

เอกสารอ้างอิง

- กฤติยา เชื้อนเพชร. 2546. ผลของสารต้านการเกิดสีน้ำตาลต่อปลั๊กกึ่งแข็ง. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่.
- กฤษยา จันทร์อรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. รายงานวิจัย ภาควิชาเคมี คณะ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- งามทิพย์ กุ้วโรคม. 2538. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. โรงพิมพ์ลินคอร์นโปรโมชั่น,
กรุงเทพฯ.
- จันทร์สุดา จงสวัสดิ์ และนิธิยา รัตนานนท์. 2538. คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลไม้สด
พร้อมบริโภค. รายงานการวิจัยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ณัฐกฤตา พงศ์สกุล. 2548. การยับยั้งโพลีฟีนอลออกซิเดสในเนื้อลำไยอบแห้ง. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ทวีศักดิ์ ชัยเรืองยศ. 2549. บทสรุปเบื้องต้นในการคัดเลือกสายพันธุ์มะเดื่อฝรั่งสำหรับเมืองไทย.
หนังสือพิมพ์เคลนิวิส ฉบับวันที่ 27 มีนาคม 2549, หน้า 12.
- ธีราพร ปฎิเวรวิฑูร. 2546. คุณภาพของกล้วยหอมทองอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์
แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาดหมุน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2543. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. ปฏิบัติการเกิดสีน้ำตาล. ใน เคมีอาหาร, หน้า 307-322. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร,
25 (3), หน้า 160-169.
- ปุ่น เจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. บริษัท แพคเมทส์ จำกัด
กรุงเทพฯ.
- พรประภา วงศ์ฝัน. 2545. การเปลี่ยนสีโดยเอนไซม์ของกล้วยอบโดยเครื่องอบแห้งพลังงาน
แสงอาทิตย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรพล รมย์นุกุล. 2545. การถนอมอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 85 – 104.

- ไพโรจน์ บุญใหญ่. 2541. การเลือกใช้เครื่องจักรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผักผลไม้อบแห้ง. ในการเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักผลไม้อบแห้งระดับครัวเรือน, ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 30 – 31.
- ไพศาล วุฒิจำนงค์. 2540. เอกสารประกอบการอบรมเรื่อง อุตสาหกรรมผักและผลไม้อบแห้ง. สำนักพัฒนาอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2538. คาร์โบไฮเดรต. ใน เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. หน้า 41-102.
- ยงยุทธ ชำมลี. 2539. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน. ภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.
- รัชณี ดันตะพานิชกุล. 2536. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ.
- วิไล รังสาดทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด, กรุงเทพฯ.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุเจือปนในอาหาร. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม. หน้า 151-162
- สมชาติ โสภณธนฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. โครงการส่งเสริมการสร้างตำรา คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. กรรมวิธีการอบแห้ง. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สวรินทร์ สีนะวิวัฒน์. 2548. ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในอาหาร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.dss.go.th/dssweb/st-articles/files/bsp_8_2548_sulphor-di-oxide.pdf (เข้าถึงเมื่อ 27 กรกฎาคม 2548)
- ศิริชัย ส่งเสริมพงษ์. 2539. หลักการอบแห้งและการบำรุงรักษาเครื่องอบแห้งผักและผลไม้. เอกสารประกอบการอบรม วันที่ 7 – 9 กรกฎาคม 2539. สำนักงานเกษตร จังหวัดลำพูน.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 164-172 .
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. หน้า 187-1195 .

- สุนีย์ สหสโพธิ์. 2543. ชีวเคมีทางโภชนาการ. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2547. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กระทรวงสาธารณสุข, กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง, มอก. 919-2532. กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.
- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- AOAC. (1998). Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. Gaithersburg, USA , AOAC International.
- AOAC. (2000). Official Methods of Analysis of AOAC 17th ed. Verginia, USA, Association of Official Analytical Chemists.
- Babalis, J. S. and Belessiotis, G. V. 2004. Influence of the drying conditions on the drying constants and moisture diffusivity during the thin-layer drying of figs. Journal of Food Engineering 65 :449–458.
- Banwart, G. T. 1983. Basic Food Microbiology. AVI Publishing Co., Inc. Westport, Connecticut. 519 p.
- Castaner, M., Gil, M. I., Artes, F. and Tomas-Barberan, F. A. 1996. Inhibition of browning of harvest head lettuce. Journal of Food Sci. 61: 314-316.
- Ding, C.K., Chachin, K., Ueda, Y., Imahori, Y., Imahori, Y. and Wang, C.Y. 2001. Modified atmosphere packaging maintains postharvest quality of loquat fruit. Postharvest Biol. Technol. 24: 341-348.
- Dong, X., Wrolstad, R. E. and Sugar, D. 2000. Extending shelf life of fresh-cut pears. Journal of Food Sci. 65: 181-186.
- Doymaz, I. 2005. Sun drying of figs: an experimental study. Journal of Food Engineering 71: 403 – 407.
- Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc., New York. pp 1-84.
- Flurkey, W. H. and Jen, J. J. 1978. Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches. Journal of Food Sci. 43: 1826-1828, 1831.

- Garcia, E. and Barrett, D. M. 2002. Preservative treatment for fresh-cut fruits and vegetables. Department of Food Science and Technology. University of California (Davis). California.
- Gustavo, Barbosa-Canovas, V. and Vega-Mercado, H. 1996. Dehydration of Foods. ITP International Thomson Publishing., New York. 288 pp.
- Hall, C. W. 1980. Drying and Storage of Agriculture Crops. AVI publishing company., Inc. Westport Connecticut. U.S.A. 328 pp.
- James, C. S. 1995. Analytical Chemistry of Foods. Chapman&Hall, Glasgow, UK. pp 124-152.
- Jay, J. M. 1996. Intrinsic and extrinsic parameter of food that affect microbial growth. Modern Food Microbiology. Chapman Hall, New York. pp 38-66.
- Jiang, Y., Duan, X., Joyce, D., Zhang, Z. and Li, J. 2004. Advances in understanding of enzymatic browning in harvested litchi fruit. Food Chemistry, 88: 443-446.
- Jiang, Y. M. and Fu, J. 1998. Inhibition of polyphenol oxidase and the browning control of litchi fruit by glutathione and citric acid. Journal of Food Chem 62: 49-52.
- Kroh, L. W. 1994. Caramelisation in food beverages. Food Chemistry 51: 373-379.
- Lamikanra, O. and Watson, M. A. 2001. Effect of freezing and storage on quality factors in Hamburg and leafy parsley. Food Chem., 60(4): 633-637
- Lecos, C. W. 1986. Sulfite. FDA limit use, brosdens labeling. FDA consumer 20 (8) : 11-13.
- Lee, C. Y., Kangan, V., Jaworski, A. W. and Brown, S. K. 1990. Enzymatic Browning in relation to phenolic compounds and polyphenol oxidase activity among various peach cultivars. J. Agri. Food Chem. 38: 99-101.
- Manzocco, L. Calligaris, S., Mastrocola, D., Nicoli, M. C. and Lerici, C. R. 2001. Review of non-enzymatic browning and antioxidant capacity in processed food. Trends in Food Science and Technology 11: 340-346.
- Martin-Diana, B. A., Rico, D., Barry-Ryan, C., Frias, M. J., Mulachy, J. and Henehan, G. 2005. Effect of calcium lactate and heat-shock on texture in fresh-cut lettuce during storage Food research international, 38: 729-740.
- Martinez, M. M. and Whitaker, J. R. 1995. The biochemistry and control of enzymatic browning. Trends in Food Science and Technology 6: 195-200.

- Mc Cord, J. D. and Kilara, A. 1983. Control of enzymatic browning in processed mushroom (*Agaricus bisporus*). Food Sci. 48: 1479-1483.
- Monica, I., Liliana, A. Erick, S., Edgar, U. and Valero, B. 2003. Effect of immersion solution on shelf-life of minimally processed lettuce. Lebensm.-Wiss. u.-Technol. 36: 591-599.
- Mujumdar, A. S. 2000. Drying Technology in Agriculture and Food Sciences. Sciences publishing, Inc. U.S.A. 313 pp.
- Negi, P. S. and Roy, S. K. 2000. Effect of blanching and drying methods on B-carotene, ascorbic acid and chlorophyll retention of leafy vegetables. Lebensm.-Wiss. u.-Technol. 33: 295-298.
- Onibinde, A. O. and Ojeabulu, P. 1999. Some chemical options for the control of hard to cook and associated browning in boiled cowpea (*V. unguiculata*). Food Chem. 67: 353-356.
- Owino, O. W., Nakano, R., Kubo, Y. and Inaba, A. 2004. Alterations in cell wall polysaccharides during ripening in distinct anatomical tissue regions of the fig (*Ficus carica L.*) fruit. Postharvest Biology and Technology 32: 67-77.
- Potter, N. N. 1968. Food Science. AVI publishing, Westport, Connecticut.
- Ramaswamy, H. and Marcotte, M. 2006. Food Processing. CRC Press Taylor & Francis Group, UK. pp 233-316.
- Robbers, M., Singh, R. P. and Cunha, L. M. 1997. Osmotic-convective dehydrofreezing process for drying Kiwifruit. Journal of Food Sci. 62: 1039-1042.
- Sadhu, M. K. 1990. Fig. In T. K. Kose & S. K. Mitra (Eds.), Fruits: Tropical and subtropical. Calcutta: Naya Prokash. pp. 650-663.
- Sapers, G. M. 1993. Browning of food: control by sulfites, antioxidants and other means. Food Tech. 47: 75-84.
- Sapers, G. M. and Miller, R. L. 1993. Browning Inhibition in Fresh-cut Pears. Journal of Food Sci. 52: 1732-1733.
- Severini, C. S., Baiano, A., De Pilli, Romaniello, R. and Derossi, A. 2003. Prevention of enzymatic browning in sliced potatoes by blanching in boiling saline solutions. Lebensm.-Wiss. u.-Technol. 36: 657-665.

- Singh, S. K., Narain, M. and Kumbhar, B. K. 2001. Effect of drying air temperatures and standard pretreatments of fluidized bed dried button mushroom (*Agaricus bisporus*). *Indian Food Packer*. 55(5): 82-86.
- Skred, D. 1996. Fruits. *In Freezing Effects on Food Quality*. (Jeremiah L. E., Ed.), Marcel Dekker Inc., New York. pp 183-237
- Son, S. M., Moon, K. D. and Lee, C. Y. 2001. Inhibitory effects of various antibrowning agent on apple slices. *Journal of Food Chem.* 73: 23-30.
- Torres, J.D., Talens, P. Escriche, I. and Chiralt, A. 2006. Influence of process conditions on mechanical properties of osmotically dehydrated mango. *Journal of Food Engineering* 74 :240–246.
- Tous, J., and Ferguson, L. 1996. Mediterranean Fruits. In J. Janick (Ed.) *Progress in new crops*. Arlington, VA: ASHS Press. pp. 416-430.
- USDA Nutrient Database for Standard Reference 18. 2005. Figs. [Online] Available http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl (Access 20/10/2005).
- Vamos-Vigyazo, L. 1995. Enzymatic Browning and Its Prevention. (Lee, C. Y. and Whitaker, J. R., Eds., American Chemical Society, Washington, D. C. pp 54.
- Verma, L. R., Bucklin, R. A., Endan, J. B. and Wratten, F. T. 1985. Use of variable equilibrium moisture content in modeling rice drying. ASAE Meeting Paper No. 78-6505, St. Joseph, MI: ASAE.
- Verma, L. R. and Joshi, V. K. 2000. *Postharvest and Technology of Fruits and Vegetables*. Vol. 1, Indus Publishing Company, New Delhi. pp 173-174.
- Von Elbe J. H. and Schwartz S. J. 1990. Colorant. In: Fennema OR, editor. *Food Chemistry*. Third Edition. New York: Marcel Dekker, Inc. p 651-722.
- Wang, C. Y. and Qi, L. 1997. Modified Atmosphere packaging alleviates chilling injury in cucumbers. *Postharvest Biol. Technol.* 18: 259-266.
- Waqer A. Baloch, Saifullah Khan and Ahmad K. Baloch. 1997. Influence of chemical additive on the stability of dried tomato powder. *Journal of Food Sci.* 55: 1064-1072
- Whitaker, J. R. 1995. Polyphenol Oxidase In *Food Enzymes*. (Wong. D.W.S., Ed.) Chapman and Hall Inc., New York: pp 271-272.