

## เอกสารอ้างอิง

- กองโภชนาการ . 2548. “สับปะรด”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.rakbankerd.com/agri> (17 ธันวาคม 2548).
- กระทรวงสาธารณสุข. 2535. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) เรื่องอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2547. “เครื่องดื่มแปรรูปจากผลไม้”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.library.dip.go.th/multim/edoc> (13 ตุลาคม 2547).
- ทะนง ภัครัชพันธุ์. 2542. อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชนพล กิจพจน์ และ ศิวรัถย์ อินต๊ะวงศ์. 2548. การพัฒนาน้ำเชื่อมลำไยเข้มข้น. โครงการวิจัย วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชิตีพันธ์ จันทพิมพ์. 2549. การเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (*Morus alba* var. Chiangmai). การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. เคมีอาหาร . 2549. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- บุษรินทร์ ประสิทธิ์โส และ รัชพล พวงศรีรัตน์. 2543. ศึกษาการประยุกต์ใช้สละในรูปของน้ำผลไม้เข้มข้น 25%. รายงานปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิจัยจारी. 2550. การวางแผน และการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพบูลย์ ชรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. 2549. “ น้ำผลไม้รวมเข้มข้น” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://library.tisi.go.th> (25 เมษายน 2551)
- วิภาพรรณ ผงงวิริยาทร. 2547. “กลุ่มวิจัยมาตรฐานสมุนไพร” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.gpo.or.th> (16 ธันวาคม 2547)

- วิไล ริงสาตทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วสันต์ น้อยภิรมย์. 2546. หม่อนรับประทานผล และการแปรรูป. สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ศิณีชัย สังข์รัมย์. 2537. การตลาดน้ำผลไม้สำเร็จรูปในกรุงเทพมหานคร. ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา, 2535, การพัฒนากรรมวิธีการผลิต: ผลิตภัณฑ์อาหารเหลว, ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชัยเจริญ.
- สาธิตกา สราษุทธพิชัย. 2545. “สับปะรด” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.rakbankerd.com/Agriculture> (18 กุมภาพันธ์ 2545).
- สถาบันอาหาร. 2547. หลักการผลิตและการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ภรณ์ภัทรสิน.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชัยเจริญ.
- สมชาย จอมดวง, วสันต์ น้อยภิรมย์, สมโภชน์ ป้านสุวรรณ, เสาวนีย์ อภิญญาวัฒน์ และหทัยกาญจน์ นำภานนท์. 2550. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลหม่อนสุกพันธุ์เชียงใหม่. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับศูนย์หม่อนไหมเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สงกรานต์ เรืองคำ และสมชาย จอมดวง. 2551. การแปรรูปด้วยความร้อนต่อสารแอนติออกซิแดนซ์ของผลหม่อนในน้ำเชื่อมในบรรจุภัณฑ์ทนร้อนชนิดอ่อนตัว. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2544. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร สำนักพิมพ์ไอ. เอส. พรินติ้งเฮาส์. กรุงเทพฯ.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2549. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC. 2000. Official Method of Analysis of AOAC International. 17<sup>th</sup> ed. Washington D.C: Association of Analytical Chemists.
- Bacteriological Analytical Manual. 2001. U.S. Food and Drug Administration. Center for Food Safety and Applied Nutrition, USA.

- Bradock, R.J. and Marcy, J.E. 1998. Freeze concentration of pineapple juice. *J. Food Sci.*, 50, 1636-1639.
- Brennan, J.G., 1994. Food Dehydration: Dictionary and Guide. London: Butterworth-Heinemann Ltd.
- Deshpande, S.S.; Bolin, H.R. and Salunkhe, D.K. 1982. Freeze concentration of fruit juice. *J. Food Technol.*, 36, 68-82.
- ENatural Health Center. 2003. "Mulberry Fruit." [Online]. Available [http://www.e2121.com/food\\_db/viewherb.php3?wiewid=176](http://www.e2121.com/food_db/viewherb.php3?wiewid=176). (21 march 2005).
- Fellows, P. J. 1998. Food Processing Technology: Principle and Practice. London: Ellis Horwood, Ltd.
- Hartel, R.W. 1996. Ice crystallization during the manufacture of ice cream. *J. Food. Sci. Technol.*, 7, 315-321.
- Heldman, D.R. and Singh, R.P. 1981. Food Processing Engineering. 2<sup>nd</sup> ed., Westport, Connecticut. AVI Publishing, Ltd.
- Iland, P.; Ewart, A.; Sitters, J.; Markides, A. and Bruer, N. 2000. Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring During Winemaking. Wellington: Tony Kitchener Printing, Pty Ltd.
- Juliane, E. W.; Hoeltz, M.; Alberto, H.; IsaBeatriz, D. 2008. Effect of processing stages of apple juice concentrate on patulin levels. *Food. Sci. Technol.*, 23, 522-589.
- Liu, L.; Miyawaki, O. and Hayakawa, K. 1998. Progressive freeze-concentration of tomato juice. *J. Food. Sci. Technol. Res.*, 5(1), 108-112.
- Miyawaki, O. 2001. Analysis and control of ice crystal structure in frozen food and their application to food processing. *Food. Sci. Technol. Res.*, 7(1), 1-7.
- Nicoli, M. C.; Anese, M. and Parpinel M. 1999. Influence of processing on the antioxidant properties of fruit and vegetables. *Trends in Food. Sci. Technol.*, 10, 94-100.
- Okawa, S.; Ito, T. and Saito A. 2008. Effect of crystal orientation on freeze concentration of solution. O-okayama, Meguro-ku, Tokyo, Elsevier, Ltd and IIR.
- Ramteke, R.S.; Singh, N.L.; Rekha, M.N. and Eipeson, W.E., 1993. Method for concentration of fruit juice: A critical evaporation, *J. Food. Sci. Technol.*, 30, 391-402.
- Schwartzberg, H.G. and Rao, M.A. 1990. Food freeze concentration. In Biotechnology and

- Food Process Engineering, Marcel dekker, (pp. 129-196), New york.
- Siddharth, K. 2005. Freeze concentration of sugarcane juice in a jaggery making process. *Appli. Ther. Engi.*, 25, 2122-2137.
- Thijssen, H.A.C. 1975. Current Development in the Freeze Concentration of Liquid Foods. In *Freeze Drying and Advanced Food Technology*, Goldblith, S.A., Rey, L. and Rothmayr, W.W. (Eds.) (pp, 481-501), London: Academic Press.
- Thijssen, H.A.C. 1997. Concentration process for liquid food containing volatile flavours and Aromas. *J. Food. Technol.*, 5, 211-229.
- Van Pelt, W.H.J.M. 1975. Freeze Concentration of Vegetable Juices. In *Freeze Drying and Advanced Food Technology*, Goldblith, S.A., Rey, L. and Rothmayr, W.W. (Eds.) (pp, 549-563), London: Academic Press.
- Van Pelt, W.H.J.M. and Swinkels, W.J. 1986. Recent developments in freeze concentration. In *Food Engineering and Process Application*, LeMaguer, M. and Jelen, P. (Eds), Elsevier Applied Science Publishers (pp, 261-273), London: Academic Press.
- Verschuur, R.J.; Scholz, R.; Nistelrooij, M.V. and Schreurs, B. 2002. Innovation in Freeze Concentration Technology, Niro Process Technology, Netherlands.