เอกสารอ้างอิง

กรมอนามัย. 2530. *ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยส่วนที่กินได้ 100 กรัม.* กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ. 28 น.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น.* โรงพิมพ์ โอ.เอส.พริ้นติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.147 น.

นิธิมา อรรถวานิช. 2545. *ใยอาหารผงจากเปลือกส้มเขียวหวานและการประยุกต์.* วารสารอาหาร. 33 (1): 45-55.

ปัณณธร ภัทรสถาพรกุล. 2551. *วิศวกรรมการแปรสภาพผลิตผลเกษตร2.* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา http://203.158.184.2/elearning/AgriProEn2/unit000.htm (1 เมษายน 2551).

ปริญญา วิไลรัตนะ. 2547. *การศึกษามะนาวเพื่อผลิตเป็นน้ำมะนาวพร้อมปรุงและผลิตภัณฑ์เกี่ยวเนื่อง.* รายงานวิจัย Thailand Institute of Scientific and Technological Reseach. 12 (1): 7-51.

แม้น อมรสิทธิ์ และอมร เพรชสม. 2534. *Principles and techniques of instrumental analysis.* โรงพิมพ์ชวนพิมพ์. กรุงเทพฯ. 886 น.

ลัดดา วัฒนศิริธรรม. 2551. *ลิโมนินและนารินจินในส้มโอพันธุ์ต่างๆ.* สถาบันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา http://www.scisoc.or.th/stt/31/sec_f/paper/stt31_F0026.pdf. (1 เมษายน 2551).

วรรณี มาวิมล. 2544. *การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะนาวผงและการประเมินอายุการเก็บรักษา.* วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 106 น.

วันเพ็ญ สุทธิโกมินทร์. 2544. *ผลของการลวก ต้ม และผัด ต่อปริมาณธาตุเหล็ก วิตามินซี ไฟเตท และแทนนิน ในผักที่นิยมบริโภคในประเทศไทย.* วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยมหิดล. 267 น.

วันทนี ปานเจริญ และปริญญา สาคระพันธุ์. 2545. *ความหลากหลายของพืชผักพื้นบ้านในจังหวัดลพบุรี.* สถาบันราชภัฏเทพสตรี. ลพบุรี. 300 น.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

วิลาวัลย์ บุญสุภา. 2547. *การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะนาวผงในระดับอุตสาหกรรมการประเมินอายุการเก็บรักษา และการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะนาวผง.* วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 164 น.

สุชาดา ไชยสวัสดิ์. 2541. *การลดความขมของน้ำมะนาวโดยใช้วัตถุเจือปน.* วารสารเทคนิคการแพทย์เชียงใหม่, 1: 5–12.

สุวรรณา พิชัยยงศ์วงศ์ดี . 2544. *การศึกษาปริมาณสารให้รสขมในมะนาวและผลของ เอทิลีนต่อความขม.* วารสารพระจอมเกล้าลาดกระบัง. 9 (3): 39-44.

สุภารัตน์ เรืองมณีไพฑูรย์. 2521. *การศึกษาปริมาณลิโมนินและผลของอากาศในช่องว่างในขวดเก็บของน้ำมะนาวถนอม.* วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 129 หน้า.

เสาวภาคย์ วัฒนพาหุ. 2545. *การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำมะนาวด้วยวิธีการทางเคมีและกายภาพ.* วารสารอาหาร. 32 (1): 34-41.

อัจฉรา ปิติปัญญากุล, ปราณี อ่านเปรื่อง และชัยยุทธ ธัญพิทยากุล. 2532. *การลดความขมจากลิโมนินในน้ำมะนาวไทยโดยจุลินทรีย์ Corynebacterium fascians*. วารสารวิจัยวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 14 (1): 53-57.

อัญชลินทร์ สิงห์คำ และ ทศพร นามโฮง. 2551. *เคมีอาหาร1.* มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา http://courseware.rmutl.ac.th/courses/103/unit000.html (1 เมษายน 2551).

AOAC. 2000. *Official method of analysis of AOAC international.* 17th ed. U.S.A.

Dan, K. 1999. *Citrus processing ;quality control and technology.* Van Nostrand Reinhold. New York. U.S.A

Fong, C.H., Hasegawa, S., Herman, Z. and Ou, P. 1989. *Limonoid glucosides in commercial citrus juices.* J. Food Sci. 54 : 1505-1506.

Fong, C.H., Hasegawa, S., Coggins, C.W., Atkin, D.R. and Miyake, M. 1992. *Contents of limonoids fruit growth and maturation.* J. Agric. Food Chem. 40 : 1178-1181.

Fong, C.H., Hasegawa, S., Miyake, M., Ozaki, Y., Coggins, C.W. and Atkin, D.R. 1993. *Limonoids and their glucosides in valenceia orange seeds during fruit growth and development.* J. Agric. Food Chem. 41 :112-115.

Ganiyu, O. 2005. *Effect of blanching on the antioxidant properties of some tropicalgreen leafy vegetables.* J. Swiss Society of Food Science and Technology. 38: 513-517.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Guadagni, D.G., Maier, V.P. and Trunbaugh, J.. 1973. *Effects of some citrus constiuents on taste thresholds for limonin and naringin bitteress.* J. Sci. Food Agric. 24: 1277-1288.

Guiwen, C., 2005. *Procedures for analysis of citrus products.* 4th ed. FMC Food Tech.Florida U.S.A.

Hasegawa, S., Bennett, R.D. and Maier, V.P. 1972. *Metabolism of limonin and limonoate by microorganisms: the converionm to nonitter compounds.* J. Agric. Food Chem. 20: 435-437.

Hasegawa, S., Bennett, R.D. and Verdon, C.P. 1980. *Metabolism of limonoids via a eoxylimonoid pathway in citrus.* Phytochemistry. 19: 1445-1447.

Hasegawa, S., Dillberger, A.M. and Choi, G.Y. 1984a. *Metabolism of limonoids : conversion of nomilin to obacnone in Corynebacterium fascians.* J. Agric. Food Chem. 32: 457-459.

Hasegawa, S., Bennett, R.D., Maier, V.P. 1984b. *Biosynthesis of limonoids in citrus seedlings.* Phytochemistry. 23: 1601-1603.

Hasegawa, S., Bennett, R.D., Herman, Z., Fong, C.H. and Ou, P. 1989. *Limonoid glucosides in Citrus. Phytochemistry.* 28: 1717-1720.

Hasegawa, S. and Herman, Z. 1992. *Biosynthesis of limonoids in citrus. In secondary-metabolite biosynthesis and metabolism.* Plenum Press. New York. 305-317.

Hasegawa, S. and Miyake, M. 1996 *Biochemistry and biological functions of citrus limonoids.* Food Rev. International. 12: 413-435.

Hasegawa, S., Miyake, M., Ozaki, Y. and Berhow, M. 1996a. Limonin : *A nonvolatile bitter principle in citrus juice. In "The contribution of low- and non-volatile metaerials to the flavor of foods".* Allured Publishing Corporation. Carol Steam. IL. 137-145.

Hasegawa, S., Fong, C.H., Miyake, M.and Keithly, J.H. 1996b. *Limonoid glucosies in orange molasses.* J. Food Sci. 61: 560-561.

Hasegawa, S. 1999. *Limonin bitterness in citrus juices*. Falvor Chemistry: 30 Years of Progress. 89–106.

Herman, Z., Fong, C.H. and Hasegawa, S. 199 72 *›synthesis of limonoid glucosides in navel orange.* Phytochemistry. 30: 1487-1488.

Higby, R.H. 1938. *The bitter constiuents of navel and valencia oranges.* J. Amer. Chem. Soc. 60: 3013-3018.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Higby, R.H. 1941. *Canning navel orange juice.* Calif. Citroger. 26: 360-361.

Maier, V.P., Beverly, G.D. 1968. *Limonin monolactone, the nonbitter precursor responsiple for delayed bitterness in certain citrus juices.* J. Foo Sci. 33: 488-492.

Maier, V.P., Margileth, D.A. 1969. *Limonoic acid A-ring lactone, a new limonin derivative in citrus.* Phytochemistry. 8: 243-248.

Maier, V.P., Hasegawa, S. and Hera, E. 1969a. *Limonin D-ring lactone hydrolase. A new enzyme from citrus seeds.* Phytochemistry. 8: 405-407.

Maier, V.P., Bennett, R.D. and Hasegawa, S. 1977. *Limonin and other limonoids incitrus, science and technology.* Vol.1. Publishing. Westport Connecticut. 335-396.

Ohta, H. and Hasegawa, S. 1995. *Limonoids in pummelo [Citrus grandis (L.) Osbeck].* J. Food Sci. 60: 1284-1285.

Ozaki, Y., Fong, C.H., Herman, Z., Maeda, H., Miyake, M., Ifuku, Y. and Hasegawa,S. 1991. *Limonoid glucosides in citrus seeds.* Agric. Biol. Chem. 55:137-141.

Ozaki, Y., Ayano, S., Miyake, M., Maeda, H., Ifuku, Y. and Gasegawa, S. 1992. *Limonoid glucosides in juices of Stasuma mandarin (Citrus unshu Marc.)* Biosci. Biotech. Biochem. 56: 836-837.

Ozaki, Y., Ayano, S., Inaba, N., Miyake, M., Berhow, M.A. and Hasegawa, S. 1995. *Limonoid glucosides in fruit, juice and processing by-products of Satsuma mandarin (Citrus unshiu Marcov).* J. Food Sci. 60:186-189.

Ou, P., Hasegawa, S., Herman, Z. and Fong, H.C. 1988. *Limonoid biosynthesis in the stem of citrus limon.* Phytochemistry. 27:115–118.

Romemberg, T.A., Hasegawa, S., Suhayda, C. and Ozaki, Y. 1995 *Limonoid glucoside β-glucosidase activity in lemon seeds.* Phytochemistry. 39: 1305–1307.

Rouseff, R.L. 1982. *A new bitter component in grapefruit juice*. J. Agri. Food Chem. 30: 504–507.

Shaw, P.E. and Wilson, C.W., 1984. *A rapid method for determination of limonin in citrus juices by HPLC.* J. Food Sci. 49: 1216–1218.

Shaw, P.E. and Wilson, C.W. 1985. Reduction *in bitterness in grapefruit juice with β-cyclodextrin polymer in a continuous process*. J. Food Sci. 50: 1205–1207.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Ting S.V., and Rouseff, R.L.1986. *Citrus fruit and their products: Analysis and technology*. New York: U.S.A.

Tressler, D.K. and Joslyn,M.A.1961. *Fruit and vegetable juice processing technology*. 1st ed., AVI Public Co, Ltd., Westport Connecticut.

Vaks, B., and Lifshitz, A. 1981. *Debittering of orang juice by bacteria which degrade limonin*. J. Agric. Food Chem. 29: 1258–1261.

Vitamin C. [Online] Available HTTP:http://commons.wikimedia.org/wiki/Image:VitaminC.svg. (May 1, 2008).

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved