

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2551). “retort pouch” . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา - http://www.dss.go.thdsswebst-articlesfilesbsp_10_2546_retort_pouch.pdf (20 มีนาคม 2551)
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2547). ประกาศฉบับที่ 293 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกหนุ่ม มพช. 293/2547.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2546). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 50-51, 243-248.
- งามจิตร โลวีฑูร. (2547). อาหารพร้อมบริโภคบรรจุในบรรจุภัณฑ์ Retort pouch. วารสารอาหาร 34(4): 284-286.
- จินตนา พลานันทกุลธร. (2529). Retort Pouch. รายงานปัญหาพิเศษ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชวนพิศ อรุณรังสีกุล. (2550). “พริก” . [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา - <http://chillythai.com/Mambo/index.php> (22 กันยายน 2550)
- ทรงกลด ตันทรบัณฑิตย์. (2549). การสำรวจรูปแบบน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการ. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชัยนิต์ สิมะโรจน์. (2542). ผัก: โภชนาการสูงจากธรรมชาติ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ห่อสมุดกลาง, หน้า 211.

- นงลักษณ์ สุวรรณพินิจ และปรีชา สุวรรณพินิจ. (2544). *จุดชีววิทยาทั่วไป*. (พิมพ์ครั้งที่ 3).
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 74-93, 586-587.
- นวพร ล้ำเลิศกุล. (2549). *จุดชีววิทยาทางอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่: พัทธ์การพิมพ์.
- นิศิริ เรืองรังสี. (2534). *เครื่องเทศ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, หน้า 29-32,
101-106.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2544). *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, หน้า, 39-
46, 130-137.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- บริษัท รอยัลแคน จำกัด. (2550). *คุณลักษณะของรีทอร์ทเพาซ์ (ข้อมูลนำเสนอ)*. บริษัท รอยัล-
แคนจำกัด. ประเทศไทย.
- ปราณี อานเป็รื่อง. (2535). *เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย, หน้า 171-173, 174-176, 179-183.
- ปราณี อานเป็รื่อง. (2547). *หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ:
โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. (2540). *พืชเครื่องเทศและสมุนไพร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ: โอ.เอส.
พรินติ้งเฮาส์, หน้า 99.
- วราวุฒิ ครุส่ง. (2538). *จุดชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์, หน้า
64-73.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. (2539). *จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญทางด้านอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1).
กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

- วิไล รังสาตทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: เท็กซ์เอนด์เจอร์นัล พับลิเคชั่น, หน้า 139.
- สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร. (2549). *พริก: การผลิต การจัดการและการปรับปรุงพันธุ์*. อูครธานี: Advance Agriculture Technology & Supplies, หน้า 2, 16.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, หน้า 470.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2535). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชัยเจริญ, หน้า 75-80, 220.
- อากัสสรา ชมิดท์. (2543). *ชีวเคมี*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์รั้วเขียว.
- อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2544). *การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขสิทธิ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Ameyapoh, Y., Souza, C. and Traore, A. S. (2008). Hygienic quality of traditional processing and stability of tomato (*Lycopersicon esculentum*) puree in Togo. *Bioresource Technology*, 99, 5798-5803.
- AOAC. (2000). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C. 1141P.
- AOAC. (2001). *Bacteriological Analytical Manual*. 8thed. Gaithersburg. USA, AOAC - International. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C., 1141.

- Bahceci, S. K., Serpen, A., Gokman, V., and Acar, J. (2004). Study of lipoxygenase and peroxidase as indicator enzymes in green beans: Change of enzyme activity, ascorbic acid and chlorophylls during frozen storage. *Journal of Food Engineering*, 66, 187-192.
- Banwart, G.J. (1972). *Basic food microbiology*. AVI Publishing Com., Inc. Westport, Connecticut.
- Baysal, T., and Demirdoven, A. (2007). Lipoxygenase in fruits and vegetables: A review. *Enzyme and Microbial Technology*, 40, 491-496.
- Bhupinder, K., Sharma, K. P., and Harinder, K. (1991). Studies on the development and storage stability of ready to serve bottled sugarcane juice. *International Journal of Tropical Agricultural*, 9 (2), 128-134.
- Campbell, H. (1937). Undesirable color changes in frozen peas stored at sufficient low temperatures. *Food Research*, 2, 55-59.
- Catro, S. M., Saraiva, J. A., Lopes-da-Silva, J. A., Delgadillo, A. V. L., Smout, C., and Hendrickx, M. (2008). Effect of thermal blanching and of high pressure treatments on sweet green and red bell pepper fruits (*Capsicum annum L.*), *Food Chemistry*, 107, 1436-1449.
- Charrara, S., Carcia-Carmona, F., and Cabanes, J. (2001). Hysteresis and positive cooperativity of iceberg lettuce PPO. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 289, 769-775.
- Chutintrasri, B., and Noomhorm, A. (2006). Thermal inactivation of polyphenol oxidase in pineapple puree. *LWT-Food science and Technology*, 39,492-495.
- Cortes, C., Esteve, M. J., and Frigola, A. (2008). Color of orange juice treated by High Intensity Pulsed Electric Fields during refrigerated storage and comparison with pasteurized juice, *Food Control*, 19, 151-158.

- Ding, Z., Tian, S., Wang, Y., Li, B., Chan, Z., Han, J., and Xu, Y. (2006). Physiological response of loquat fruit to difference storage conditions and its storability. *Postharvest Biology and Technology*, 41, 143-150.
- Downing, D. L. (1996). A complete course in canning and related process, 13th ED. CTI Publications, Lnc. Maryland, USA.
- Fennema, O. R. (1996). *Food Chemistry 2nd edition*. New York, Marcel Dekker, Inc.
- Flurky, W. H., and Jen, J. J. (1978). Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches. *Journal of Food Science and Technology*, 43, 1826-1831.
- Garza., S. Ibarz., A., Pagan., J. and Giner., J. (1999). Non - enzymatic browning in - peach puree during heating. *Food Research International*, 32, 335-343.
- Gauillard, F., and Richard- Forget, F. (1997). PPOs from willium pear (*Pyrus - communis* L. cv Williams): activation, purification and some properties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 74, 49-56.
- Gi-Tae, K., Kyoung-Mo, K., Hyun-Dong, P., Eun Soon, L., and Dong Sun, L. (2003). Sous Vide processing of seasoned soup. *Food and nutrition*, 606-701.
- Gokmen, M., Bahceci, K., Serpen, A., and Acar, J. (2005). Study of lipoxygenase and peroxidase as blanching indicator enzymes in peas: change of enzyme - activity, ascorbic acid and chlorophylls during frozen storage. *Lebensmittel - Wissenschaft and Technologie*, 38, 903-908.
- Gomez, P. A., and Artes, F. (2005). Improved keeping quality of minimally fresh - processed celery sticks by modified atmosphere packaging. *Lebensmittel - Wissenschaft and Technologie*, 38, 323-329.

- Hong, J. J., Cheigh, H. S., and Lee, D. S. (2006). Quality characteristics of canned - kimchi prepared by minimal thermal processing. *Korean foodstuffs nutri. Scienti. gangrene*, 35(6): 745-760.
- Lee, H. S., and Coates, G. A. (2003). Effect of thermal pasteurization on Valencia - orange juice color and pigments. *Lebensm.-Wiss. U.-Technol*, 36, 153-156.
- Isamil, N., and Revathi R. (2006). Studies on effects of blanching time, evaporation - time, temperature and hydrocolloid on physical properties of chili (*Capsicum - annum var kulai*) puree. *LWT-Food science and Technology*, 39, 91-97.
- James, C. S. (1995). *Analytical Chemistry of Foods*. Cahpman&Hall, Glasgow, UK.
- Kunkriengwong, J., Suntornsuk, W., and Tuitemwong, P. (2005). Process improvement for shelf-life extension on Northern chili paste. *Microbiology*, King Mongkut's University of Technology Thonburi.
- Leszkowiat, M. J., Barichello, V., Yada, R. Y., Coffin, R. H., Lougheed, E. C., and - Stanley, D. W. (1990). Contribution of sucrose to nonenzymatic browning in potato chips. *Journal of Food Science*, 55, 281-284.
- Luhadiya, A. P., and Kulkarni, P. R. (1978). Polyphenoloxidase of *Capsicum frutescens* var. gossa sendt. *Journal of Food Science and Technology*, 15, 214-215.
- Martinez, M. V., and Whitaker, J. R. (1995). The biochemistry and control of - enzymatic browning. *Trends in Food Science and Technology*, 6, 195-200.
- McGuire, R. G. (1992). Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(12), 1254-1255.
- Mao, L. M., Xu, Y. Q., and Que, F. (2007). Maintaing the quality of sugarcane juice with blanching and ascorbic acid. *Food Chemistry*, 104, 740-745.

- Peng, L., and Jiang, Y. (2004). Effects of heat treatment on the quality of fresh-cut Chinese water chestnut. *International Journal of Food Science and Technology*, 39, 143-148.
- Ramaswamy, H., and Marcotte, M. (2006). "Food Processing Principles and Applications." [Online]. Available <http://www.foodnetbase.com> (1 March 2008).
- Ray, B. (2004). *Fundamental Food Microbiology*. Third Edition. CRC Press. United States of America. pp. 458.
- Rivas, A., Rodrigo, D., Martinez, A., Barbosa-Canovas, G. V., and Rodrigo, M. (2006). Effect of PEF and heat pasteurization on the physical - chemical characteristics of blended orange and carrot juice. *LWT-Food Science and Technology*, 10, 1163-1170.
- Robinson, D. S. (2001). "Effect of oxidative enzymes in foods." [Online]. Available <http://www.foodnetbase.com> (1 March 2008).
- Rodrigo, C., Rodrigo, M., Alvarruiz, A., and Frigola, A. (1996). Thermal inactivation at high temperatures and regeneration of green asparagus peroxidase. *Journal of Food Protection*, 59, 1065-1071.
- Rodrigo, D., Jolie, R., Loey, A. V., and Hendrickx, M. (2007). Thermal and high - pressure stability of tomato lipoxygenase and hydroperoxide lyase. *Journal of Food Engineering*, 79, 423-429.
- Schweiggert, U., Schieber, A., and Carle, R. (2005). Inactivation of peroxidase, polyphenoloxidase, and lipoxygenase in paprika and chili powder after - immediate thermal treatment of the plant material. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6, 403-411.

- Schweiggert, U., Schieber, A., and Carle, R. (2006). Effect of blanching and storage on capsaicinoid stability and peroxidase activity of hot chili peppers (*Capsicum frutescens* L.). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7, 217-244.
- Unal, M. U. (2007). Properties of polyphenol oxidase from Anamur banana (*Musa cavendishii*). *Food Chemistry*, 100, 909-913.
- Vamos -Vigyazo, L. (1981). Polyphenol oxidase and peroxidase in fruits and vegetables. *CRC Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 15, 49-127.
- Vicente, A. R., Martinez, G. A., Civello, C. M., and Chaves, A. R. (2002). Quality of heat-treated strawberry fruit during refrigerated storage. *Postharvest Biology and Technology*, 25, 59-71.
- Whitaker, J. R. (1994). Catalase and peroxidase. In J. R. Whitaker (Ed.). *Principles of enzymology of the food sciences*. New York: Dekker. pp. 565-578.
- Witter, L. D. (1983). Elevated temperature preservation. In A. H. Rose (Ed.). *Food microbiology*. Academic Press, Inc. New York.
- Yen, G. C., and Lin, H. T. (1996). Comparison of high pressure treatment and thermal pasteurization effects on the quality and shelf life of guava puree. *International Journal of Food Science and Technology*, 31, 205-221.