

เอกสารอ้างอิง

- จิรวัดน์ กันต์เกรียงวงศ์ วรพจน์ สุนทรสุข และประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์. (2548). “การพัฒนากระบวนการขยายอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่ม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/download/FullPaper/pdf/3rdSeminarKu/33.pdf> (29 มกราคม 2553)
- จริย์พร สมพัทธ์. (2549). *การปรับปรุงระบบจีเอ็มพีของผู้ผลิตน้ำพริกหนุ่มรายย่อยในจังหวัดเชียงใหม่*. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชุติมา อัสวเสถียร สุขมาศ กลิ่นขจร ภคินี อัครเวตสะพงศ์ นงลักษณ์ รัตนรักษ์ ภาวนาภูมุนนาค และกุลวิไล สุทธิลักษณ์วนิช. (2550). “การผลิตลำไยบรรจุกระป๋องสำหรับสถาบันเกษตรกร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://it.doa.go.th/refs/files/328_2550.pdf (8 กุมภาพันธ์ 2554)
- ชิตีรัตน์ ปานม่วง. (2545). “วัตถุเจือปนอาหาร : ประโยชน์หรือโทษ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.pharm.chula.ac.th/clinic101_5/article/fadditive.htm (8 กุมภาพันธ์ 2554)
- ธัญรัตน์พร ประทีปกุลวงศ์. (2551). *คุณภาพการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มจากพันธุ์พริกแม่ปิ้งที่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์*. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทรงกลด ตันทรบัณฑิตย์. (2549). *การสำรวจรูปแบบน้ำพริกหนุ่มที่ผู้บริโภคต้องการ*. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นวพร ลำเลิศกุล. (2549). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. เชียงใหม่ : พิทักษ์การพิมพ์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- บุษกร อุดรภิกษาติ. (2550). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). สงขลา : โครงการส่งเสริมการผลิตเอกสารวิชาการ ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ปิยวรรณ บุรณะพิมพ์ และวรีพัชย์ อารีกุล. (2552). “ผลของเบนโซเอตและซอร์เบตต่อการเจริญของเชื้อรา ที่คัดแยกได้จากกล้วยเดี่ยว.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.scisoc.or.th/stt/35/sec_h/paper/STT35_H_H0031.pdf (20 ธันวาคม 2552).

- พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ มณฑิรา นพรัตน์ จุฑารัตน์ แจ่มกระจ่าง ญาดา แสงพริ้ง และวันดี อยู่เจริญสุข. (2550). ผลของการลวกกรดซัลฟริกและกลีซอลรอลต่อคุณภาพของมะพร้าวอบแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 41 (3/1) (พิเศษ), 145-148.
- พัชราวลัย ตรังศรีชาติ. (2548). การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพริกหนุ่มบาทวิถีที่สะอาดและปลอดภัย. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาจุลชีววิทยาประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- ภักดี ยืนยาว. (2551). ผลของสเตอริไลเซชันต่อคุณภาพของน้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์แม่เปิง. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เมธินี เทวซึ่งเจริญ และคณะ. (2542). กระบวนการแปรรูปน้ำพริกหนุ่มบรรจุกระป๋อง. รายงานการวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เมธินี เทวซึ่งเจริญ และคณะ. (2543). การศึกษาความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกหนุ่มแช่แข็ง. รายงานการวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เยาวลักษณ์ รัตนพรวาริ. (2539). “ผลของกรดซัลฟริกที่มีต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษากุ้งแห้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.phtnet.org/reseach/view-abstract.asp?research_id=ah109 (8 กุมภาพันธ์ 2554)
- วิทยา อภัย มานพ หาญเทวี สมอง จรินทร์ จันทรเพ็ญ แสนพรม และสมอง อมฤกษ์. (2550). ผลของวัตถุกันเสียบางชนิด (Preservatives) ที่มีผลต่อการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดส่งออก. รายงานเรื่องเต็ม สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 1 จังหวัดเชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร.
- วีรยา การพานิช. (2553). “กรดเบนโซอิก วัตถุกันเสียที่นิยมใช้ในอาหาร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaitox.org/media/upload/file/Benzoic-Acid.pdf> (24 มกราคม 2554)
- รังสิณี โสธรวิทย์. (2550). เคมีและจุลชีววิทยาเบื้องต้นของอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 1). กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รังนิมา พิบูลชัยสิทธิ์. (2549). การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มด้วยวิธีดัดแปลงบรรยากาศและกระบวนการความดันสูง. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สถาบันการแพทย์แผนไทย. (2548). “น้ำพริกหนุ่ม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

http://www.ittm.dtam.moph.go.th/data_articles/thai_food/thai_fd19.htm

(25 มกราคม 2552)

สุทธิศักดิ์ เจษฎาไพสิฐ. (2550). ผลของความดันสูงยิ่งและการพ่นกักกันอากาศต่อการเก็บรักษาระยะสั้นของน้ำพริกหนุ่มที่ผลิตจากพันธุ์จักรพรรดิ. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2552ก). ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไป สำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์. นนทบุรี : กองควบคุมอาหาร.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2552ข). คู่มือการปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องมาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค. นนทบุรี : กองควบคุมอาหาร.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2552ค). คู่มือกำกับดูแลหน่อไม้ปิ้งให้ปลอดภัย. นนทบุรี : กองควบคุมอาหาร.

สำนักงานคณะกรรมการอ้อยและน้ำตาลทราย. (2553). “กรดซิตริก.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.ocsb.go.th/upload/journal/fileupload/146-6034.pdf> (5 กุมภาพันธ์ 2554)

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547). “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกหนุ่ม.”

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps293_47.pdf

(25 พฤศจิกายน 2552)

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่. (2553). ผลการดำเนินงาน โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสาธารณสุข ปี 2552. เชียงใหม่ : กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข.

ศิวาพร ศิวเวช. (2546). วัตถุเจือปนอาหาร (เล่ม 1). นครปฐม : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ.

ศรัลย์ภัทร์ ชำนาญ. (2551). ผลของวัตถุกั้นเสีย เวลา และอุณหภูมิการเตรียมน้ำแข็งที่มีผลต่อคุณภาพการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวสด. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีทางอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

อรรณพ บุญญาคุณากร. (2551). การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มจากพริกพันธุ์แม่ปิงในระยะยาวด้วยกระบวนการความดันสูงยิ่ง. การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อภิษฐา ช่างสุพรรณ. (2552). กรดซิตริก : สารเคมีใกล้ตัวที่ควรรู้. วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ, 52 (180), 7-10.

- อินทรี ลิจันทร์พร ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร และศิริชัย กัลยาณรัตน์. (2545). ผลของกรดแอสคอร์บิก และกรดซิตริกต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร, 33 (6) (พิเศษ), 119-121.
- อุษา ภูคัสมาส. (2553). บทบาทของกรดซิตริกในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม. วารสารอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 40 (4), 283-288.
- อัญชณา ดุจจานุทัศน์. (2545). การยืดอายุการเก็บรักษาหมุยโดยใช้โซเดียมเบนโซเอต. วิทยานิพนธ์ปริญญาเภสัชศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาหารเคมีและโภชนาศาสตร์ทางการแพทย์ ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เอมอร คชเสนี. (2552). “ปลอดภัยไหม..เมื่อต้องกินอาหารที่แถมสารกันบูด.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.consumerthai.org/index.php?option=com_content&view=article&id=228:2009-03-23-04-09-07&catid=9:2008-12-15-05-41-14&Itemid=61 (12 มกราคม 2553)
- Brennan, M., Le, P.G. and Gormley, R. (2000). Post-harvest treatment with citric acid or hydrogen peroxide to extend the shelf life of fresh sliced mushrooms. *Lebensmittel-Wissenschaftund-Technologie*, 33 (4), 285-289.
- Cunniff, P. (1995). *Official Method of Analysis of AOAC International*. 16th ed. United States of America : AOAC International.
- Davidson, P.M., Sofos, J.N. and Branen, A.L. (2005). *Antimicrobial in Food*. 3rd ed. United States of America : CRC Press Taylor & Francis Group.
- El, H.A., Gourama, H., Uyttendaele, M. and Debevere, J.M. (1998). Effect of modified atmosphere packaging and preservatives on the shelf-life of high moisture prunes and raisins. *International Journal of Food Microbiology*, 41 (3), 177-184.
- Guynot, M.E., Ramos, A.J., Sala, D., Sanchis, V. and Marín, S. (2002). Combined effect of weak acid preservative pH and water activity on growth of *Eurotium* species on a sponge cake. *International Journal of Food Microbiology*, 76 (1-2), 39-46.
- Hwang, C.A. and Beuchat, L.R. (1995). Efficacy of a lactic acid/sodium benzoate wash solution in reducing bacterial contamination of raw chicken. *International Journal of Food Microbiology*, 27 (1), 91-98.

- Ismail, S.A.S., Deak, T., Abd El-Rahman, H.A., Yassien M.A.M. and Beuchat, L.R. (2001). Effectiveness of immersion treatments with acids trisodium phosphate and herb decoctions in reducing population of *Yarrowia lipolytica* and naturally occurring aerobic microorganisms on raw chicken. *International Journal of Food Microbiology*, 64 (1-2), 13-19.
- Jiang, Y., Pen, L. and Li J. (2004). Use of citric acid for shelf life and quality maintenance of fresh-cut Chinese water chestnut. *Journal of Food Engineering*, 63 (3), 325-328.
- López-Malo, A., Barreto-Valdivieso, J., Palou, E. and Martín, F. (2007). *Aspergillus flavus* growth response to cinnamon extract and sodium benzoate mixtures. *Food Control*, 18 (11), 1358-1362.
- Maturin, L.J. and Peeler, J.T. (2001). "Aerobic Plate Count." [Online]. Available <http://www.fda.gov/Food/ScienceResearch/LaboratoryMethods/BacteriologicalAnalyticalManualBAM/ucm063346.htm> (29 May 2009).
- Pao, S. and Petracek, P.D. (1997). Shelf life extension of peeled oranges by citric acid treatment. *Food Microbiology*, 14, 485-491.
- Semen, D.L., Quickert, S.C., Borger, A.C. and Meyer, J.D. (2008). Inhibition of *Listeria monocytogenes* growth in cured ready-to-eat meat products by use of sodium benzoate and sodium diacetate. *Journal of Food Protection*, 71 (7), 1386-1392.
- Suhr, K.I. and Nielsen, P.V. (2004). Effect of weak acid preservatives on growth of bakery product spoilage fungi at different water activities and pH values. *International Journal of Food Microbiology*, 95 (1), 67-78.
- Virto, R., Sanz, D., Álvarez, I., Condón and Raso J. (2005). Inactivation kinetics of *Yersinia enterocolitica* by citric and lactic acid at different temperatures. *International Journal of Food Microbiology*, 103 (3), 251-257.
- Walker, M. and Phillips, C.A. (2008). The effect of preservatives on *Alicyclobacillus acidoterrestris* and *Propionibacterium cyclohexanicum* in fruit juice. *Food Control*, 19 (10), 974-981.