เอกสารอ้างอิง

งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538. **ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร.** ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จรัญ จันทลักขณา. 2534. **สถิติวิธีวิเคราะห์และวางแผนงานวิจัย.** ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. **เคมีอาหาร.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บริษัทไทยเพรสซิเด็นท์ฟูดส์จำกัด. 2538. **รายงานประจำปี 2538.** บริษัทไทยเพรสซิเด็นท์ฟูดส์จำกัด

พรรณี ลิขิตวรรณการ. 2536. **การทำแห้งในสภาพแช่แข็งกุ้งและเห็ดหอม.** วิทยานิพนธ์บัณฑิต-วิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2536. **กรรมวิธีแปรรูปอาหาร.** ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. **การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส.** ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. **หลักทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เล่ม 1,2.** ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มอก. 462-2533. **มาตราฐานผลิตภัณฑ์ซุปกึ่งสำเร็จรูป.** สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม กรุงเทพฯ.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนาปนนท์. 3536. **หลักการวิเคราะห์อาหาร.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. **จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร.** สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ.

ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย. 2534. **คู่มือการใช้โลหะเพื่อการหีบห่อ.** สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.

สุวรรณ เกษตรสุวรรณ. 2529. **ไข่และเนื้อไก่.** ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Analytical Software. 1992. **Statistic Program Version 4.,** IBM Inc.

Abdul, R.R., Henning, W.L. and Westcott, D.E. 1971. **Histological and physical change in carrot as affected by blanching,cooking,freezing,freeze-drying and compression.** J. Food Sci., 60: 810-814.

Allen , J.C. and Hamilton, R.J. 1994. **Rancidity in Foods.** Blackie academic, London.

Andrews, W. 1992. **Manual of Food Quality Control.** Food and Agriculture Organization of the United Nations., Rome.

An-Erl King, V., Robert, R.Z. and David, C.L. 1989. **Control low temperature vacuum dehydration-a new approach for low-temperature and low-pressure food drying.** J. Food Sci., 54: 1573-1579.

Anthony, W. 1969. **Food-Industry Manual.** Leonard Hill, London.

AOAC. 1990. **Official Methods Association of Official Analytical Chemist**, Washington D.C., USA.

Arnold, E.B. 1975. **Dictionary of Nutrition and Food Technology.** London Newnes butterworth & Co Ltd., London.

Arnold, H.J. and Martin, S.P. 1978. **Encyclopedia of Food Science.** The AVI Publishing company, Inc., USA .

Arun, S.M. 1992. **Handbook of Industry Drying.** Marcel Dekker, Inc., NewYork.

Axair Ltd. 1995. **Novasina AWC 200 Operating Instruction.**, Switzerland.

Bakhit, R. and Schmidt, S. 1993. **Sorption behavior of machanically mixed and freezed-dried sucrose/casein mixtures.** J. Food Sci., 58: 1162-1165.

Brennan, J.G. and Butters, J.R. 1998. **Food Engineering Operations.** Applied science publishers Ltd., London.

Bresnahan, T. 1989. **Surfer®Acess System Version 4.07.** Golden Software Inc.

Chen, S.P., Ofoli, R.Y. and Scott, E.P. 1993. **Volatile retention in microwave freezed-dried model foods.** J. Food Sci., 58: 1157-1161.

Cotson, S. and Smith, D.B. 1963. **Freeze Drying of Food Stuffs.** Manchester Columbia Press., USA.

Gerschenson, L.N., Bartholomai, G.B. and Chirife, J. 1979. **Retention of volatiles during freeze- drying of tomato juice.** J. Food Sci., 14: 351-360.

Dalgleish, J. M. 1992. **Freeze-Drying of Food.** PC.Publishing, London.

Earl, W. F. 1949. **Freeze Drying (Drying by Sublimation)** ,Academic Press, London.

Edward, J.S. 1982. **An economic study of microwave freeze drying.** Food Technology., Febuary 1982: 50-56.

Ettrup, E.P. and Lorentzen, J. 1973. **Infllluence of freeze-drying parameters on retention of flavour compounds of coffee.** J. Food Sci., 38: 119-122.

Farkas, B.E. and Singh, R.P. 1991. **Physical properties of air-dried and freeze-dried chicken white meat.** J. Food Sci., 56: 611-615.

Flink, J.M., Labuza, T.P. 1972. **Retention of 2-propanol at low concentration by freeze drying carbohydrate solutions.** J. Food Sci. 37: 617-618.

Frazier, W.C. 1967. **Food Microbiology.** McGraw-Hill book company, New York.

Gero, L. and Smyrl, T.G. 1982. **Behavior of low molecular weight organic acids during freeze drying.** J. Food Sci., 47: 954-957.

Hare, L.B. 1974. **Mixture designs applied to food formulation.** Food Technol., March:51-62.

Harold, J., Hoge and Malcolm, N.P. 1973. **Freeze drying of beef: theory and experiment.** J. Food Sci., 38: 841-848.

Heatherbell, D.A, Wrolstad, R.E. 1971. **Carrot volatile 1. characterization and effects of canning and freeze drying.** J. Food Sci., 36: 219-224.

Irzyniec-Z, Klimczak-J and Michalowski-S. 1995. **Freeze-drying of black current juice.** Drying-Technology, 13: 417-424.

James, H.M. 1971. **Vacuum puff freeze drying of tropical fruit juices.** J. Food sci., 36:906-910.

John, D.H., Donal, D.W. and Edward, J.S. 1971. **An experiment study of moisture and temperature distributions during freeze drying.** J. Food Sci., 36: 33-35.

Karel, M. 1975. **Principle of Food Science.** Marcel Dekk., New York.

Karel, M. and Flink, J.M. 1974. **Theoretical approach to choosing process conditions giving optimal flavour quality in freeze-dried food.** Food Science and Technology., 5: 175.

Khan, M.A., Rao, M.R. and Novak, A.F. 1976. **Reduction of polychlorinated biphenyls in shrimp and eggs by freeze-drying techniques.** J. Food Sci., 41: 1197-1141.

King, C.J., Lam, W.K. and Sandall, O.C. 1968. **Physical properties important for feeze-drying poultry meat.** Food Technol., 22: 1302.

Loong, T.L., Juming, T. and Jianshan, H.E. 1995. **Moisture sorption characteristics of freeze-dried blueberries.** J. Food Sci., 60: 810-814.

Louis, B.R. and Larry, R. B. 1978. **Water Activity: Theory and Applications of food.** Marcel Dekker Inc., New York.

Malmsten, T., Paakkonen, K. and Hyvonen, L. 1991. **Packaging and storage effect on microbiology quality of dried herbs.** J. Food Sci., 56: 873-875.

Man, C.M.D. and Jones, A.A. 1994. **Shelf Life Evaluation of Foods.** Blackie Academic&Profesional., London.

Massey University. 1988. **Plackett and Burman Design.** Department of food technology. Massey University., New Zealand.

Maximo, C., Gacula, J.R. and Jagbir, S. 1984. **Statistical Methods in Food and Consumer Research.** Acadimic Press, Inc., London.

Michiko fuchigami, Koichi Miyazaki and Noriko Hyakumoto. 1995. **Frozen carrots texture and pectic components as affected by low-temperature blanching and quick freezing.** J.Food Sci., 60: 132-135.

Minolta camera. Co., Ltd. 1991. **Chroma Meter CR-310 Instruction Manual.** Chuo-ku, Osaka, Japan.

Moy, J.H. and Spielmann, H. 1980. **Economic feasibility of freeze-drying of tropical fruit-juice.** Food technology, February 1980, 32-38.

Nils, E.B. 1974. **Freeze Drying of SliceBeef.** Swedish Institute for Food Preservation Resurch, Sweden.

Norman N. P. and Joseph H. H. 1995. **Food Science.** Chapman&Hall, NewYork.

Osei B. 1984. **Effect of vacuum and atmospheric freeze-drying on quality of shrimp, turkey flesh and carrot sample.** J. Food Sci.,48: 1457-1461.

Paakkonen, K. and Mattila, M. 1991. **Processing, packaging and storage effects on quality of freeze-dried strawberries.** J. Food Sci., 56: 1388-1392.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

Paine, F.A. and Paine, H.Y. 1992. **A Handbook of Food Packaging.** Blackie Academic&Professional., London.

Pearson, D. 1976. **The Chemical Analysis of Foods.** 7 th ed., Churchill Livingstone, London.

Roberts, D., Hooper, W. and Greenwood, M.1995 . **Practical Food Microbiology.** Public Health Laboratory Service, London.

Rockland, L.B. and Nishi, S.K. 1980. **Influence of water activity on food product quality and stability.** Food Technol. 34(4): 42-51.

Rodriguez De Sotillo, D., Hadley, M. and Holm, E.T. 1994. **Potato peel waste: stability and antioxidant activity of a freeze-dried extract.** J. Food Sci., 59: 1031-1033.

Romeo, T.T. 1991. **Fundamentals of Food Process Engineering.** Chaman&Hall, New York.

Ronald, S.K. and Romald, S. 1991. **Pearson'S Composition and Analysis of Foods.** Longman Scientific&Technical, London.

Rooney, M.L. 1995. **Active Food Packaging.** Blackie acadimic&professional, London.

Seo, C.W. and Joel, D.L. 1980. **Pentane reduction as an index of rancidity in freeze-dried pork.** J. Food Sci., 45: 26-28.

Stanley, D.W and Bourne, M.C. 1995. **Low temperature blanching effects on chemistry, firmness and structure of canned green beans and carrot.** J. Food Sci., 60: 333-337

Townsend, W.E., Klose, A.A. and lyon, B.G. 1978. **Chemical and sensory changes in freeze-dried chicken and pork during high temperature, oxygen-free storage.** J. Food Sci., 43:1-5.

Vanarsdel, W.B. 1963. **Food Dehydration I.** The AVI Publishing Company, Inc., USA.

Walonick, D.S. 1987. **Stat-Packets.** Walonick Associates Inc. Minneapoils.

Wood, B.J.B. 1993. **Freeze-Dry.** In "Encyclopadia of food science food technology and nutrition", Edited by Macrae, R., Robinson, R.K. and sadler, M.J., Acadimic Press Ltd., New York.

Yeshajahu, P. and Cliflon, E.M. 1994. **Food Analysis theory and Practies.** Chapman&Hall, New York.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University