เอกสารอ้างอิง

คณะกรรมการสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตรและสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. *แนวทางการพัฒนามะม่วงในปี 2540*, สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตรและสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2543.

ดนัย บุณยเกียรติ และนิธิยา รัตนาปนนท์. *การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2535.

ถวิล ข่ายสุวรรณ และคนอื่นๆ. *การปลูกมะม่วงในปัจจุบัน*. โครงการหนังสือเกษตร : สำนักพิมพ์เจ็ดสยาม, 2525.

ธงชัย ยันตรศิริ และคณะ. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการ : *การตรวจวัดคุณภาพของผลส้มและมะม่วงแบบไม่ทำลาย*, สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กรกฎาคม 2542.

ธงชัย สุวรรณสิชฌน์. เอกสารประกอบการสอน เรื่อง การวัดค่าเนื้อสัมผัสของอาหาร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545.

ธวัชชัย รัตน์ชเลศ และศิวาพร ธรรมดี. *พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย* : คู่มือเลือกพันธุ์สำหรับผู้ปลูก. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์รั้วเขียว , 2542.

นิธิยา รัตนาปนนท์. *เคมีอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543.

พวงทอง ใจสันติ์, จิตรา กลิ่นหอม และอัจฉรา เทียมภักดี. *การทดสอบการใช้เพกตินที่สกัดได้จากเปลือกเสาวรสในการผลิตแยม*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541.

พานิชย์ ยศปัญญา. *มะม่วงนอกฤดู*. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มติชน, 2544.

ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และรุ่งอรุณ หอมดอก. *รายงานฉบับสมบูรณ์ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนคต้ามะม่วงสมุนไพร (ระยะที่ 1)*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.

มนัส แซ่ด่าน. *รีโอโลยีเบื้องต้น*. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โฟร์เพซ, 2538.

รุ่งอรุณ หอมดอก. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนคต้ามะม่วงสมุนไพร” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร-มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2545.

วิจิตร วังใน. *การทำสวนมะม่วง*. หน้า 1-17. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ : บริษัทโรจน์กสิกิจเฟอร์ติไลเซอร์, 2533.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

สินธนา ลีนานุรักษ์. *เอกสารประกอบการสอนวิชาการแปรรูปผักและผลไม้*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, 2535.

สุกัญญา พัวพันธ์. 2545. *"ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงสุก." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.google.com (18 พฤศจิกายน 2545).*

สุวรรณา สุภิมารส. *เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต*. พิมพ์ครั้งที่1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543.

AOAC.Association of Official Analytical Chemists, 16th ed. AOAC. Inc. Virgina, USA, 1995.

AOAC.Association of Official Analytical Chemists, 16th ed. AOAC. Inc. Virgina, USA, 2000.

Bloksma, A. H. Rheology of wheat flour doughs. *J. of texture Studies*; 3, 3-17, 1972.

Boehringer Mannheim. *Enzymatic analysis of Sucrose/D-glucose/D-Fructose*. No.716260. Boehringer Mannheim. Roche Diagnostics, 1998.

D.G. Oakenfull. *The Chemistry of High Methoxyl Pectins, The chemistry and technology of pectin*. New York : Academic Press, Inc., 1991.

I.M. Ward and D.W. Hadley. An Introduction to the Mechanical Properties of Solid Polymers. New York : John Wiley & Sons Ltd., 1995.

Ioannis S. Chronakis. Network formation and viscoelastic properties of commerial soy protein dispersions : effect of heat treatment, pH and calcium ions. *Food Research International*; 29 (2) 123-134, 1996.

James F. Steffe. *Rheological Methods in Food Process Engineering.* Second Edition. Michigan : Freeman Press, 1996.

John. D. Ferry. Viscoelastic Properties of Polymers.3rd ed. USA : John Wiley & Sons, Inc., 1980.

J.P. Van Buren. *Function of Pectin in Plant Structure and Firmness, The chemistry and technology of pectin*. New York : Academic Press, Inc., 1991.

Katsuta *et. al.* Viscoelastic Properties of Whey Protein Gels : Mechanical Model and Effects of Protein Concentration on creep. *J. of Food Science*; 55 (2) 516-521, 1990.

L. Ma *et. al.* Viscoelastic Properties of Reduced-fat and Full-fat Cheddar Cheeses . *J. of Food Science*; 61 (4) 821-823, 1996.

L. Ma *et. al*. Rheology of Full-fat and Low-fat Cheddar Cheeses as Related to Type of Fat Mimetic. *J. of Food Science*; 62 (4) 748-752, 1997.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

L. Ma and G.V. Barbosa-Cánovas. Viscoelastic properties of xanthan gels interacting with cations. *J. of Food Science*; 62 (6) 1124-1128, 1997.

M. Anandha Rao. *Rheology of fluid and semisolidfoods : principles and application*. USA : Aspen Publishers, Inc., 1999.

Malcolm C. Bourne. *Food Texture and Viscoelastic : Concept and Measurement.* First edition. New york : Academic Press, 1982.

M. A. Rao and J.F. Steffe. *Viscoelastic Properties of Foods*. England : Elsevier Science Publishers Ltd., 1992

M.A.V. Alexos *et al*. *Rheology of Pectin Dispersions and Gels, The chemistry and technology of pectin*. New York : Academic Press, Inc., 1991.

M.D. Alvarez and W. Canet. Rheological characterization of fresh and cooked potato tissues (cv. *Monalisa*). *Z lebensm Unter Forsh A*; 207 : 55-65, 1998.

M.D. Alvarez *et al*. Viscoelastic characterization of solid foods from creep compliance data : application to potato tissues. *Z lebensm Unter Forsh A*; 207 : 356-362, 1998.

Morrow and Mohsenin (1966). *Mechanical Properties of Foods : Rheology and Texture in Food Quality*. Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc., 1970.

Owen R. Fennema. *Food chemistry*. Third edition. New York : M. Dekker, 1996.

Qiu *et al. Creep-compliance and yield behavior of food-grade pectin gel*. Unpublished data.: The chemistry and technology of pectin. USA : Academic Press, 1990.

R.M. Christensen. *Theory of viscoelastic : An Introduction*. New York : Acedemic Press., 1971.

Sherman, P. *Industrial Rheology*. New York : Academic Press, 1970.

S.K. Mitra and E.A. Baldwin. *Mango: Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. USA : CAB INTERNATIONAL., 1997.

Vásquez-Caicedo *et al. Physical, Chemical and Sensory Properties of Nine Thai Mango Cultivars and Evaluation of their Technological and Nutritional Potential*. International Symposium : January 8-11,2002 at Chiang Mai, Thailand, 2002.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved