เอกสารอ้างอิง

กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. 2536. *เอกสารประกอบการเรียนผักและผลไม้*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. หน้า 249-270

จารุพันธ์ ทองแถม, สุรินทร์ นิลสำราญจิต, เกตุชัย มานะ และวีระชัย เดชะเทศ. 2541. โครงการวิจัยพัฒนาพันธุ์ฝรั่งเพื่อการแปรรูป, *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ประจำปี งบประมาณปี 2541*, มูลนิธิโครงการหลวง

จารุพันธ์ ทองแถม, สุรินทร์ นิลสำราญจิต และเกตุชัย มานะ. 2543. โครงการวิจัยพัฒนาพันธุ์ฝรั่งเพื่อการแปรรูป, *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ตามโครงการวิจัยที่ 3025-3030 งบประมาณปี 2540*, มูลนิธิโครงการหลวง

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

นัยทัศน์ ภู่ศรัณย์. 2521. *วิทยานิพนธ์การสกัดเพคตินจากผลไม้บางชนิด*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 57 หน้า

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. *เคมีอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 77 หน้า

พัชรีย์ พัฒนานุกูล. 2546. *รายงาน เรื่อง เพคติน* ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 39 หน้า

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

มณธิดา กาวิชัย. 2546. *เอกสารประกอบการสอนวิชา ทอ 310 จุลชีววิทยาทางอาหาร*. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วิทยาเขตแพร่ เฉลิมพระเกียรติ.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

มนัส แซ่ด่าน. 2538. *รีโอโลยีเบื้องต้น.* พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โฟร์เพซ.

มอก. 263-2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แยม เยลลี่ และ มาร์มาเลด. เล่ม 95 ตอนที่ 86. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. กทม.

วราภรณ์ ชัยโอภาส. 2538. การสกัดเพกตินในผลไม้. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 10: 43-48.

วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร.* สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอนัล พับลิเคชั่น จำกัด. กรุงเทพฯ

สุรัสวดี เผือกสกนธ์. 2531. *ฝรั่ง*. กลุ่มรักเกษตร. นนทบุรี. 63 หน้า.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. ชัยเจริญ, กรุงเทพฯ. 248 หน้า.

อศิรา เฟื่องฟูชาติ. 2545. *รีโอโลยี ศาสตร์ที่สัมผัสได้*: สาระน่ารู้ ฉบับที่ 1 เดือน 07 ปี 2545

Alexos, M.A.V. *et al.,* 1991. *Rheology of Pectin Dispertions and Gels, The Chemistry and Technology of Pectin.* Academic Press. Inc., New York.

Alvarez, M.D. and Canet, W. 1998. Viscoeleatic Characterisation of Fresh and Cooked Potato Tissues (cv. *Monalisa*). *Z lebensm Unter Forsh A*; 207: 55-65

AOAC. 2000. *In Association of Official Analytical Chemists*, AOAC Inc. Arlingto Verginia. USA.

Apichartsrangkoon, A., Ledward, D.A., Bell, A.E., and Brennen, J.G. 1998. Physicochemical Properties of High Pressure Treated Wheat Gluten. *Food Chemistry*, 63 (2): 215-220.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Apichartsrangkoon, A., Bell, A.E., Ledward, D.A. and Schofield, J.D. 1999. Dynamic Viscoelastic Behaviour of High Pressure Treated Wheat Gluten. *Cereal Chemistry*. 76 (5): 777-782.

Apichartsrangkoon, A. and Ledward, D.A. 2002. Dynamic Viscoelastic Behaviour of High Pressure Treated Gluten–Soy Mixtures. *Food Chemistry.* 77 (3): 317-323

APHA. 1992. American Public Health Association. Washington, D.C. USA.

Baker, R. A., Berry, N. and Hui, Y. H. 1996. Fruit Preserves and Jams, In: *Processing Fruit; Science and Technology vol. 1*, ed. Somogyi, L. P. and Ramaswamy, H. S., Laucaster-Basel, pp.117-133.

Bhatia, S.C. 1997. Canning and Preservation of Fruit and Vegetables. Small Industry Research Institute, Delhi. pp. 112-129

Broomfield, R.W. 1996. The Manufacture of Preserves, Flavourings and Dried Fruit. In *Fruit Processing*, ed. Arthey, D. and Ashurst, P. R., pp. 166-172, 179-182

Buren, J.P. 1991. Function of Pectin in Plant Tissues Structure and Firmness, In: *The Chemistry and technology of pectin*, ed. Walter, R. H., Cornell University Geneva New York. pp. 109-116

Chapman, K.R., Paxton, B. and Maggs, D.H. 1986. Growth and Yield of Clonal Guava in South-Eastern Queensland . *Aust. J. Exp. Agric* , 26: 619-624.

Cheftel, J.C. 1995. Review: High Pressure, Microbial Inactivation and Food Preservation. *Food Sci. Technol. Int., 1*, pp. 75-90.

Christensen, R.M. 1971. *Theory of viscoelastic : An introduction.* Acedemic Press., New York.
Sherman, P. 1970. *Industrial Rheology.* Acedemic Press., New York.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Dervisi, P., Lamb, J., Zabetakis, I. 2001. High Pressure Processing in Jam Manufacture: Effect on Texture and Colour Properties. *Journal of Food Chemistry*, 73 : 85-91

Donsi, G., Ferrari, G., & di Matteo, M. 1996. High Pressure Stabilization of Orange Juice: Evaluation of The Effects of Process Condition. *Ital. J Food Sci., 2*, pp. 99-106

Farr, D. 1990. High Pressure Technology in The Food Industry. *Trends Food Sci. Technol., 1*, pp. 14-16.

Fermandez Garcia, A., Butz, P., & Tauscher, B. 2001. Effect of High-Pressure Processing on Carotenoid Extractability, Antioxidant Activity, Glucose Diffusion, and Water Binding of Tomato Puree. (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Journal of Food Science,* 66: 1033-1038.

Ferry, J.D. 1980. Viscoelastic Properties of Polymers (Third Edition). John Wiley & Sons, New York.

Fennema, O.R. and Dekker, M. 1996. *Food Chemistry.* Third Eidition. New York.

Gow, C.Y., Hsin T.L., 1996. Comparison of High Pressure Treatment and Thermal Pasteurization Effects on The Quality and Shelf Life of Guava Puree. *Int. J. Food Sci. Technol., 31*, pp. 205-213.

Heremans, K., 1992. From Living Systems to Biomolecules. In : Balny C., Hayashi R., Hermans K., Masson P. (eds.), *High Pressure and Biotechnology*. John Libbey and Co. Ltd., London., pp. 37-44

Horie, Y., Kimura, K., Ida, M., Yosida, Y. and Ohki, K. 1991. Jam Preperation by Pressurization. Nippon Nogeikagaku Kaishi. 65 (6): 975-980

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Houze, G., Cases, E., Colas, E., Cayot, P., 2005. Viscoelastic Properties of Acid Milk Gel as Affected by Fat Nature at Low Level. *International Dairy Journal,* 15: 1006-1016

International Federation of Fruit Juice Producers. 1964. Dertermination of Pectin. *I.F.J.U.-Analysis*: No. 26.

Kimura, K., M., Ida , Y., Yoshida , K., Ohki , T., T., Fukumoto and Sakui, N. 1994. Comparison of Keeping Quality Between Pressure-Processed Jam and Heat-Processed Jam : Changes in Flavor Components, Hue, and Nutrients During Storage. *Biosci. Biotech. Biochem*., 58: 1386-1391.

Knorr D., 1995. Advantages and Limitations of Non-thermal Food Preservation Methods. In: *VTT Symp. 148 New Shelf-Life Technologies and Safety Assessments.* Technical Research Center of Finland, Finland. , pp. 7-12

Krebbers, B., Master, A.M., Hoogerwerf, S.W., Moezelaar, R., Tomassen, M.M.M., van den Berg, R.W. 2003. Combine High-Pressure and Thermal Treatments for Processing of Tomato Puree: Evaluation of Microbial Inactivation and Quality Parameters. *Innovation Food Science and Emerging Technologies,* 4: 377-385.

Kumar, R. and Hoda, M.N. 1974. Fixation of Maturity Standards for Guava (*Psidium guajava* L.). *Indian J. Hort,* 31: 40.

Leadley C.E. and Williams A., 1997. High Pressure Processing of Food and Drink-An Overview of Recent Developments and Future Potential. In: *New Technologies*, Bull. No. 14, Mar., CCFRA, Chipping Campden, Glos, UK.

Limanond, B., Castell-Perez, M.E., Moreira, R.G. 2002. Modeling the Kenetics of Corn Tortilla Staling Using Stress Relaxation Data. *Journal of Food Engineering,* 53: 237-247.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Lopes da Silva, J.A. and Goncalves, M.P. 1994. Rheology Study into the Ageing Process of High Methoxyl Pectin/Sucrose Aqueous Gels. *Carboh. Pol.,* 24: 235-245.

Lopez-Malo, A., Palou, E., Barbosa-Canovas, G. V., Welti-Chanes, J., & Swanson, B. G. 1998. Polyphenoloxidase Activity and Color Changes During Storage of High Hydrostatic Pressure Treated Avocado Puree. *Food Res. Int., 31*(8), 549-556.

Menzel, C.M. 1985. Guava: An Exotic Fruit with Potential in Queensland. *Queensland Agric. J.*, March-April: 93-98.

Mertens B., 1992. Recent Developments in High Pressure Processing. In : *New Technologies for the Food and Drink Industries*, Symp. Proc., Part 1, CCFRA, Chipping Campden, Glos, UK.

Omonigho, S.E. and Ikenebomeh, M.J. 2000. Microbiological and Biochemical Changes in the Traditional Fermentation of Soybean for 'Soy-Daddawa' Nigerian Food Condiment. *Food Microbiology,* 17: 469-474.

Oakenfull, D. G. 1991. The chemistry of High-methoxyl pectin. In: *The Chemistry and Technology of Pectin*. ed. Walter, R. H., Cornell University Geneva, New York. pp. 87-106.

Pantastico, Er.B. 1975. Postharvest Physiology, *Handing and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetable*. Conn.:AVI, Westport. 560 p.

Parish, M. E. 1994. Isostatic High Pressure Processing of Orange Juice. In R. Ahvenainen, T. Matilla-Sandholm, & T. Ohlsson (Eds.), *Minimal Processing of Foods (VTT symposium 142)*. pp. 93-102. Espoo,VTT Offsetpaino, Finland.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Parish, M. E. 1998. Orange Juice Quality After Treatment by Thermal Pasteurization and Isostatic High Pressure. *Lebensm. Wiss. Technol., 31,* 439-442.

Phunchaisri, C., Apichartsrangkoon, A. 2005. Effect of Ultra-High Pressure on Biochemical and Physical Modification of Lychee *(Litchi chinensis Sonn.). Journal of Food Chemistry, 93*: 57-64.

Pilgrim, G. W., Walter, R. H. and Oakenfull, D. G., 1991. Jam Jellies and Preserves, In: The Chemistry and Technology of Pectin. Ed. Walter, R. H., Cornell University Geneva. New York. pp. 24-49.

Prestamo, G., Fanz, P. D., FonbregBroczek, M. and Arroyo, C. 1999. Letters in Applied Microbiology. 25 (4), 313-316.

Poretta, S., Birzi, A.,Ghizzoni, C., & Vicini, E. 1995. Effect of Ultra-High Hydrostatic Pressure Treatments on the Quality of Tomato Juice. *Food Chem,* 52: 35-41.

Ramaswamy, R., Balasubramaniam (Bala) V.M., Kaletunç G., 2004. High Pressure Processing Fact Sheet for Food Processor. *Food Science and Technology*, The Ohio State University.2015 Fyffe Road, Columbus. pp.1-3.

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

Roa, M.A. and Cooley, H.J. 1993. Dinamic Rheology Measurements of Structure Development in High Methoxyl Pectin/Fructose Gels. *Journal Food Science,* 58 (4): 876-879.

Roa, M.A. and Cooley, H.J. 1994. Influence of Glucose and Fructose on High Methoxyl Pectin Gel Strength and Structure Development. *Journal Food Quality.* 17(1): 21-31.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Rolin, C. and Vries, J.D. 1990. Pectin. In: *Food Gel*, ed. P. Harris. Great Britain by Galliard Ltd., Great Yarmouth. pp. 79-119.

Salunkhe, D.K. and Kadam, S.S. 1995. *Handbook of Fruit Science and Technology*. Marcel Dekkar, Inc., New York. 611 p.

Steffe, J.F. 1996. *Rheological Methods in Food Processing Engineering.* Second Edition. Freeman Press. Michigan.

Tedford, L.A., Kelly, S.M., Price, N.C. and Schaschke, C.J. 1998. Food and Bioproduct Processing. 72 (C2), 80-86.

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

Watanabe, M., Arai, E., Kumeno, K., & Homma, K. 1991. A New Method for Producting Non-heated Jam Sample: The use of freeze concentration and High Pressure Sterilisation. *Biol. Chem., 55,* 2175-2176.

Williams, A., 1994. New Technologies in Food Preservation and Processing, Part II. *Nutrition and Food Science, 1*, pp. 20-23.

Yen, G.C. and Lin, H.T. 1996. Comparison of High Pressure Treatment and Thermal Pasteurization Effects on the Quality and Shelf Life of Guava Puree. *Journal of Food Science and Technology*, 31: 205-213.

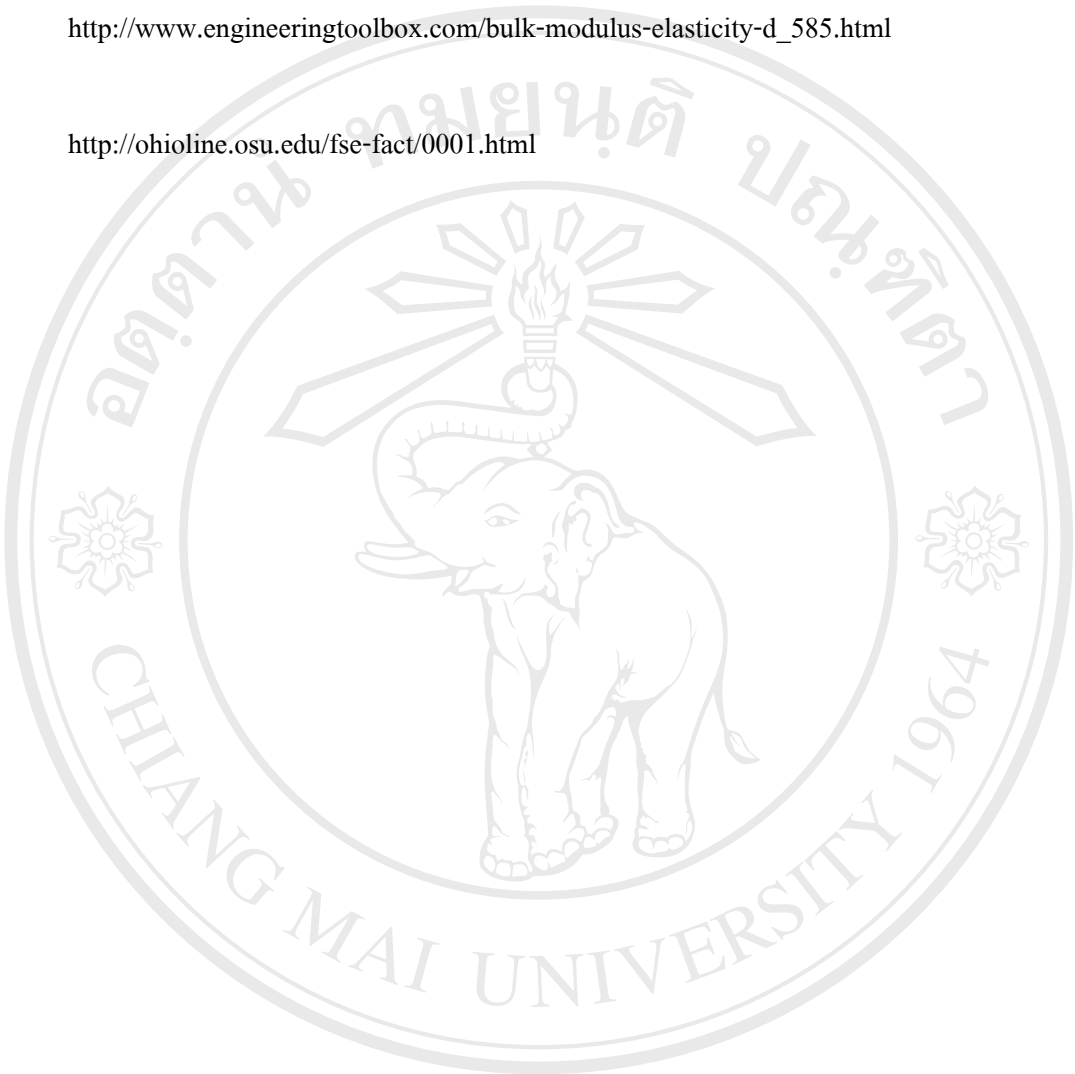
Yen, G.C. and Lin, H.T. 1998. Changes in Volatile Flavor Components of Guava Juice with High Pressure Treatment and Heat Processing and During Storage. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 47: 2082-2087.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

http://www.danisco.com/cms/connect/corporate/home/index_en.htm

http://www.engineeringtoolbox.com/bulk-modulus-elasticity-d_585.html

http://ohioline.osu.edu/fse-fact/0001.html



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved