

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2542. มาตรฐานลำไยของประเทศไทยและการผลิตลำไยอย่างถูกต้องและเหมาะสม. กรุงเทพฯ : กรม.
- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. รายงานวิจัย ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. มปป. ลิ่นจี่-ลำไย. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์เทพพิทักษ์การพิมพ์.
- จินตนา เขมาวุฒ์. 2534. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้ากวน. วิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิรมล อุดมอ่าง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และสุทัศน์ สุระวัง. 2543. บทนำ. ใน แนวทางในการแปรรูปลำไย, หน้า 1-2. เชียงใหม่ : นพบุรีการพิมพ์.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2543. ปฏิกริยาการเกิดสีน้ำตาล. ใน เคมีอาหาร, หน้า 307-322. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนโตร์.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนโตร์.
- บริษัท ลองแกน จำกัด. 2546. “มาตรฐานลำไยของประเทศไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.longanthai.com/standardthai.htm> (9 พ.ย. 2546)
- ปุ่น และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. บริษัทแพคเมทส์ จำกัด. กรุงเทพฯ.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์. 2542. ลำไยไม้ผลเศรษฐกิจเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์, คุษฎี ณ ลำปาง และรวิไพพรรณ อภิชาติพงษ์ชัย. 2542. ลำไย : ไม้ผลเศรษฐกิจสำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พาวิณ มะโนชัย. 2543. ลำไย. หน้า 5, 21. เชียงใหม่ : สิรินาฎการพิมพ์.
- ไพไรค์ บุญใหญ่. 2541. การเลือกใช้เครื่องจักรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผักผลไม้อบแห้ง. ใน การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักผลไม้อบแห้งระดับครัวเรือน, หน้า 30-31. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาศิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนโตร์.

ไพศาล วุฒิจำนงค์. 2540. เอกสารประกอบการอบรมเรื่อง อุตสาหกรรมผักและผลไม้อบแห้ง. ส่วน
อุตสาหกรรมเกษตร สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
กระทรวงอุตสาหกรรม.

รัชณี ดัชนีพานิชกุล. 2536. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อักษรไทย.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. การทำแห้งอาหาร. ใน วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอม
อาหาร, หน้า 222-232. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ :
ไอ.เอส.พรีนติ้งเฮาส์.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2538. คาร์โบไฮเดรต. ใน เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร, หน้า 41-102.
โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2544. การบรรจุ การเก็บและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง. ใน
หลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง เทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้งสำหรับสถาบัน
ราชภัฏ ระหว่างวันที่ 5-9 มีนาคม พ.ศ. 2544 จัดโดยศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
เกษตร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : บริษัท เท็กซ์
แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชัน จำกัด.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2546. วัตถุดิบอาหาร. นครปฐม : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการ
เกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน

ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2543. การผลิตลำไย. เชียงใหม่ :
สิรินาฏการพิมพ์.

สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. การอบแห้งผลไม้. ใน การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบาง
ประเภท, หน้า 254. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2544. การใช้ตู้อบแห้ง Tray Dryer และตู้อบแสงอาทิตย์. ใน หลักสูตร
การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องเทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้งสำหรับสถาบันราชภัฏ
ระหว่างวันที่ 5-9 มีนาคม พ.ศ.2544 จัดโดยศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร.
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร. ในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, หน้า 164-172. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2541. “ปริมาณและมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตรรายเดือน.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/Import-Export.php> (28 มกราคม 2547)
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC17thed., Association of Official Analytical Chemists. Anlington, Virginia, USA.
- Bolin, H.R. and Steele, R.J. 1987. Nonenzymatic Browning in Dried Apples During Storage. *J. Food Sci.* 52:1654-1657.
- Buta, J.G., Moline, H.E., Spaulding, D.W. and Wang, C.Y. 1999. Extending Storage Life of Fresh cut Apples Using Natural Products and Their Derivatives. *J. Agric. Food Chem.* 47: 1-6.
- Dong, Z., Wrolstad, R.E. and Sugar, D. 2000. Extending shelf life of fresh cut pears. *J. Food Sci.* 65:181-185.
- Esselen, E.D. and Powers, J.J. 1945. D-Isoascorbic acid as an antioxidant. *Ind. Eng. Chem.* 37: 295-302.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc., New York.
- James, C.S. 1995. Analytical Chemistry of Foods. Chapman & Hall, Glasgow, UK.
- James, R.G., Betty Hess-Pierce., Rodrigo, A.C. and Adci, A.K. 2002. Quality changes in fresh-cut pear slices as affected by controlled atmospheres and chemical preservatives. *J Post Bio and Tech.* 24:271-278.
- Kukura, J.L., Beelman, R.B., Peiffer, M. and Walsh, R. 1998. Calcium Chloride Added to Irrigation Water of Mushrooms (*Agaricus Bisporus*) Reduces Postharvest Browning. *J. Food Sci.* 63:3.
- Lee-Kim, M.S., Hwang, E.S. and Kim, K.H. 1997. Inhibition Studies on Burdock Polyphenoloxidase (PPO) Activity. *J. Food Process Preserv.* 21:485-494.
- Loscher, J., Krok, L., Westphal, G. and Vogel, J. 1991. L-ascorbic acid – a carbonyl compound of non-enzymatic reactions. 2. Aminoacid carbonyl reactions of L- ascorbic acid. *Z. Lebensn. Unters. Forsch.* 192:323-327.

- Luo, Y. and Barbosa-Canovas, G.V. 1995. Inhibition of Apple-Slices Browning by 4-Hexylresocinol. In Lee, C.Y. and Whitaker, J.R., (ed). *Enzymatic Browning and Its Control*. ACS Symposium Series 600. Washington D.C. : American Chemical Society. pp. 240-250.
- Martinez, M.M. and Whitaker, J.R. 1995. The biochemistry and control of enzymatic browning. *Trends in Food Science and Technology*. 6:195-200.
- Minolta Camera Co., Ltd. 1991. Chroma Meter CR-310 Instruction Manual. Cho-ku Osaka, Japan.
- Monsalve-Gonzalez, A., Barbosa-Canovas, G.V., Cavalieri, R.P., McEvily, A.J. and Iyegar, R. 1993. Control of Browning During Storage of Apple Slices Preserved by Combined Methods. 4- Hexylresocinol as Anti-browning Agent. *J. Food Sci.* 58:797-800.
- Monsalve-Gonzalez, A., Barbosa-Canovas, G.V., McEvily, A.J. and Iyegar, R. 1995. Inhibition of Enzymatic Browning in Apple Products by 4- Hexylresocinol. *Food Tech.* 49:110-118.
- Ozdemir, M., Seyhan, F.G., BaKan, A.K., Ilter, S., Ozay, G. and Devres, O. 2000. Analysis of internal browning of roasted hazelnuts. *J. Food Chem.* 73:191-196.
- Paull, R.E. and Chen, N.J. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *HortScience*. 22:1303-1304.
- Pizzaocaro, F., Torreggiani, D. and Gilardi, G. 1993. Inhibition of apple polyphenol oxidase (PPO) by ascorbic acid, citric acid and sodium chloride. *J. Food Processing and Preservation*. 17:21-30.
- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. *Food Science*. Chapman & Hall, New York.
- Roig, M.G., Bello, J.F., Rivera, Z.S., and Kennedy, J.F. 1999. Studies on occurrence of non-enzymatic browning during storage of citrus juice. *J. Food Research International*. 32:609-619.
- Santerre, C.R., Cash, J.N and Vannorman, D.J. 1988. Ascorbic acid/citric acid combinations in the processing of frozen apple slices. *J. Food Sci.* 53:1713-1716.
- Santerre, C.R., Leach, T.F. and Cash, J.N. 1991. Bisulfite Alternatives in Processing Abrasion-Peeled Russet Burbank Potatoes. *J. Food Sci.* 56(1) : 257-259.

- Sapers, G.M. and Ziolkowski, M.A. 1987. Comparison of erythorbic acids as inhibitors of enzymatic browning in apple. *J. Food Sci.* 52:1732-1737.
- Sapers, G.M. 1991. Control of enzymatic browning in raw fruit juice by filtration and centrifugation. *J. Food Processing Preservation.* 15:443-449.
- Sapers, G.M. 1993. Browning of Foods: Control by Sulfites, Antioxidants, and Other Means. *Food Technol.* 47:75-84.
- Sapers, G.M. and Miller, R.L. 1998. Browning Inhibition in Fresh-cut Pears. *J. Food Sci.* 52:1732-1733.
- Sapers, G.M. and Miller, R.L. 1998. Browning Inhibition in Fresh-cut Pears. *J. Food Sci.* 63:342-346.
- Son, S.M., Hwang, T.Y., Lee, C.Y. and Moon, K.D. 2001. The relationship among flesh browning, polyphenol oxidase activity, and total phenolic content in minimally processed apple slices. Annual Meeting . Kyungpook National University.
- Subhadrabandhu, S. 1990. Lychee and Longan Cultivation in Thailand. Rumthai Publication. Thailand. 40 p.
- Tongdee, S.C. 1997. Longan. In. P. 335-345. S. Mitra (ed). Postharvest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits. CAB. International. USA.
- Troller, J.A. and Christian, J.H.B. 1978. Water Activity and Food. Academic Press, New York.
- Vamos-Viguazo. L. 1995. Prevention of enzymatic browning on fruits and vegetables : a review of principles and practice. In Enzymatic browning and its prevention, ACS Symposium series. 0097-6156, 600, American Chemical Society, Washington, D.C.
- USDA Nutrient Database for Standard Reference. 2003. Longan, raw NDB No. 09172. [Online]. Available. http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi_bin/list_nut.pl (15 พ.ค. 2547)