda. 2000. The Effects of Antioxidants on Browning and on Degradation Products Caused by Dehydroascorbic Acid. *J. Food Sci.*, 65(1) : 20-23.
- Mujumdar, S.A. 1995. *Handbook of Industrial Drying*. 2nd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Pablo, L.S. 1978. The Practicality of Solar Drying of Tropical Fruit. *Proceeding of the Solar Drying Workshop*. Manila. Phippine, Oct 18-21.
- Palmer, J.K. 1971. *The Biochemistry of Fruits and Their Product*. Vol.2. Academic Press, London.
- Patricia, D.L., Diane, M.B., Ronald, E. and Robert, W.D. 1993. Enzymatic browning inhibited in fresh and apple rings by pineapple juice. *J. Food Sci.*, 58(2) : 399-404.
- Pearson, D. 1976. *The Chemical Analysis of Foods*. 7th ed., Longman Group, Ltd., New York.
- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. *Food Science*. Chapman & Hall, New York.
- Pre'stamo, G. and Manzano, P. 1993. Peroxidases of selected fruit and vegetables and the possible use of ascorbic acid as an antioxidant. *Hort. Science*, 28(1) :48-50.
- Riaz Khan. 1993. Low-calorie bulk sweeteners : nutrition and metabolism. *Low-Caloried Foods and Food Ingredients*. pp. 36-51, Blackie Academic and Professional, London.
- Roland P. Carpenter, David H. Lyon, Terry A. Hasdell. 2000. *Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control*. 2nd ed., Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Sapers, G.M. and Ziokowski, M. 1987. A Research note : Comparision of erythorbic and ascorbic acid as inhibitors of enzymatic browning in apple. *J. Food Sci.*, 59(3) : 1732-1733.
- Sapers, G.M., Douglas, Jr.F.W., Bilyk, A., Hsu, A.F., Dower, H.W., Garzarella, L. and Kozempel, M. 1989. Enzymatic browning in Atlantic potatoes and related cultivars. *J. Food Sci.*, 54 : 362-365.
- Satu M. Lievonen, Tommi J. Laaksonen, and Yrjo H. Roos. 2002. Nonenzymatic Browning in Food Models in the Vicinity of the Glass Transition : Effect of Fructose, Glucose, and Xylose as Reducing Sugar. *J. Agric. Food Chem.*, 50 : 7034-7041.

- 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.
- S.I. No.334. 1995. “European Community (general provisions on the control of additives, and in particular colours and sweeteners for use in foodstuffs) Regulation.” [Online]. Available http://www.outreach.missouri.edu/perry/food&nut/fit_8.htm (8 June 2002).
- Statutory Rule No.50. 1996. “Miscellaneous Food Additive Regulations (Northern Ireland).” [Online]. Available <http://www.aerocia.com/foodnews17.htm> (8 June 2002).
- Tibury, R.H. 1980. Xerotolerant (Osmophilic) yeasts. In F.A.Skinner, S.M.Passmore and R.R.Davenport (eds.), *Biology and Activities Yeasts*. pp. 153–175, Academic Press, New York.
- Troller, J.A. 1979. Food Spoilage by Microorganism Tolerating low-Aw Environments. *Food Technol*, 33(1) : 72-75
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. Van Nestrand Reinhold. New York.