

## เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. (2535). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2536). ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2547). ประกาศฉบับที่ 293 เรื่อง กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกหนุ่ม มพช.๒๕๓/๒๕๔๗.
- ขวัญตา กิ่งवालชีรชดา และวีระพร แจ่มศรี. (2547). การพัฒนาวิธีการวิเคราะห์กรดเบนโซอิกและซอร์บิกในน้ำผลไม้เข้มข้น. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*, 46(3): 121-132.
- ขวัญตา กิ่งवालชีรชดา และอโณทัย ศรีรัตน์ไชย. (2547). คุณภาพและความปลอดภัยของเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท. *วารสารกรมส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม*, 27(4): 20-29.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2546). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, หน้า 50-51, 243-248
- โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรมอาหาร. (2526). *วัตถุดิบเสียในอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- จรงค์ แก้วประสิทธิ์. (2545). พริก. *วารสารจรรยา* ปีที่ 9 ฉบับที่ 66 เดือนพฤษภาคม-มิถุนายน.
- จริยพร สมพัทธ์. (2549). การปรับปรุงระบบจีเอ็มพีของผู้ผลิตน้ำพริกหนุ่มรายย่อยในจังหวัดเชียงใหม่. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิรายุ แสนอาหาญ และสุภมาส ภัทราคุลย์. (2523). เบนโซเอตและซอร์เบตในอาหารบรรจุภาชนะปิดสนิท. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*, 32(1): 37-45.
- จูไรรัตน์ เกิดดอนแฝก. (2537). *ภัยมืดจากสารพิษ*. กรุงเทพฯ: เศรษฐ์ สตูดิโอแอนกราฟฟิค ดีไซน์.
- ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. (2002). *กระเทียม*. หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ วันที่ 17/1/02 หน้า 12

- จิตพล ฌ สงขลา, ไพโรจน์ ยอดคำปา และอัทพงษ์ คำคำ. (25475). บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับ น้ำพริกหนุ่มอบแห้ง. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดวงพร วินิจกุล. (2539). การตรวจหาปริมาณสารกันบูดในผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองภาคเหนือ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทรงกลด ต้นทรบัณฑิตย์. (2549). การสำรวจรูปแบบน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการ. รายงานการ ค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธานี ตระกูลอินทร์. (2545). การศึกษาวิธีการจัดทำระบบมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต อาหาร (จีเอ็มพี) ของโรงงานผลิตอาหารขบเคี้ยว บริษัท ฟรีโตเลย์ (ประเทศไทย) จำกัด. วิทยานิพนธ์ บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธนศ กองประเสริฐ. (2546). ระบบ GMP : มาตรฐานความปลอดภัยในการผลิตอาหารที่เริ่มบังคับใช้. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://bangkokbank.com/download/sp\\_gmp.pdf](http://bangkokbank.com/download/sp_gmp.pdf). (15 ตุลาคม 2550)
- นราวุธ พิมพ์สัน. (2549). การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าป่า ของกลุ่มแม่บ้านคางคาราม ตำบล โพนางคำตก. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ เทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์ และวิบูลย์ รัตนาปนนท์. (2543). สารพิษในอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- บุษกร อุดรรักษาดี. (2550). จุลชีววิทยาทางอาหาร. สงขลา. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ. หน้า 43.
- พรชัย ปวงสอน และมงคล เลิศพงษ์ไพบูลย์. (2545). การออกแบบและปรับปรุงอาคารผลิตอาหารของ กลุ่มแปรรูปผลิตทางการเกษตรบ้านแคว อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์ว่าสิก. (2544). กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะ ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์หาดใหญ่.

- ภุมรินทร์ ตั้งสิทธิศิลป์. (2544). การประยุกต์ใช้ GMP ในการประเมินความเสี่ยงด้านจุลชีววิทยาของอาหารปรุงสุก. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. (2547). หลักการถนอมอาหาร. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 15.
- มาลัย บุญรัตน์กรกิจ. (2547). จุลินทรีย์ในอาหารและการเสื่อมเสียของอาหาร. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 36.
- เมธินี เห่าซึ่งเจริญ, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล, พวงทอง ใจสันติ และเกตุการ คาจันทา. (2543). การศึกษาความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกหนุ่มแช่แข็ง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรพรรณ เลี้ยวไฟโรจน์. (2549). การพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์เต้าหู้นมสดเพื่อของกลุ่มแปรรูปนมสด บ้านดอนกระพี ตำบลเด่นใหญ่ อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์.
- รยากร อูสาहनันท์. (2545). อิทธิพลของ GMP ทางจุลชีววิทยาของอาหารแช่แข็งและไอศกรีม. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รังสิมา พิบูลชัยสิทธิ์. (2549). การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มด้วยวิธีการดัดแปลงบรรยากาศและกระบวนการความดันสูง. การคั้นคว่ำแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งระวี เต็มศิริฤกษ์กุล และคณะ. (2548). โครงการศึกษาวัตถุดิบเสียจากสมุนไพรเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกชุมชน. รายงานฉบับสมบูรณ์ คณะกรรมการสำนักงานอาหารและยา.
- ลดดาพรรณ แสนคล้าย, จูไร โชติชนาทวิวงศ์, ใจภักดิ์ พรหมพันธ์ และคณะ. (2533). คุณภาพน้ำหวานหาบเร่จากแหล่งชุมชนในเขตกรุงเทพมหานคร, วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์, 32(3): 121-132.
- ลัดดา วัฒนศิริธรรม และกุลวดี ครอบพาณิชย์. (2537). การวิเคราะห์กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิกในน้ำมะตูม น้ำกระเจี๊ยบและน้ำหวานเข้มข้นโดยการกลั่นไอน้ำ. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- วิล รังสาดทอง. (2543). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชั่น, หน้า 41 – 49.
- วรารณ สัพพีพัฒนไพบูลย์. (2545). คู่มือการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง Instrumental Analysis of food (HPLC). กองวิเคราะห์อาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- วราวุฒิ ครุสง. (2538). การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร. โครงการคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. หน้า 24-45.
- วันทนีย์ จำเลิศ. (2542). เอกสารประกอบการฝึกอบรม เรื่อง การวิเคราะห์สารกันเสียในอาหารด้วย HPLC. กองอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. หน้า 3-8.
- ศิวาพร ศิวเวช. (2546). *วัตถุเจือปนอาหาร (เล่ม 1)*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริม และฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. หน้า 21-36.
- ศูนย์ประสานงานพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพชุมชน. (2546). “โครงการศึกษาวัตถุกันเสียจากสมุนไพรเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริกชุมชน” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://fda.moph.go.th>. (9 ตุลาคม 2550)
- ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย. (2545). “น้ำดื่มและน้ำแข็ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://rdd.mcot.net/np/45/05/08/29.html>. (9 ตุลาคม 2550)
- ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์นครราชสีมา. (2548). *คุณภาพน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็งหลอดหลังการใช้เกณฑ์*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://dmsc.moph.go.th/webroot/nakhonratchasima>. (9 ตุลาคม 2550)
- ศูนย์วิทยาศาสตร์การแพทย์อุบลราชธานี. (2550). *การสำรวจปริมาณเบนโซอิกในเส้นก๋วยเตี๋ยว*. หนังสือพิมพ์คมชัดลึก. วันที่ 28 สิงหาคม 2550.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2535). *อุตสาหกรรมอาหาร*. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). *อุตสาหกรรมอาหาร*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, หน้า 86 – 87.
- สุทธิศักดิ์ เจษฎาไพสิฐ. (2550). ผลของความดันสูงยิ่งและการผนึกกันอากาศต่อการเก็บรักษาระยะสั้นของน้ำพริกหนุ่มที่ผลิตจากพริกพันธุ์จักรพรรดิ. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์ มหบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สินธนา ตีนาบุรีรักษ์. (2542). *การแปรรูปผักและผลไม้*. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. หน้า 205.
- สุธีชัยวรรณ ศรีอุปโย และจรรย์ บิริสุทชนารักษ์. (2529). สารเจือปนในอาหารสำเร็จรูปภาคเหนือ, *วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์*, 28(4) : 343-358.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (ม. ป. พ.). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, หน้า 1-104.
- สุวิมล กิรติพิบูล. (2550). *ระบบการจัดการและควบคุมการผลิตอาหารให้ปลอดภัย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ ส. ส. ท., 184
- รัตนันท์ พรรณนารุโณทัย. (2545). เอกสารประกอบการอบรมเชิงสาธิต: การวัดสมบัติทางกายภาพของอาหาร. บริษัท จาร์ฟา เทคโนโลยี จำกัด. กรุงเทพฯ.
- อรรัตนพ บุญญาคุณากร. (2551). การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์แม่น้ำปิงในระยะยาวด้วยกระบวนการความดันสูงยิ่ง. รายงานการค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. (2000). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. 17<sup>th</sup> ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D. C. 1141P.
- AOAC. (2001). *Bacteriological Analytical Manual*. 8<sup>th</sup>ed. Gaithersburg, USA, AOAC International. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D. C. , 1141.
- Banwart, G.J. (1983). *Basic food microbiology*. AVI Publishing Com., Inc. Westport, Connecticut.
- Blocher, J.C., Busta, F.F. and Sofos, J.N. (1982). Influence of Potassium sorbate and pH on the Strain of Type A and B Clostridium botulinum. *Journal of Food science*, 47, 2028-2032.
- Bucheli, C.S. and Robinson, S.P. (1994). Contribution of Enzymic Browning to Color in Sugarcane Juice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42, 257-261.
- Davidson, P.M. (2001). Chemical preservative and natural antimicrobial compounds. In *Food Microbiology : Fundamentals and Frontiers* ed. M.P. Doyle, L.R. Beuchat, and T.J. Montville, 2<sup>nd</sup> ed., pp. 593-627. ASM Press, Washington, D.C.
- Ferreira, I. M. P. L. O., Mendes, E., Brito, P., Ferreira, M. A. (2000). Simultaneous determination of benzoic and sorbic and sorbic acids in quince jam by HPLC. *Journal of Food Research International*, 33, 113-117.
- McGuire, R.G. (1992). Reporting of objective color measurements. *HortScience*, 27(2), 1254-1255.
- Mihya, G.F. (1999). Determination of benzoic and sorbic acid in Labaneh by High performance liquid chromatography. *Journal of Food Composition and analysis*, 11, 56-61.



- Mota, F.J.M., Ferreira, I.M.P.L.V.O., Cunha, S. C., Beatriz, M., Oliveira, P.P. (2003). Optimisation of extraction procedures for analysis of benzoic and sorbic acids in foodstuffs. *Journal of Food Chemistry*, 82, 469-473.
- Onishi, Y.A., Yomota, C., Sugimoto, N., Kubota, H., Tanamoto, K. (2004). Determination of benzoyl peroxide and benzoic acid in wheat flour by high performance liquid chromatography and its identification by high performance liquid chromatography – mass spectrometry. *Journal of Chromatography*, 209-214.
- Robach M.C. (1980). Use of Preservatives to control microorganisms in food. *Food technology*, 34(10), 81-84.
- Saad, B., Bari, M.F., Saleh, M.I., Ahmad, K., Khairuddin, M., Talib, M. (2004). Simultaneous determination of preservatives (benzoic acid, sorbid acid, methylparaben anpropylparaben) in foodstuffs using high performance liquid chromatography. *Journal of Chromatography*, 1073, 393-397.
- Schur, S. 1987. Texture Integrity : Challenge for Research and Development. *In Food Texture Instrumental and Sensory Measurement*. (Moskowitz, H.R., Ed.), Jacobs Inc., Valhalla, New York : pp.286-287.
- Smewing, J. 1999. Hydrocolloids, *In Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, pp.282-299.
- Soriano, J.M., Rico, H., Molt'o, J.C., and Manes, J.(2002). Effect of introduction of HACCP on the microbiological quality some restaurant meals, *Journal of Food Control*, 13, 253-261.
- Tfouni, S.A.V., Toledo, M.C.F.(2002). Determination of benzoic and sorbic acids in Brazilian food. *Journal of Food Control*, 13, 117-123.
- Tome, M.M., Vera, A.M., Murcia, M.A. (2000). Improving the control of food production in catering establishments with particular reference to the safety of salads. *Journal of Food Control*, 11, 437-445.
- Unal, M.U. (2007). Properties of polyphenol oxidase form Anamur banana (*Musa cavendishii*). *Food Chemistry*, 100, 900-913.
- Y. Nicolas Njintang, Regis Kesteloot, Guillaume Blancher. (2007). Puncture and stress relaxation behavior of taro paste as affected by moisture content and puncture rate and depth, *Journal of Food Engineering*, 9, 2-4.