

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร. (2545). *เกษตรดีที่เหมาะสมสำหรับข้าวโพดหวาน*. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ทงง ภักร์ชพันธ์. (2540). การพาสเจอไรซ์เซชัน. ใน ทงง ภักร์ชพันธ์ (บก.), *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (หน้า 115-116), กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ทวีศักดิ์ กู้หล้า. “ข้าวโพดฝักสด”, เอกสารทางวิชาการ บริษัท ไพโอเนียร์ โอเลอรัชีร์คอร์ปอเรชั่น (ไทยแลนด์) จำกัด, 2531.
- ทวีศักดิ์ กู้หล้า. (2540). *ข้าวโพดหวาน : การปรับปรุงพันธุ์และการปลูกเพื่อการค้า*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นรินทร์ ทองศิริ. (2538). *เทคโนโลยีอาหารนม*. กรุงเทพฯ : นำอักษรการพิมพ์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2539). *เคมีอาหาร*. ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2543). *ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร*. ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นุชจรินทร์ เกตุนิล. (2545) “สถานการณ์การส่งออกข้าวโพดหวานของไทย”, *วารสารสถาบันอาหาร*, 4(24), 45-53.
- ประชิด ทิณบุตร. (2531). *การออกแบบบรรจุภัณฑ์*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ปูน คงเจริญเกียรติ และ สมพร คงเจริญเกียรติ. (2541). *บรรจุภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์หทัยเสง จำกัด.
- เพื่อนเกษตรกร. เอกสารคู่มือการปลูกข้าวโพดหวาน, บริษัทเพื่อนเกษตรกรจำกัด เชียงใหม่, 2545.
- รวิศ ทศกร. “คุณสมบัติของพลาสติก”, เอกสารประกอบการเรียนวิชา Machinery of Packaging. ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2541.
- รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย “อิทธิพลของความร้อนในกระบวนการแปรรูปต่อปริมาณน้ำตาล สี และเนื้อสัมผัสของข้าวโพดหวานพันธุ์ต่างๆ” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2535.

- ละอองวรรณ เหมจินดา “ผลของพันธุ์ อายุการเก็บเกี่ยวและปริมาณแป้งต่อคุณภาพของข้าวโพด
กระป๋อง” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2530.
- วราวุฒิ ครุสง. (2538). *จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
วันชัย ถนอมทรัพย์ และ สุขพงษ์ วาสุภาพ. 2550. “ประวัติข้าวโพดฝักสด”. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา [http:// www.doa.go.th/fieldcrops/vcor/oth/001.htm](http://www.doa.go.th/fieldcrops/vcor/oth/001.htm) (25 เมษายน 2550).
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). จุลินทรีย์กับการถนอมอาหาร. ใน สุมณฑา วัฒนสินธุ์ (บก.),
จุลชีววิทยาทางอาหาร. (หน้า 58-59), กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุรเชษฐ จามรมาน. “การจัดการข้าวโพดหวาน”, เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการเกี่ยวกับการปลูก
ข้าวโพดหวานเพื่อส่งโรงงานแปรรูป, ภาควิชากีฏวิทยา คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2542.
- สุรเชษฐ จามรมาน. “การจัดการข้าวโพดหวาน”, เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการเกี่ยวกับการปลูก
ข้าวโพดหวานเพื่อการส่งโรงงานแปรรูป, ฉบับที่ 1, บริษัทอดิสรณ์จำกัด กรุงเทพฯ, 2543.
อนัญญา เหลืองอรุณ. 2546. “นํ้านมข้าวโพดสารอาหารและประโยชน์.” [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา [http:// www.maleicorn.com/index.asp](http://www.maleicorn.com/index.asp) (1 กันยายน 2546).
- Tri Indrarini Wirjantoro และ อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์, โยเกิร์ตนํ้านม
ข้าวโพด: ผลิตภัณฑ์อาหารเสริม คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2548,
หน้า 54-55.
- AOAC. (2000). *Official Methods of Official Analytical Chemists*. Maryland : AOAC
International.
- Azanza, F., Klein, B.P., and Juvik, J.A. (1996) “Sensory Characterization of Sweet Corn
Lines Differing in Physical and Chemical Composition”, *J. Food Sci.* 61 (1), 253-257.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. (1986). *Food Chemistry : Translation from the Second German
edition*. Berlin : Springer Verlag Inc.
- Demian, J.M. (1990). *Principles of Food Chemistry*. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Fellows, P. (1997). *Food Processing Technology : Principle and Practice*. Cambridge : Ellis
Horwood Publishing Ltd.
- Fox, P.E. and McSweeney, P.L.H. (1998). *Dairy Chemistry and Biochemistry*. Great Britain :
St. Edmundsbury Press Ltd.
- Goodwin, T.W. (1980). *The Biochemistry of the Carotenoids*. London : Chapman and Hall Inc.

- Gross, J. (1987). *Pigments in Fruit*. New York :Academic Press.
- Hall, R. 1998. "Nutrition : Corn, Sweet, Yellow, Raw" [Online]. Available
<http://www.nutrition.about.com /library/foodfind/blcorn.html> (25 August 2003)
- Hall, R. 2003. "What You Need to Know About Nutrition; Corn, Sweet, Yellow, Raw" [Online].
 Available:<http://www.nutrition.about.com/library/foodfind/blcorn.html> (14 August 2003)
- Lasztity, R. (1996). *The Chemistry of Cereal Protein*. Florida : CRC Press, Inc.
- Makhlouf, J., Zee J., Tremblay N., Belanger A., Michaud M., and Gosselin A. (1995) "Some Nutrition Characteristics of Beans, Sweet Corn and Peas (Raw, Canned And Frozen) Produced in the Province of Quebec", *J. Food Research International*, 28 (3) , 253-259
- Mislivec, P. B. (1992) " Yeast, Mold and Mycotoxins. In : Jackson, G." *J. Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual*. , Arlington : AOAC International, 109(7), 227-229.
- Nindo, C.I., Powers, J.R. and Tang, J. (2007) "Influence of Refractance evaporation on quality of juices from small fruits" *LWT - Food Science and Technology* , (40), 1000-1007.
- Pomeranz, Y. (1987). *Modern Cereal Science and Technology*. New York : VCH Publisher Inc.
- Reyes, F.G.R., G.W. Verse veld and Kuhn, M.C. (1982). Sugar Composition and Flavor Quality of High Sugar (shrunk) and Novma Sweet Corn. *J. Food Sci.* 47: 753-955 pp.
- Rober, D., Hooper, W. and Greenwood, M. (1995). *Practical Food Microbiology : Public Health Laboratory Service*. London : Butler and Tanner.
- Roberson, G.L. (1993). *Food Packaging*. New York : Marcel Dekker Inc.
- Ryall, A.L. and Lipton, W.J. (1997). *Handling Transportation and storage of Fruit and Vegetables. Vol.1.Vegetables and Melons*. Westport : The AVI Publishing company Inc.
- USDA. 2004. " Corn Beverage" [Online]. Available : http://www.nal.usda.gov/ fnic/ foodcomp/ cgi-bin/list_nut_edit. pl (10 May 2004)
- Walstra, P., Geurts, T. J., Noomen, A., Jellema, A., Van Boekel, M.A.J.S. (1999). *Dairy Technology*. New York : Marcel Dekker Inc.
- Williams, M.P. and Nelson, P.E., (1972) "A precise methods of the determination of dimethyl sulfide in processed food", *J. Food Sci.* (37), 408-410.