

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2523). ประกาศฉบับที่ 336/1 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในอาหารกระป๋อง.
- ทิพาพร อยู่วิทยา. (2535), สารานุกรมเกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน. อาหาร, 22(4) หน้า 39 - 50
- นิรมล อุตมอ่า และคณะ. (2537), การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผสมธัญพืชและถั่วบรรจุกระป๋อง, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 19
- นิธิยา รัตนานนท์. (2544), หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, หน้า 49-51
- ครุณี มูลโรจน์. (2545), กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและอายุการเก็บรักษาของเนื้อลิ้นจี่ขึ้นเตกและตีปนบรรจุกระป๋อง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ หน้า 22-26
- วราวุฒิ ครุสง. (2538), จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : โอเอสพรีนติ้ง เฮ้าส์, หน้า 88
- สถาบันอาหาร. (2549). หลักการผลิตและฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม. หน้า 300
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2549), ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : จามจุรีโปรดักท์, หน้า 54, 136-140
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2535). จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. หน้า 118
- วิไล รังสาตทอง. (2546). เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลส์ พับลิเคชั่น.
- อรอนงค์ นัยวิวิกุล. (2545). ข้าว. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 366
- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. (2550). รายงานฉบับสมบูรณ์ “ การผลิตน้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์ที่ได้รับ การคัดเลือกเพื่อให้มีรสเผ็ดที่ปราศจากรสขม” คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อรอนงค์ นัยวิวิกุล. (2545), ข้าว, วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ,มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ,กทม,หน้า 366

Anthon, E.G. and. Barrett, D. M (2003). Thermal inactivation of lipoxygenase and hydroperoxytrienoic acid Lyase in tomatoes. *Food Chemistry*, 81, 275-279.

Ahn, J., Balasubramaniam, V.M., and Yousef, A.E.(2006). Effect of pressure assisted thermal processing on the inactivation of selected heat resistant surrogate spores. Poster presentation at IFT Non thermal processing workshop, September 14-16 2005. USDA- ARS Eastern Regional Research Center, PA 19038, USA.

Ali, A., Sudhir, B. and Gopal, T. K. S. (2005). Effect of Heat Processing on the Texture Profile of Canned and Retort Pouch Packed Oil sardine (*Sardinella longiceps*) in Oil Medium. *Journal of Food Science*, 70, 350-354.

AOAC. (2000). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C. 1141P.

Adam and Mass. (1995). Methodes of the Microbiological Examination of Foods. *Food Microbiology*, 60, 65.

Bryan, F.L. (1974). Microbiological food hazards today-base on epidemiological information. *Food Technology*, 28, 52-64.

Avila. I.M.L.B., Martins.R.C., Hendrickx P. Ho, M., Silva.C.L.M. (2006). Variability in quality of white and green beans during in pack stejrilization. *Journal of Food Engineering*, 73, 149-156.

Bindu, J., and Srinivasa Gopal, T.K. (2008). Heat penetration characteristics of smoked tuna in oil and brine in retort pouches at different rotational speeds. *Journal of Food Processing and Preservation*, 32, 231-246.

Clydesdale, F.M. and Francis, F.J. (1976). Pigments. *Food Chemistry*, 385-426

Chen, C.R. and Ramaswamy, H.S.(2002). Modeling and optimization of variable retort temperature thermal processing using coupled neural networks and genetic algorithms. J. Food quality with variable retort temperature processes. *Trends Food Science Technology*, 8, 113-118.

Dennis, R.H., and Richard H. (1997). *Principle of food Processing*. Chapman &Hall, New York, 448

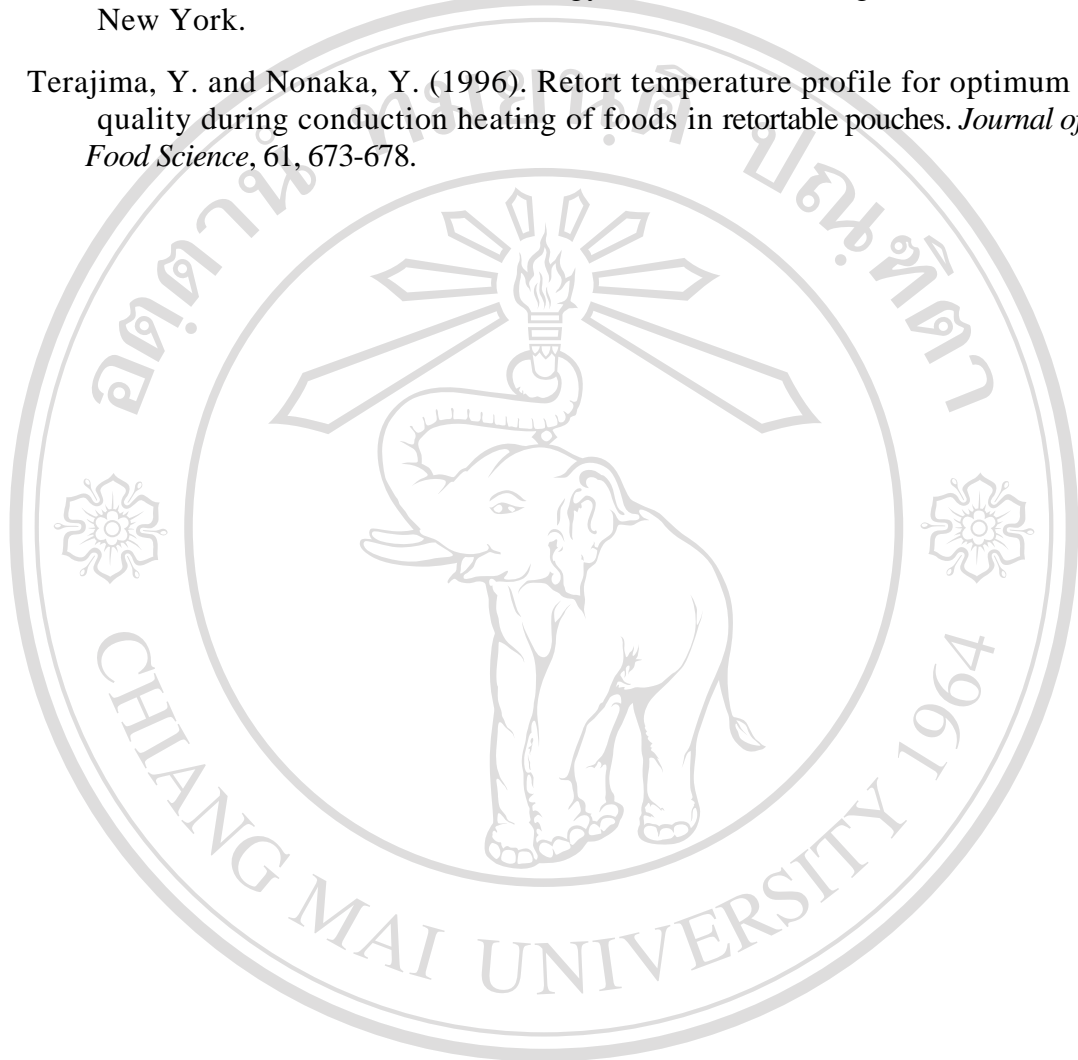
Christian (1981). Dixon's Q-test. *Analytical Chemistry*, 6th ed, 98-99

Durance, T.D. (1997). Improving canned food quality with variable retort temperature processes. *Trends Food Science Technology*. 8, 113-118.

Fennema, O. R. (1996). *Food Chemistry 2nd edition*. New York, Marcel Dekker, Inc.

- Fellow, P. (1993). *Food processing Technology* (Principles and Practice) Ellis Horwood Publishing Ltd., Cambridge, 505.
- Fellows, P. (2000). Heat sterilization. *Food Processing Technology*, 2, 223-227.
- Frott, R. and Lewis, A.S. (1994). In *Canning of Meat and Fish Products*, 200-202, Chapman and Hall, London, U.K.
- Garrote, R.L., Silva, E.R., Bertone, R.A. and Roa, R.D. (2006). Changes of ascorbic acid and surface color of green peas sterilized in cans subjected to end-over-end sterilization. *Journal of Food Engineering*, 73, 29-37.
- Gopakumar, K. and Gopal, T.K.S. (1987). Retort pouch packaging. *Packaging India*, 19, 3-4.
- Hayakawa, K. and Timbers, G.E. (1997). Influence of heat treatment on the quality of vegetable. *Journal of Food Science*, 42, 778-781.
- Holdsworth, S.D. (1997). *Thermal Processing of Package Foods*. Chapman and Hall, London, 283.
- Hu, K.H., Nelson, A., Legault, R.R. and Steinberg, M.P. (1955). Feasibility of using plastic film packages for heat processed foods. *Food Technology*, 19, 236-240.
- Imai, H., K. Oshita, H. Hashimoto, et al., (1990). Factors inhibiting the growth and toxin formations of *Clostridium botulinum* type A and B "tsuyu" (Japanese noodle soup). *Journal of Food Protect*, 53, 1025 – 1032.
- Larousse, J., and Brown, BL. (1997). *Food canning Technology*. Wiley-VCH, Inc., New York, 425.
- Mohan, C. O., Ravishankar, C. N., Gopal, T. K. S and J. Bindu. (2007). Thermal processing of prawn 'kuruma' in retortable pouches and aluminium cans. *International Journal of Food Science and Technology*
- Phunchaisri, C. and Apichartsrangkoon, A. (2005). Effects of ultra-high pressure on biochemical and physical modification of lychee (*Litchi chinensis* Sonn.). *Food Chemistry*, 93, 57-64.
- Ramaswamy, H. S., Basak., S., Abbatemarco, C., Sablani, S. S. (1995). Rheological properties of gelatinized starch solution as influenced by thermal processing in an agitating retort. *Journal of Food Engineering*, 25, Issue 3, 441-454
- Ramaswamy and Micholi Marcotte. (2006). Thermal Processing. *Foods Processing*, 76-88
- Ramaswamy, H.S., and Singh, R.P. (1997). Sterilization Process Engineering. In K.J. Valentas, E. Rotstein and R.P. Singh (eds.), *Hand Book of Food Engineering Practice*. CRT Press Inc., 37-69.

- Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (2006). *Food Processing (Principles and Applications)*, Taylor and Francis, Boca Raton, FL.
- Stumbo, C.R. (1965). *Thermobacteriology in Food Processing*. Academic Press, New York.
- Terajima, Y. and Nonaka, Y. (1996). Retort temperature profile for optimum quality during conduction heating of foods in retortable pouches. *Journal of Food Science*, 61, 673-678.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved