เอกสารอ้างอิง

ขวัญตา กังวาลชิรธาดา และอโนทัย ศรีรัตน์ไชย. (2547). *คุณภาพและความปลอดภัยของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท*.วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม, 21(4), 1-7.

ขวัญตา กังวาลชิรธาดา และวีระพร แจ่มศรี. (2547). *การพัฒนาวิธีวิเคราะห์กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิค ในน้ำผลไม้เข้มข้น*.วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ 46(3), 117-127.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2540). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรมอาหาร. (2539). *วัตถุกันเสียในอาหาร*.(พิมพ์ครั้งที่2). กรุงเทพฯ:โอเดียนสโตร์.

โครงการสถานการณ์ระบบการจัดการความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย. (2548). *ความก้าวหน้าของโครงการ*. จดหมายข่าว. 2(4).

จุไรรัตน์ เกิดดอนแผก. (2537). *ภัยมืดจากสารพิษ*. (พิมพ์ครั้งที่ 2) . กรุงเทพฯ: เชษฐ์ สตูดิโอแอนกราฟฟิค ดีไซน์.

จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ. (2535). *พิษภัยในอาหาร*. กรุงเทพฯ:โอเดียนสโตร์.

เชษฐา ใจใส.(2546).*เคล็ดลับการแปรรูปน้ำผลไม้-สมุนไพรให้มีคุณภาพ* .กรุงเทพฯ: วัฒนะ ดีไซน์.

ทวีพร อุณจักร. (2530). *การวิเคราะห์มะเกี๋ยงสุก(Engenia paniala Roxb, Myrtaceae)ทางเคมี*. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นงคราญ เรืองประพันธ์, นันทนา ตั้งสมคิดและสุพัตรา พิชัย. (2543). *การสำรวจวัตถุห้ามเจือปนในอาหารที่จังหวัดเชียงใหม่*. วารสารวิชาการสาธารณสุข, 9(2), 187-191.

นิธิยา รัตนาปนนท์ และวิบูลย์ รัตนาปนนท์. (2543). *สารพิษในอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. (2544). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร* . ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานรินทร์หาดใหญ่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ไพโรจน์ วิริยาจารี. (2545). *วิธีทางอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2521).*วิทยาศาสตร์การอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2) . กรุงเทพฯ: ศิริวัฒนา.

วิจิตร บุณยะโหตระ. (2539). *ภัยจากอาหาร*. กรุงเทพฯ: พีรุ่งโรจน์การพิมพ์ จำกัด.

วิไล รังสาดทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*.ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันพระจอเกล้าพระนครเหนือ.

วิเชียร เกตุสิงห์.(2541). *การแปรผลการวิเคราะห์ข้อมูล จากโปรแกรมสำเร็จรูป SPSS*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). นนทบุรี.

ศิวาพร ศิวเวชช. (2546). *วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1* . ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริชัย กัลยาณรัตน์. (2548). *ผลของกรดซาลิไซลิคต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้*.วารสารเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว , 4 (2), 2-5.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.(2536).กระทรวงสาธารณสุข.ประกาศกระทรวง สาธารณสุข ฉบับที่ 151 พ.ศ.2536 .*ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 111 ตอนพิเศษ 9ง*.(ลงวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2537).

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2543). กระทรวงสาธารณสุข.ประกาศกระทรวง สาธารณสุข ฉบับที่ 214 พ.ศ.2543. *ราชกิจจานุเบกษาเล่มที่118 ตอนพิเศษ 6ง*. (ลงวันที่ 24 มกราคม 2544),

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. (2547). *ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารด้านผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โครงการวิเคราะห์ปัญหาสภาพความเสี่ยงในห่วงโซ่อาหารที่มีต่อ ผู้บริโภค*. กรุงเทพ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2548). *รายงานผลการดำเนินงานอาหารปลอดภัย กระทรวง สาธารณสุข ในปีงบประมาณ 2548*, ศูนย์ประสานงานกลุ่มภารกิจฯและศูนย์ปฏิบัติการความปลอดภัยด้านอาหาร.

Anner A.P. (1997). *What is salicylic acid and which foods does it occur* . [online]. Available:http://salicylic%20acid\Food-Infonet%20%20what %20is% 20salicylic%20acid.html [12 September 2005].

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

AOAC.(2000). *Official Method of Analysis of AOAC International*. Association of Official Analytical Chemists, Washington D. C.

Anthony C.D. (1995). *Natural preservative*.[online]. Available: http://www.dweekdats.com/Lecture/Preservatech.pdf [20 April 2006].

Bahruddin S.; Bari M.F. and Saleh M.I. (2004). Simultaneous determination of preservatives (benzoic acid, sorbic acid, methylparaben and propylparaben) in foodstuff using high-performance liquid chromatography. *J. of Chromatography* A, 393-397.

Baxter G.J.; Graham A.B.; Lawrence J.R. and Paterson J.R. (2001). Salicylic in soups prepared from organically and non-organically grown vegetables. *Eur. J. Nutr*., 40(6), 289-292.

Basu U.P. (2001). *Choice of drugs in tuberculosis*. [online]. Available: http://openmed.nic.in/814/01/June 56B.pdf [12 April 2006].

Blocher J.C.; Busta F.F. and Sofos J.N. (1982). Influence of potassium sorbate and pH on ten strain of type A and B *Clostridium botulinum*. *J. of Food Science,* 47, 2028-2032.

Blocher J.C. and Busta F.F. (1985). Multiples mode of inhibition of spore germination and outgrowth by reduced pH and sorbate. *J. Appl. Bacteriol*, 59, 469-478.

Chikthimmah N.; Laborde L.F. and Beelman R. B. (2003). Critical factors affecting the destruction of *Escherichia coli* O157:H7 in apple cider treat with fumaric acid and sodium benzoate. *J. of Food Science*, 48, 4.

Daniel L.; Stulberg M.D. and Anne G.M.D. (2003). *Molluscum contagiosum and warts*.[online]. Available:http://www.aafp.org/afp.pdf [17 April 2006].

Ellen S. H. and Kathai J. K. (1999) . *White willow bark (Salix alba).* [online]. Available:http:// www.longwoodherbal.org/willowbark/willow.pdf [10 January 2006].

Iri L. K.; Michael R.Y. and Nast C.C. (2003). Salicylic acid attennates virulence in endovascular infections by targeting global regulatory pathways in *Staphylococcus aureus*. *J. of Invest*., 112(2), 222-233.

International programme on Chemical Safty. (2004). *Benzoic acid and sodium benzoate*. World Health Organization, Geneva.

Joint FAO/WHO Expert Committe on Food Additive. (1992). *Compendium of Food additive Specification Volume 2*. Food and agriculture Organization of Unitate Nations, Rome.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

Janssen P. L. T. M. K.; Katan M. B.; Staveren W. A.; Honllman P. C. H. and Venema D. (1997). Acetyl salicylate and salicylate in Foods. *Cancer Letter*, 114, 163-164.

Losanka P.; Tania P. and Uzunova A. (1997). Salicylic acid: properties, biosynthesis and physiological role. *J. of Plant Physiol.*, 23(1-2), 85-93.

Luck E. (1972). *Sorbinsaure chemic-Biochemie-Mikrobiologie Technologie, Vol 2* B. Behr Verlag, Hamburg.

Luck E. (1980). *Antimicrobial food additive, characteristic use effects*. Springer Varlag, Berlin.

Luck E. (1986). Sorbic acid as food preservatives. *Int. Flavors Food Additive*, 7(3), 122-124.

Mathias H. (2003). Salicylic acid: an Old dog, new tricks, and *Staphylococcal* disease. *J. Clin. Invest.*, 112, 149-151.

Mihyar G.F. (1999). Determination of benzoic and sorbic acid in labaneh by high-performance liquid chromatography. *J. of Food Composition and Analysis*, 12, 53-61.

Michael M. (2006). *Measurement of TA and pH* .[online]. Available:http://www.crcv.com.au/resources/Grap%20wine%20Quality/workshop%20notes/Measuring@20TA%20and%20pH.pdf [30 April 2006].

Shakhashiri P. (2006). *Chemical of the week acetic acid and acetic anhydride*. [online]. Available:htt://www.scifun.org.pdf [30 January 2006].

Robach M. C. (1980). Use of preservatives to control microorganisms in food. *Food Technol.*, 34(10), 81-84.

Sofos J. N.; Pierson M. D.; Blocher J. C. and Busta F. F. (1986). Mode of action of sorbic acid on bacterial cell and spores. *Int. J. of Food Microbiol*., 3, 1-17.

Smooth L. A. and Pierson M. D. (1981). Mechanisms of sorbate inhibition of *Bacillus cereus T* and *Clostridium botulinum 62A* spore germination. *Appl. Environ. Microbiol*., 42, 477-782.

Steven S. (2004). Processing fruit science and technology. *Technology and Indus trial Art*, 167.

Sinskey A. J. (1980). Mode of action and effective application. *In: Development in food preservative*. VI. ed. R. H. Tilbury. Applied Science Publisher Ltd., London.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Scharf W. and Malerich C. (2005). *The Synthesis of a medicinal agent-aspirin*. [online]. Available: http// www.baruch.cuny.edu/wsas/departments/ natural_science/chemistry/chm_1000/8_aspirin.doc.pdf [5 April 2006]

Tfouni S.A.V. (2001). Determination of benzoic and sorbic acid in Brazillian food. *J.of Food Control*, 13, 117-123.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved