

## เอกสารอ้างอิง

- เกษตร เมืองเหนือ. 2540. ลีนจีผลไม้ที่ยังมีอนาคต. *เคหการเกษตร*. 21(8) : 69-85.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2523. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม : ลีนจีในภาชนะบรรจุกระป๋อง*, มอก.67.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2539. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม : วิธีวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา เล่ม 1*, มอก.335.
- กลุ่มเกษตรกรสัญจร. 2530. *ลีนจี-ลำไย*. พิมพ์ครั้งที่ 3. บีเอสกรุ๊ป, กรุงเทพฯ.
- ทิพาพร อยู่วิทยา. 2535. สารละลายเกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ : การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน. *อาหาร*, 22(4) : 39-50.
- เบญจมาศ พวงสมบัติ. *วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)*, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่, 2544.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2543. *เคมีอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 469 หน้า.
- เมธินี เห่าซึ่งเจริญ. 2542a. *เอกสารประกอบการเรียน*, “ การวัดค่า  $F_0$  ของอาหารกระป๋อง”. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 59 หน้า.
- เมธินี เห่าซึ่งเจริญ. 2542b. *เอกสารประกอบการเรียน*, “ Thermal Processing”. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 44 หน้า.

- รัตนา อัดปัญญา. 2543. เอกสารประกอบการเรียน “การแปรรูปลิ้นจี่”. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดปัญญา. 2544. เอกสารประกอบการเรียน “การสเตอริไลซ์”. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 17 หน้า.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนปนนท์. 2536. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่, 270 หน้า.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, หน้า 125-199.
- สินธนา ลีนานุรักษ์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, หน้า 1-52.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2542. อุตสาหกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. โรงพิมพ์ชัยเจริญ, กรุงเทพฯ, หน้า 75-95 และ 185-189.
- AOAC. 1995. *Association of Official Analysis Chemists, 16<sup>th</sup> ed.* AOAC Inc. Virginia, U.S.A.
- Arthur, T. 1992. Thermal Process Calculations . in Dennis R.H. and Daryl B.L., *Handbook of Food Engineering*. Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 563-604.
- Adams, J.B., and Blundstone, H.A.W. 1971. Canned Fruits other than Citrus. in Hulme A.C., *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Academic Press Inc., New York, pp. 507-537.
- Anthistle, M.J., and Dickinson, D. 1959. Fruit Vegetable Canning. *Quick Freez. Res. Ass.*, Camden., Res Leaflet No.4.

- Azizi, A., and Ranganna, S. 1993a. Spoilage organisms of canned acidified mango pulp and their relevance to thermal processing of acid foods. *J. Food Sci. Technol.*, 33(5) : 434-435.
- Azizi, A., and Ranganna, S. 1993b. Thermal processing of acidified vegetable. *J. Food Sci. Technol.*, 30(6) : 422-428.
- Bemiller, J.N., and Whistler, R.L. 1996. Carbohydrates. in O.R. Fennema, (ed.), *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 157-223.
- Board, P.W., and Seale, P.E. 1954. *Food Pres.*, Q14(1) : 2.
- Chadha, K.L., and Rajpoot, S.M. 1969. Studies on floral biology, fruit set and its retention and quality of some litchi varieties. *J. Hort. Indian.*, 26 : 124.
- Chan, H.T., and Kwok, S.C.M. 1975. Importance of enzyme inactivation prior to extraction of sugar from papaya. *J. Food Sci.*, 40 : 770-771.
- Chan, H.T., Kwok, S.C.M., and Lee, C.W.Q. 1975. Sugar composition and invertase activity in lychee. *J. Food Sci.*, 40 : 772-774.
- Chakraborty, S., Rodriguez, S., Sampathu, S.R., and Saha, N.K. 1974. Prevention of pink discolouration in canned litchi. *J. Food Sci. Technol.*, 11 : 266-268.
- Davidek, J., Velisek, J., and Pokorny, J. 1990. *Chemical Changes During Food Processing*. Elsevier, Amsterdam, 448 p.
- Dennis, R.H., and Richard H. 1997. *Principle of Food Processing*. Chapman & Hall, New York, 288 p.

- Ewaidah, E.H. 1992. Studies on commercially canned juices produced locally in Saudi Arabia. III. Physicochemical, organoleptic and microbiological assessment. *Food Chem.*, 44(2) : 103-111.
- Fellow, P. 1993. *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Ellis Horwood Publishing Ltd., Cambridge, 505 p.
- Furia, T.E. 1968. *The Hand Book of Food Additives*. The Chemical Rubber Co., Ohi, pp. 289.
- Garg, N., Kalra, S.K., and Tandon, D.K. 1997. Heat resistance studies of spoilage yeasts from preserved mango slices. *J. Food Sci. Technol.*, 34(6) : 526-528.
- Guyer, R.B., and Erickson, F.B. 1954. *Food Technol.*, 8 : 165.
- Holcroft, D.M. and Mitcham, E.J. 1996. Postharvest physiology and handling of lychee (*Litchi Chinensis* Sonn.). *J. Posthavest Biol. Technol.*, 9 : 265-281.
- Hosahalli, S.R. and Singh, R.P. 1997. Sterilization Process Engineering. in K.J. Valentas, R. Rotastein and R.P. Singh (eds.), *Hand Book of Food Engineering Practice*. CRC Press, U.S.A., pp. 37-69.
- Hwang, L.S., and Cheng, Y. C. 1986. Pink Discolouration in Canned Lychees. in O. R. Fennema, W. H. Chang and C. Y. Lii (eds.), *Role of Chemistry in the Quality of Processed Food*. Food and Nutrition Press, Inc., Westport, CT.
- Holdsworth, S.D. 1997. *Thermal Processing of Package Foods*. Chapman & Hall, London, 283 p.
- Hunter Lab. 1997. *Colour Quest II Colorimeter*. Hunter Associates Laboratories, Inc., Virginia.

- Kamdam, S.S. and Deshpande, S.S. 1995. Lychee. in D.K. Salunkhe and S.S. Kamdom (eds.), *Handbook of Fruit Science and Technology*. Basel, New York, pp. 435-443.
- Kim, M.K., Lee, T.S., Choi, J.Y., and Park, S.O. 1997. Effect of storage temperature on the components of canned oranges. *Agric. Chem. and Biotech.*, 40(3) : 209-214.
- Kluter, N., Nattress, D.T., Dunne, C.P., and Popper, R.D. 1996. Shelf life evaluation of bartlett pears in retort. *J. Food Sci.*, 61(6) : 1297-1302.
- Larousse, J., and Brown, B.L. 1997. *Food Canning Technology*. Wiley -VCH, Inc., New York, pp. 425-475.
- Luch, B.S., Leonard, S.J., and Patel, D.S. 1960. *Food Technol.*, 14 : 53.
- Mathew, A.B., and Pushpa, M.C. 1964. Organic acids and carbohydrates of litchi. *J. Food Sci. Technol. (Mysore)*, 1 : 71.
- Macrae R., Robinson R.H. and Sadler M.J. 1993. *Encyclopaedia of Food Science, Food Technology, and Nutrition*. Academic Press Inc., London, pp. 651.
- Menzel, C.M., Watson, B.J., and Simpson, D.R. 1988. The lychee in Australia. *J. Agric. (Queensl)*, 1(2) : 19-27.
- Morton, R.D. 2000. Determination of F-values for Minimally Processed Acid Foods. *Proceeding of the Twentieth Annual Conference Workshop on Designing Thermal Process for Food*. IFTPS.
- National Canners Association. 1968. *Laboratory Manual for Food Canners and Processors, Vol.1*. AVI Publishing Co., Westport, CT, U.S.A.

- Nath, N., and Ranganna, S. 1981. Determination of Thermal Process Schedule for Acidified Papaya. *J. Food Sci.*, 46 : 201-211.
- Nath, N., and Ranganna, S. 1983a. Determination of thermal process schedule for canned mandarin orange segment. *J. Food Sci. Technol.*, 14 : 113-119.
- Nath, N., and Ranganna, S. 1983b. Determination of thermal process schedule for guava (*Psidium guajava* Linn). *J. Food Technol.*, 18 : 301-316.
- Purdue University Center for New Crops & Plant. 1999. *Lychee*. <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/lychee.html> ( 5 May 2000).
- Ramaswamy, H.S., and Abbatemarco, C. 1996. Thermal Processing of Fruits. in L.P. Somogyi, D.M. Barrett and Y.H. Hui (eds.), *Biology, Principle and Applications Vol.1*. Pennsylvania, Inc., U.S.A., pp. 25-65.
- Ramaswamy, H.S., and Singh, R.P. 1997. Sterilization Process Engineering. in K.J. Valentas, E. Rotstein and R.P. Singh (eds.), *Hand Book of Food Engineering Practice*. CRC Press Inc., pp. 37-69.
- Ranganna, S., Setty, L., and Nagaraja, K.V. 1966. *Indian Food Packer*, 20 : 5.
- Saini, S.P.S., Bawa, A.S., and Ranote, P.S. 1996. Thermal process for ready-to-serve mango. *J. Food Sci. Technol.*, 33(5) : 434-435.
- Stumbo, C.R. 1965. *Thermobacteriology in Food Processing*. Academic Press, New York.
- The Institute for Thermal Processing Specialists : IFTPS. 2001. *Heat Penetration Studies Protocol [Online]*. Available: <http://www.IFTPS.com> [25 March 2001].

- Thompson, B.D. 1955. A progress report on handling and storage of fresh lychees, *Proc. Fla. Lychee Growers Assoc.*, 2 : 27.
- Tripathi, V.K., Kaphaha, B.S., Seth, T.D., and Singh, S. 1987. Composition of litchi cultivars. *Indian Food Packer*, 41(4) : 7-10.
- Venkatasubbaiah, G., and Mathew, A.G. 1970. Polyphenols of custard apple and their role in pink discolouration. *J. Food Sci. Technol.*, 7 : 203-204.
- von Elbe, J.H., and Schwartz, S.J. 1996. Colorants. in O.R. Fennema, (ed.), *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 651-722.
- Wenkam, N.S., and Miller, C.D. 1965. Composition of Hawaii fruits. *Hawaii Agr. Exp. Sta. Bull.*, pp. 135.
- Woodroof, J.G., and Luh, B.S. 1975. *Commercial Fruit Processing*. AVI Publishing Co., Westport, CT., pp. 599-609.
- Wu, C.M. 1970. Effects of cooking conditions discolouration of canned. *J. Chin. Agric. Chem. Soc.*, pp. 23-24.
- Wu, C.M. 1992. Studies on Pink Discolouration of Lychee Flesh in Processing. *Ph.D. Dissertation*, National Taiwan Univ., Taipei, Taiwan.
- Wu, C.M., and Fang, T.T. 1993. Prevention of pink discolouration in canned lychee fruit : Litchis Sonn. *J. Chin. Agric. Chem. Soc.*, 31(5) : 667-672.
- Yen, C.R. 1988. Cultivation of Lychee. Council of Agriculture, *Tech. Prog. Rep. 137. Hort 84*, Taipei, Taiwan.
- Zapsalis, C., and Beck, R.A. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. Wiley, New York, pp. 554-563.