

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. 2542. มาตรฐานลำไยของประเทศไทยและการผลิตลำไยอย่างถูกต้องและเหมาะสม. กรุงเทพฯ: กรม.
- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. รายงานวิจัย ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. มปพ. “แหล่งผลิตลำไย”. ในลิ้นจี่-ลำไย. หน้า กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์เทพพิทักษ์ การพิมพ์.
- จินตนา เขมาวุฒ. 2534. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของกล้วยน้ำว้ากวน. วิทยานิพนธ์ คณะกรรมการมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นิรมล อุดมอ่าง, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล, และสุทัศน์ สุระวัง. 2543. “บทนำ”. ในแนวทางในการแปรรูปลำไย. หน้า 1-2. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนাপนนท์. 2545. ปฏิบัติการเกิดสีน้ำตาล. ในเคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.
- บริษัท ลองแกน จำกัด. 2546. “มาตรฐานลำไยของประเทศไทย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.longan thai.com/standardthai.htm> (9 พ.ย. 2546)
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2543. เ็นไซม์ทางอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์ทางการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์. 2542. ลำไยไม้ผลเศรษฐกิจเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พาวิณ มะโนชัย. 2543. ลำไย. หน้า 5, 21. เชียงใหม่: สิรินาฎการพิมพ์.
- พิไลรัก บุญใหญ่. 2541. “การเลือกใช้เครื่องจักรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผักผลไม้อบแห้ง”. ใน การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักผลไม้อบแห้งระดับครัวเรือน. หน้า 30-31. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- รัชณี คัมพะพานิชกุล. 2536. เคมีอาหาร. หน้า 162-178. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์อักษรไทย.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2541. รายงานการวิจัยเรื่องอุตสาหกรรมแปรรูปลำไย. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 168 หน้า.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. การทำแห้งอาหาร. ในวิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร, หน้า 222-232. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้งเฮาส์.
- รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 161 หน้า.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม1. นครปฐม: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ
- ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ, ทวีชัย นิมาแสง, วิบูลย์ ช่างเรือ และเยาวเรศ ไชยกันทา. 2543. รายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาเครื่องอบแห้งผลิตผลเกษตรแบบสลับทิศทางลมร้อน. เสนอต่อทบวงมหาวิทยาลัย. 112 หน้า.
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2543. การผลิตลำไย. เชียงใหม่: ลีริณาการพิมพ์. สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. “การอบแห้งผลไม้”. ในการอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. หน้า 254. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2544. “การใช้ตู้อบแห้ง Tray Dryer และตู้อบแสงอาทิตย์”. ในหลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องเทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้ง สำหรับสถาบันราชภัฏ 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.

- สุนีย์รัตน์ ดู่ดา. 2544. การอบแห้งลำไยแบบแคะเปลือกด้วยเครื่องอบแห้งแบบสลับทิศทางลมร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 96 หน้า.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง, มอก. 919-2532. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม
- Alice, T.L. and Whitaker, J.R. 1974. Some factors affecting rates of heat inactivation and reactivation of horseradish peroxidase. *J. Food Sci.* 39 : 1173- 1178.
- AOAC 2000. Official Methods of Analysis of AOAC17<sup>th</sup>ed., Association of Official Analytical Chemists. Anlington, Verginia, USA.
- Arogba, S.S. 2000. Mango (*Mangifera indica*) Kernel: Chromatographic Analysis of the Tannin, and Stability Study of the Associated Polyphenol Oxidase Activity. *J. Food Composition and Analysis.* 13: 149- 156.
- Balakrishnan, M., Thirupathi, V., and Devadas, C. T. 2001. Role of Food Additives in Food Processing . An Overview. Beverage and Food World.
- Burnette, F.S. 1977. Peroxidase and its relationship to food flavor and quality: a review. *J. Food Sci.* 42:1- 6.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Flurkey , W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches. *J. Food Sci.* 43: 1826 – 1828, 1831.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., Ruiz-Cruz, S., Cruz-Valenzuela, R., Rodriguez-Felix, A. and Wang, C.Y. 2004. Physiological and quality changes of fresh-cut pineapple treated with antibrowning agents. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.* 37:369-376.
- Gorin, N and Heiderma, F.T. 1976. Peroxidase activity in Golden Delicious apples as a possible parameter of ripening and senescence. *J. Agric. Food Chem.* 24 : 200– 201.
- Haard, N.F. 1973. Upsurge of particulate peroxidase in ripening banana fruit. *Phytochemistry.* 12: 555- 560.

- Hwang, T.Y., Son, S.M., 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.
- Jiang, Y. and Fu, J. 1998. Inhibition of polyphenol oxidase and the browning control of litchi fruit by glutathione and citric acid. *Food Chemistry*. 62: 49- 51.
- Kanner, J. and Shapira, N. 1989. Oxygen-and Metal-ion-Dependent Nonenzymatic Browning of Grape Juice. In *Quality Factors of Fruits and Vegetable: Chemistry and Technology*,
- Kukura, J.L., Beelman, R.B., Peiffer. M. and Walsh, R. 1998. Calcium Chloride 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.
- 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.
- Mayer, A.M. and Harel, E. 1979. Polyphenol oxidase in plants: A Review. *Phytochemistry*. 18: 193- 215.
- 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.
- Monica, I., Liliana, A., Erick, S., Edgar, U. and Valerio, B. 2003. Effect of immersion solution on shelf- life of minimally processed lettuce. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol.* 36: 591- 599.
- Natakita, P., Nuansri, R. and Bundit, L. No date. Inhibition of enzymatic browning in dried longan fruit. Department of Chemistry, Faculty of Science, Chiang Mai University 50200, Thailand.
- Onigbinde, A.O. and Ojeabulu, P. 1999. Some chemical options for the control of hard to cook and the associated browning in boiled cowpea (*V. unguiculata*). *Food Chemistry*. 67: 353- 356.

- PMP Fermentation Products, Inc. 1999. Eribate-Fruit and vegetables. Peoria, Illinois, USA.  
<http://www.pmpinc.com/product/eribate/fruit.html>.
- Pauli, R.E. and Chen, N.J. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *Hort Science*. 22:1303-1304.
- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. Food Science. Chapman & Hall, New York.
- Rak, D., Richard, M. and Gordon, Y. 2003. The effect of pretreatments on the drying rate and quality of dried bananas. *J. Food Sci.* 38:877-882.
- Rosen, J., C., and A., A., Kader., 1989. Post-harvest physiological and quality maintenance of sliced pear and strawberry fruits. *J. Food. Sci.* 54(3): 656-659.
- Saper, G.M. and Hicks, K.B. 1989. Inhibition of Enzymatic Browning in Fruits and Vegetables. In Quality Factors of Fruits and Vegetable: Chemistry and Technology, ed. Jen, J.J., ACC Symp., Series 405, pp 29 - 43, Am. Chem. Soc. Washiton, DC.
- Sapers, G.M. and Miller, R.L. 1998. Browning Inhibition in Fresh-cut Pears. *J. Food Sci.* 52:1732-1733
- Saper, G.M. and Ziolkowski, M. 1987. A research note: Comparison of erythorbic and ascorbic acids as inhibitors of enzymatic browning in apple. *J. Food Sci.*, 59(3) : 1732 – 1733, 1747.
- 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.
- 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](http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi_bin/list_nut.pl). (9 น.ศ. 2547)
- Waqer A. Baloch, Saifullah Khan and Ahmad K. Baloch. 1997. Influence of chemical additive on the stability of dried tomato powder. *J. Food Sci.* 32:117-120
- Wrolstad, R.E., Skrede, G., Lea, P. and Enersen, G. 1990. Influence of sugar on anthocyanin pigment stability in frozen strawberries. *J. Food Sci.* 55: 1064- 1072.
- Yue-Ming, J. 1999. Purification and some properties of polyphenol oxidase of longan fruit. *J. Food Chemistry*. , 66: 75-79.