

## เอกสารอ้างอิง

- दनัย बुण्यเกียรति. 2539. สรีระวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 244 หน้า.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร. ปีที่ 25. ฉบับที่ 3. ก.ค.-ก.ย. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 160-169.
- ปวิณ ปุณศรี , โอรพาร ตันทวีรุฬห์ , อีระ จารุจินดา , นุชนารถ จงเลขา , จิตติ ปิ่นทอง , พูนสุข ธิัญญาภา , สมโภชน์ บ้านสุวรรณ และ อัจฉรา วาสิกานนท์. 2537. คู่มือการปลูกไม้ผลเขตหนาวที่สำคัญ 5 ชนิด. สาลี. บริษัทวิศคอมเซ็นเตอร์จำกัด. หน้า 46-52.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. เครื่องดื่ม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 350 หน้า.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2539. กรดแอสคอร์บิก และกรดอิริทรอบิก/ แอนติออกซิแดนท์. วารสารอาหาร. ปีที่ 26. ฉบับที่ 1. ม.ค.-มี.ค. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 7-13.
- รายงานประจำปี 2537. บริษัทเสริมสุข จำกัด (มหาชน). หน้า 24-29.
- คิwapร คิวเวช. 2529. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 162 หน้า
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. ไม้ผลเขตหนาว : เอกสารประกอบการสอน. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น. 144 หน้า.
- สัณห์ ละอองศรี. 2528. การศึกษาดัชนีการเก็บเกี่ยวของสาลีจีน 5 พันธุ์. ปัญหาพิเศษปริญญาโท. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ

- อภิญา อัครนิกร , ช่อฟ้า ทองไทย , ขจร เจริญศรี และ ชื่นจิตต์ บุญเจิด. 2536. คู่มือปฏิบัติการ  
แบคทีเรียวิทยา. ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.  
หน้า 52-54.
- อรวินท์ ไทรกี และ ประชา บุญญสิริกุล. 2522. อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สมาคมคหเศรษฐศาสตร์  
แห่งประเทศไทย กรุงเทพฯ. 346 หน้า.
- เอกชัย ชูเกียรติโรจน์. 2536. การผลิตกรดแลคติกโดยแบคทีเรียกรดแลคติกที่ย่อยแบ่งได้.  
ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- Akhavan, I. And Wrolstad, R.E. 1980. Variation of sugars and acids during ripening of  
pears and in the production and storage of pear concentrate. Journal of Food  
Science. 45 : 499-501.
- Amerine, M.A. ; Berg, H.W. and Cruess, W.V. 1972. The technology of wine making.  
Third edition. AVI Publishing Co.ltd., Westport, p. 802.
- Ames, J.M. ; Bates, L. and Macdougall, D.B. 1994. Colour development in an  
intermediate moisture maillard model system. In Maillard reaction chemistry ,food  
and health. Edited by Labuza, T.P. ; Reineccius, G.A. ; Monnior, V.M. ;  
O'Brien, J. and Baynes, J.W. Hardnolls ltd. Bodmin. pp.120-125.
- Anonymous. 1982. Technical information in alcohol test for residual pectin in fruit juices.  
Rohm tech., New York
- AOAC. 1990. Association of official analytical chemists. Arlington,VA. Official methods  
of analytical. Fifteenth edition
- Ashrae. 1971. ASHRAE data book , applications. ASHRAE, New York. pp.437-440.
- Bartolini, M.E. and Jen, J.J. 1990. A research note molecular characteristics of pectins  
from enzyme-treated apple juices. Journal of Food Science. 55(2) : 564-565.

- Birch, G.G. ; Blakebrough, N. and Parker, K.J. 1980. Enzymes and food processing. Application of enzymes in fruit juice technology. Elsevier Applied Science, London. 129-147.
- Blanshard, J.M.V. and Mitchell, J.R. 1979. Polysaccharides in food. Pectic enzymes. Fakenham Press Limited, London. pp.109-125.
- Bright, R.A. and Potter, N.N. 1979. Acceptibility and properties of carbonated apple juice. Food Product Development. 13(4) : 34 , 36-37.
- Chang, T.S. ; Siddiq, M. ; Sinha, N.K. and Cash, J.N. 1994. Plum juice quality affected by enzyme treatment and fining. Journal of Food Science. 59(5) : 1065-1069.
- Cliff, M. ; Dever, M.C. and Gayton, R. 1991. Juice extraction process and apple cultivar influences on juice properties. Journal of Food Science. 56(6) : 1614-1617 , 1627.
- Cometto-Muniz, J.E. ; Garcia-Medina, M.R. ; Calvino, A.M. and Noriega, G. 1987. Interaction between CO<sub>2</sub> oral pungency and taste. Perception. 16 : 629-640.
- Cornwell, C.J. and Wrolstad, R.E. 1981. Cause of browning in pear juice concentrate during storage. Journal of Food Science. 46 : 515-518.
- Cruess, W.V. 1958, Commercial fruit and vegetable products ; a textbook for student , investigator and manufacturer. Forth edition. McGraw-Hill, New York. p.884.
- Dawes, H. ; Struebi, P. and Keene, J. 1994. Kiwifruit juice clarification using a fungal proteolytic enzyme. Journal of Food Science. 59(4) : 858-861.
- Ewaidah , E.H. 1992. Studies on commercially canned juices produced locally in Saudi Arabia. 3. Physicochemical, organoleptic and microbiological assessment. Food Chemistry. 44(2) : 103-111.

- Furia, T.E. 1972. CRC Handbook of food additives. Second edition. Vol.1. Chemical Rubber, Cleveland. p.998.
- Hsu, J.C. ; Heatherbell, D.A. and Yorgey, B.M. 1990. Effects of variety , maturity and processing on pear juice quality and protein stability. Journal of Food Science. 15 (6) : 1610-1613.
- Jacobs, M.B. 1959. Manufacture and analysis of carbonated beverages : Carbon dioxide and carbonation. Chemical publishing co.,inc, USA. p.333.
- Khurdiya, S.D. ; Islam ; Verma, O.P. 1996. Processing and storage of carbonated guava beverage. Journal of Food Processing Preservation. 20(1) : 79-86.
- Kramer, A. ; Kahan, G. ; Cooper, D. and Papavasilian, A. 1974. A non-parametric ranking method for the statistical evaluation of sensory data. Chemical Senses and Flavour. 1 : 121-133.
- Macrae, R. ; Pobinson, R.K. and Sadler, M.J. 1992. Encyclopedia of food science food technology and nutrition. 5 : 3478-3482.
- McLellan, M.R. ; Barnard, J. and Queale, D.T. 1984. Sensory analysis of carbonated apple juice using response surface methodology. Journal of Food Science. 49 : 1595-1597.
- Montgomery, M.W. and Petropakis, H.J. 1980. Inactivation of Bartlett pear polyphenol oxidase with heat in the presence of ascorbic acid. Journal of Food Science. 45 : 1090-1091.
- Nybohm; N. 1962. Hur surt ar eet apple. In Frukt I ar. Sveriges Pomologiska Forenings arsskrift, Stockholm.

- Phillips, G.F. and Woodroof, J.G. 1981. Carbonating and cooling beverages , ch.6. In "Beverages : Carbonated and noncarbonated" (Ed.) Woodroof, J.G. and Phillips, G.F. AVI Publishing Co.ltd., Westport. pp.208-379.
- Rathburn, I.M. and Morris, J.R. 1990. Evaluation of varietal grape juice influence of processing method , sugar and acid adjustment , and carbonation. *Journal of Food Quality*. 13 : 395-409.
- Rizzi, G.P. 1994. The maillard reaction of foods. In *Maillard reaction in chemistry, food and health*. Edited by Labuza, T.P. ; Reineccius, G.A. ; Monnior, V.M. ; O'Brien, J. and Baynes, J.W. Hartnolls ltd. Bodmin. pp.11-19.
- Ronsivalli, L.J. and Vieira, E.R. 1992. *Elementary food science*. Pear. Third edition. pp.334-335.
- Sapers, G.M. and Douglas, F.W.Jr. 1987. Measurement of enzymatic browning at cut surfaces and in juice of raw apple and pear fruits. *Journal of Food Science*. 52(5) : 1258-1262.
- Sapers, G.M. ; Miller, R.L. and Choi, S.W. 1995. Prevention of enzymatic browning in prepeeled potatoes and minimally processed mushrooms. *Enzymatic browning and its prevention*. American Chemical Society.pp.223-239.
- Siebert, K.J. 1993. Factor influencing haze formation in apple juice. *Spec-Rep-N-Y-State-Agric-Exp-Stn*, Geneva, New York. Vol.67. pp.16-19.
- Stone, H. ; Sidel, J. ; Oliver, S. ; Woolsey, A. and Singleton, R.C. 1974. Sensory evaluation by QDA. *Food Technology*. 11 : 24.
- Thorner, M.E. and Herzberg, R.J. 1970. *Food beverage service handbook*. A complete guide to hot and cold soft drinks. Soft drink. AVI Publishing Co.ltd., Westport. pp.116-129.

- Tong, C.B.S. ; Hicks, K.B. ; Osman, S.F. ; Hotchkiss, A.T. Jr. And Haines, R.M. 1995. Oxalic acid in commercial pectins inhibits browning of raw apple juice. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. 43 : 592-597.
- Tucker, G.A. and Woods, L.F.J. 1991. *Enzymes in food processing. Apple juice*. Blackie, Glasgow. pp.206-214.
- Wall, K.M. ; Tait, V.M. ; Eastwell, K.C. ; Reid, C.A. and Beveridge, T.H.J. 1996. Haze developement in aerobically or anaerobically produced clarified apple juice. *Journal of Food Science*. 61(1) : 92-96.
- Westwood, M.N. 1978. Pome fruit. *Temperate-Zone Pomology*. Freeman W.H. and company, San Francisco. p.428.
- Woodroof, J.G. and Luh, B.S. 1975. *Commercial fruit processing*. AVI Publishing Co.ltd., Westport. p.710.
- Woodroof, J.G. and Phillips, G.F. 1974. *Beverages carbonated and noncarbonated*. AVI Publishing Co.ltd., Westport. p.526.
- Yau, N.J.N. and McDaniel, M.R. 1992. Carbonation interactions with sweetness and sourness. *Journal of Food Science*. 57(6) : 1412-1416.
- Zahm and Nagel Co.Inc. 1964. *Zahm practical testing instruments*. Zahm and nagel Co.Inc.,Buffalo , New York.