

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. (2536). *เอกสารแนบท้ายประกาศ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร*, กระทรวงสาธารณสุข.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2546). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คู่มือประกอบการใช้เครื่องความดันสูง Mini Foodlab FPG 5620. (ม.ป.พ.). ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โครงการอนุรักษ์ผักสีเขียวและมูลนิธิโตโยต้าแห่งประเทศไทย. (2541). *มหัศจรรย์ผัก 108*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). มหาวิทยาลัยมหิดล, กรุงเทพฯ.
- งามทิพย์ กุ้วโรตม. (2538). *ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพฯ, โรงพิมพ์ลินคอร์น โปรโมชั่น.
- จรงค์ แก้วประสิทธิ์. *พริก*. วารสารจรรยาปีที่ 9 ฉบับที่ 66 เดือนพฤษภาคม-มิถุนายน พ.ศ. 2545.
- จันทร์สุด จงสวัสดิ์. (2540). *คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลไม้สดพร้อมบริโภค (มะละกอสุก ฝรั่ง และแคนตาลูป)*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 22-32.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2546). *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 298-299.
- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. (2547). *จุลชีววิทยาทั่วไป*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นิธยา รัตนานนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, หน้า 1-24.
- นิจศิริ เรืองรังษี. (2542). *เครื่องเทศ*. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 78-90.
- นิตดา หงษ์วิวัฒน์, ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ และสุภาพรณ เข็มชัยภูมิ. (2548). *ผัก ๑๓๓ ชนิด คุณค่าอาหารและการกิน*. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. (2527). *เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร เล่ม 1*. กรุงเทพฯ, อมรรการพิมพ์, หน้า 47-56.

- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพฯ, บริษัท แพคเมทส์ จำกัด, หน้า 60-67.
- พรประภา วงศ์ฝัน. (2545). *การเปลี่ยนสีโดยเอนไซม์ของกล้วยอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 54-106.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณิศา กาวิชัย. (2546). *เอกสารประกอบการสอนวิชา ทอ 310 จุลชีววิทยาทางอาหาร*. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วิทยาเขตแพร่ เฉลิมพระเกียรติ.
- มณีฉัตร นิกกรพันธ์ (มาณี วิวัฒน์วงศ์วนา). (2538). *มะเขือเทศ*. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, หน้า 1-10.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). *น้ำพริกหนุ่ม*, ฉบับที่ มพช. 293/2547.
- เมธินี เหว่ซึ่งเจริญ, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล, พวงทอง ใจสันติ และเกตุการ ดาจันทร์. (2543). *รายงานการวิจัย การศึกษาความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกหนุ่มแช่แข็ง*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 159-172.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. (2540). *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. กรุงเทพฯ, สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- เรณู ปิ่นทอง. (2535). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, หน้า 63-133.
- วรัญญา โชติช่วง. (2542). *การผลิตมันฝรั่งทอดแบบก้อนแช่เยือกแข็ง*. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 25-26.
- วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.
- ศิวาพร ศิวเวช, ปาริฉัตร ประวาหะนาวัน และอรวินท์ เลาหรัชตนันท์. (2539). *เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). นนทบุรี, สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, หน้า 189-225.
- สรจักร ศิริบริรักษ์. (2539). *เภสัชโภชนา*. กรุงเทพฯ, โรงพิมพ์กรุงเทพ.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. กรุงเทพฯ, โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- สุมาลี เหลืองสกุล. (ม.ป.พ.). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, หน้า 1-104.
- สุรพล อุปติสสกุล. (2536). *สถิติการวางแผนการทดลอง*. กรุงเทพฯ, สหมิตรออฟเซต.
- Alasalvar, C., Al-Farsi, M., Quantick, P. C., Shahidi, F. and Wiktorowicz, R. (2005). Effect of chill storage and modified atmosphere packaging (MAP) on antioxidant activity, anthocyanins, carotenoids, phenolics and sensory quality of ready-to-eat shredded orange and purple carrots. *Food Chemistry*, 89, 69-76.
- Alklint, C., Wadsö, L. and Sjöholm, I. (2004). Effect of modified atmosphere on shelf-life of carrot juice. *Food Control*, 15, 131-137.
- Allende, A., Aguayo, E. and Artés, F. (2004). Microbial and sensory quality of commercial fresh processed red lettuce throughout the production chain and shelf life. *International Journal of Food Microbiology*, 91, 109-117.
- Anh, H., Kim, J., Kim, J., Kim, D., Yook, H. and Byun, M. (2005). Combined effects of irradiation and modified atmosphere packaging on minimally processed Chinese cabbage (*Brassica rapa* L.). *Food Chemistry*, 89, 589-597.
- AOAC. (1998). *Bacteriological Analytical Manual*. 8th ed. Gaithersburg, USA, AOAC International.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC*. 17th ed. Virginia, USA, Association of Official Analytical Chemists.
- Baxter, I. A., Easton, K., Schneebeli, K. and Whitfield, F. B. (2005). High pressure processing of Australian navel orange juices : Sensory analysis and volatile flavor profiling. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6, 372 – 387.
- Bayindirli, A., Alpas, H., Bozoglu, F. and Hizal, M. (2006). Efficiency of high pressure treatment on inactivation of pathogenic microorganisms and enzymes in apple, orange, apricot and sour cherry juices. *Food Control*, 17, 52-58.
- Beltrán, D., Selma, M. V., Tudela, J. A. and Gill, M. I. (2005). Effect of different sanitizers on microbial and sensory quality of fresh-cut potato strips stored under modified atmosphere or vacuum packaging. *Postharvest Biology and Technology*, 37, 37-46.

- Blanchard, M., Castaigne, F., Willemot, C. and Makhoul, J. (1996). Modified atmosphere preservation of freshly prepared diced yellow onion. *Postharvest Biology and Technology*, 9, 173 – 185.
- Bull, M. K, Zerdin, K., Howe, E., Goicoechea, D., Paramanandhan, P., Stockman, R., Sellahewa, J., Szabo, E. A., Johnson, L. and 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 and Emerging Technologies*, 5, 135 – 149.
- Butz, P., Edenharder, R., García, A. F., Fister, H., Merkel, C. and Tauscher, B. (2002). Changes in functional properties of vegetables induced by high pressure treatment. *Food Research International*, 35, 295-300.
- Butz, P., García, A. F., Lindauer, R., Dieterich, S., Bognár, A. and Tauscher, B. (2003). Influence of ultra high pressure processing on fruit and vegetable products. *Journal of Food Engineering*, 56, 233-236.
- Butz, P., Koller, W. D., Tauscher, B. and Wolf, S. (1994). Ultra-High Pressure Processing of Onions : Chemical and Sensory Changes. *Lebens mittel-Wissenschaft und-Technologie*, 27, 463-467.
- Cheftel, J. C. (1992). Effects of high hydrostatic pressure on food constituents : an overview. In C. Balny, R. Hayashi, K. Heremans and P. Masson (Eds.), *High pressure and Biotechnology*. (pp. 195-209).
- Corbo, M. R., Altieri, C., Amato, D., Campaniello, D., Nobile, M. A. D. and Siniggia, M. (2004). Effect of temperature on shelf life and microbial population of lightly processed cactus pear fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 31, 93-104.
- Frazier, W. C. and Westhoff, D. C. (1978). *Food Microbiology*. New York, Mc Graw-Hill, Inc., pp. 3-16.
- Gil M. I., Conesa, M. A. and Artes, F. (2002). Quality changes in fresh cut tomato as affected by Modified atmosphere. *Postharvest Biol. Techno*, 25, 199-207.
- González-Aguilar, G. A., Ayala-Zavala, J. F., Ruiz-Cruz, S., Acedo-Félix, E. and Díaz-Cinco, M. E. (2004). Effect of temperature and modified atmosphere packaging on overall quality of fresh-cut bell peppers. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol*, 37, 817-826.

- Hendrickx, M. A. C., Knorr, D., Ludikhuyze, L., Loey, A. V. and Heinz, V. (n.d.). *Ultra High Pressure Treatments of Foods*. New York, Kluwer Academic/Plenum Publisher.
- Hendrickx, M., Ludikhuyze, L., Broeck, I. V. and Weemaes, C. (1998). Effects of high pressure on enzymes related to food quality. *Trends in Food Science and Technology*, 9,197-203.
- Hoover D. G., Metrick, C., Papineau, A. M., Farkas, D. F. and Knorr, D. (1989). Biological effects of high hydrostatic pressure on food microorganisms. *Food Technology*, 43,99-106.
- Houška, M., Strohalm, J., Kocurová, K., Totušek, J., Lefnerová, D., Tríska, J.,Vrchotová, N., Fiedleova, V., Holasova, M., Gabrovská, D. and Paulicková, I. (2005). High pressure and foods-fruit/vegetable juices. *Journal of Food Engineering*.
- James, C. S. (1995). *Analytical Chemistry of Foods*. Glasgow, UK, Chapman&Hall.
- Jamie, P. and Saltveit, M. E. (2002). Postharvest changes in broccoli and lettuce during storage in argon, helium, and nitrogen atmosphere containing 2% oxygen. *Postharvest Biology and Technology*, 26, 113-116.
- Kim, B. S. and Klieber, A. (1999). Freshness prolongation of minimally processed Chinese Cabbage with active modified atmosphere packaging. *Acta Hort*, 483, 319-324.
- Krebbbers, B., Matser, A. M., Hoogerwerf, S. W., Moezelaar, R., Tomassen, M. M. M. and Berg, R. W. (2003). Combined high-pressure and thermal treatment for processing of tomato puree : evaluation of microbial inactivation and quality parameters. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 4, 377-385.
- Krebbbers, B., Matser, A. M., Koets, M. and Berg, R. W. (2002). Quality and storage-stability of high-pressure preserved green beans. *Journal of Food Engineering*, 54, 27-33.
- Ledward, D. A., Johnston, D. E., Earnshaw, R. G. and Hasting, A. P. M. (1995). *High Pressure Processing of Foods*. Wiltshire, Greate Publishing Services Limited.
- Manurakchinakorn, S., Intavong, P., Yuennan, P., Tonwattana, S. and Pankong, A. (2004). Changes in Ascorbic Acid Content, Antioxidant Capacity and Sensory Quality of Fresh- cut Mangosteens During Storage. *Walailak J Sci & Tech*, 1(2), 87-95.
- Mao, L., Que, F. and Wang, G. (2005). Sugar metabolism and involvement of enzymes in sugarcane (*Saccharum officinarum* L.) stems during storage. *Food Chemistry*.

- Matser, A. M., Knott, E. R., Teunissen, P. G. M. and Bartels, P. V. (2000). Effects of high isostatic pressure on mushrooms. *Journal of Food Engineering*, 45, 11-16.
- McGuire, R. G. (1992). Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(12), 1254-1255.
- Murcia, M. A., Martínez-Tomé, M., Nicolás, M. C. and Vera, A. M. (2003). Extending the shelf-life and proximate composition stability of ready to eat foods in vacuum or modified atmosphere packaging. *Food Microbiology*, 20, 671-679.
- Nguyen, T. B. T., Ketsa, S. and Doorn, W. G. (2004). Effect of modified atmosphere packaging on chilling-induced peel browning in banana. *Postharvest Biology and Technology*, 31, 313-317.
- Nontawang, A. (n.d.). “ปลาร้าไทยคือภูมิปัญญาโลก”. [online]. Available <http://plara.velocall.com>.
- Omafuvbe, B. O., Shonukan, O. O. and Abiose, S. H. (2000). Microbiological and biochemical changes in the traditional fermentation of soybean for ‘soy-daddawa’ Nigerian food condiment. *Food Microbiology*, 17, 469-474.
- Omonigho, S. E. and Ikenebomeh, M. J. (2000). Effect of temperature treatment on the chemical composition of pounded white yam during storage. *Food Chemistry*, 71, 215-220.
- Parish, M. E. (1998). Orange Juice Quality After Treatment by Thermal Pasteurization of Isostatic High Pressure. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 31, 439 – 442.
- Parry, R. T. (1993). *Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Foods*. New York, Chapman and Hall.
- Perkins-Veazie, P. and Collins, J. K. (2004). Flesh quality and lycopene stability of fresh-cut watermelon. *Postharvest Biology and Technology*, 31, 159 – 166.
- Polydera, A. C., Stoforos, N. G. and Taoukis, P. S. (2005). Quality degradation kinetics of pasteurized and high pressure processed fresh Navel orange juice: Nutritional parameters and shelf life. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*.
- Quaglia, G. B., Gravina, R., Paperi, R. and Paoletti, F. (1996). Effect of High Pressure Treatments on Peroxidase Activity, Ascorbic Acid Content and Texture in Green Peas. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 29, 552-555.

- Ren, E. H. and Barbosa-Cánovas, G. V. (2000). Packaging and Shelf-Life Study of Apple Slices Preserved by Combined Methods Technology. In G. V., Barbosa- Cánovas and G. W., Gould (Eds.), *Innovations in Food Processing*. (pp. 205-223). Pennsylvania, Technomic Publishing Company, Inc.
- Rocculi, P., Romani, S. and Rosa, M. D. (2005). Effect of MAP with argon and nitrous oxide on quality maintenance of minimally processed kiwifruit. *Postharvest Biology and Technology*, 35, 319-328.
- Schöberl, H., Ruß, W., Wenzel, I. and Meyer-Pittroff, R. (1998). Water Loss and Consistency Reduction in Fruits and Vegetables Treated under High Pressures. In N. S., Isaacs (Eds.), *High Pressure Food Science, Bioscience and Chemistry*. (pp. 331-339). Cambridge, The Royal Society of Chemistry.
- Sivertsvik, M., Rosnes, J. T. and Bergslien, H. (2002). Modified atmosphere packaging. In T., Ohlsson and N., Bengtsson (Eds.), *Minimal processing technologies in the food industry*. (pp. 61-86). Cornwall, England, Woodhead Publishing Limited.
- Smelt, J. P. P. M. (1998). Recent advances in the microbiology of high pressure processing. *Food Science and Technology*, 9, 152-158.
- Soliva-Fortuny, R. C., Elez-Martínez, P. and Martín-Belloso, O. (2004). Microbiological and biochemical stability of fresh-cut apples preserved by modified atmosphere packaging. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 5, 215-224.
- Suppakul, P., Miltz, J., Sonneveld, K. and Bigger, S. W. (2003). Active Packaging Technologies with an Emphasis on Antimicrobial Packaging and its Applications. *Journal of Food Science*, 68, 408-419.
- Tahiri, I., Makhlof, J., Paquin, P. and Fliss, I. (2006). Inactivation of food spoilage bacteria and *Escherichia coli* O157:H7 in phosphate buffer and orange juice using dynamic high pressure. *Food Research International*, 39, 98-105.
- Tortora, Gerard J., Funke, Bardell R. and Case, Christine L. (1998). *Microbiology: an introduction*, 6th ed. USA., The Benjamin/ Cummings Publishing.

Voldrich, M., Dobiáš, J., Tichá, L., Cerovsky, M. and Krátká, J. (2004). Resistance of vegetative cells and ascospores of heat resistant mould *Talaromyces avellaneus* to the high pressure treatment in apple juice. *Journal of Food Engineering*, 61, 541-543.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved