

## เอกสารอ้างอิง

- กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ. 2547. ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารโดยความร่วมมือของกรมศุลกากร. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ops2.moc.go.th/tradeth/cgi/Excomm2.asp> (1 มีนาคม 2547).
- กรมพาณิชย์สัมพันธ์. 2531. การสัมมนาทางวิชาการเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก. 24 มีนาคม 2531 ณ กองฝึกรวมการส่งออก. กรุงเทพฯ.
- กรมส่งเสริมการส่งออก. 2546. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.depthai.go.th/Interdata/Service\\_product01](http://www.depthai.go.th/Interdata/Service_product01) (1 มีนาคม 2547).
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2539. เอกสารประกอบการอบรมเรื่อง ความปลอดภัยของภาชนะบรรจุในอุตสาหกรรมอาหาร วันที่ 26-28 มีนาคม 2539 จัดโดย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดใกล้เคียง. เชียงใหม่.
- กลุ่มเกษตรกรสัญจร. 2530. ลิ่นจี-ลำไย. พิมพ์ครั้งที่ 3. บีเอสกรุ๊ป. กรุงเทพฯ.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. โรงพิมพ์บริษัทฟอร์แมทพริ้นติ้ง จำกัด. กรุงเทพฯ.
- ครุณี มูลโรจน์. 2545. กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและอายุการเก็บรักษาของเนื้อลิ่นจีขึ้นเตงและตีปนบรรจุกระป๋อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นพดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิณ มะโนชัย, นพมณี โทบุญญานนท์, ชีรนุช จันทรชิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์. 2543. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลิ่นจี ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ่นจี มหาวิทยาลัยแม่โจ้. สิรินาถ การพิมพ์. เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์ และคณัย บุญเกียรติ. 2533. วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- เบญจมาศ พวงสมบัติ. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตลิ่นจีอบแห้งทั้งเปลือกและอายุการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ปริญญา ภาณุเวช และพหล แสนสมชัย. 2543. ปัญหาพิเศษเรื่องการเปลี่ยนแปลงของปริมาณ วิตามินซีในถั่วเขียวที่ถ้ำล้งอก. ภาควิชาเคมี. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกันอาหาร. 25(3) : 160-169.
- พงษ์เทพ เกิดเนตร. 2541. การศึกษากระบวนการผลิตมังคุดกระป๋องในน้ำเชื่อม. อาหาร. 28(3) : 200-211.
- พรรค์น สิ้นชัยพานิช. 2541. การกักร่อนของกระป๋องบรรจุอาหาร. อาหาร. 28(3):168-178.
- พรรค์น สิ้นชัยพานิช, พัชร ปานกุล และปิยนุช วิเศษชาติ. 2541. ผลของอายุการเก็บต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอกกระป๋อง. อาหาร. 28(3): 200-211.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด. กรดแอสคอร์บิกและอิทธิรอปิก/ antioxidant. อาหาร. 26 (1) : 9-13.
- รัตนา อัดตปัญญา, ครุณี มูลโรจน์, วัฒนา เอื้อตรงจิตต์ และเบญจมาศ พวงสมบัติ. 2544. รายงานวิจัย “โครงการเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ลิ้นจี่และศึกษาอายุการเก็บรักษา.” มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตน์จิกา ชานะมัย. 2535. ผลของกรดแอสคอร์บิกและโซเดียมอิทธิรอปิกต่อการละลายของดีบุก จากกระป๋องชนิดต่างๆ ที่ใช้บรรจุสับปะรด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ลัดดา แสงเดือน. 2538. สารสังเขป. วารสารอาหาร. 25(2) : 144.
- วรารณ นุญผ่อง. 2531. ฟอสเฟตในขบวนการผลิตอาหาร. ปัญหาพิเศษภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วารุณี วารัญญานนท์. 2544. เอกสารประกอบการอบรมเรื่องหลักการและวิธีการควบคุมการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ รุ่นที่ 1 จัดโดยสถาบันอาหาร ศูนย์การพัฒนาเพื่อการค้าส่งออก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ศิวาพร ศิวเวช. 2529. วัตถุเจือปนอาหารเล่ม 1. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. พิมพ์ครั้งที่ 4.
- ศิวาพร ศิวเวช, เสาวภาคย์ วัฒนพาหุ และประศาสตร์ พุตระกูล. 2545. ผลของสารจับโลหะในการยืดอายุการเก็บน้ำมะนาว. อาหาร. 32(2) : 118-123.
- ศุภรัตน์ ศิริสกุลรัตน์. 2544. การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในลิ้นจี่ระหว่างกระบวนการแปรรูป. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ศรีมูล บุญรัตน์. 2528. การปลูกและการใช้เทคโนโลยีในการทำสวนลิ้นจี่. โรงพิมพ์มิตรสยาม. กรุงเทพฯ.
- ศรีมูล บุญรัตน์. 2531. การปลูกลิ้นจี่. ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สมทรง เลขะกุล. 2543. ชีวเคมีของวิตามิน. สำนักพิมพ์สุภาวณิชการพิมพ์. กรุงเทพฯ. พิมพ์ครั้งที่ 2.
- ส่วนพัฒนามาตรฐานอาหารและสนับสนุนการค้าปลีกและ 2545. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข. กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- สถาบันอาหาร. 2545. เอกสารเผยแพร่ข้อมูลฝ่ายบริการข้อมูลและสารสนเทศอ้างอิงถึงกรมศุลกากร.
- สินธนา ลีนาอนุรักษ์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สิรินดา กุสุมภ์. 2538. ผลของชนิดของผลไม้และน้ำเชื่อมต่อการละลายของดีบุกในผลไม้กระป๋อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่. 2538. โครงการพัฒนาการตลาดเพื่อสนับสนุนการกระจายการผลิตในระดับจังหวัด. เชียงใหม่.
- อรอนุช นาคบุตร. 2535. ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการเกิดสีชมพูในลิ้นจี่กระป๋อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- A.O.A.C. 1984. Official Methods of Analysis of AOAC 14<sup>th</sup> ed. Anlinton, Verginia, USA.
- A.O.A.C. 1995. Official Methods of Analysis of AOAC International 16<sup>th</sup> ed. AOAC Interc. Arlington, Verginia, USA.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC. 17<sup>th</sup> ed., Association of Official Chemists. Arlington, Verginia, USA.
- Babsky, N.E., Toribio, J.L., and Lozano, J.E. 1986. Influence of Storage on the Composition of Clarified Apple Juice Concentrate. Journal of Food Science. 51(3) : 564-567.
- Basu, T.K., and Schorah, C.J. 1982. Vitamin C in Health and Disease. Croom Helm. London.
- Benjamin, B. 1987. The Role of Ascorbic Acid in Food. Journal of Food Technology 41(11) : 98-99.
- Borenstein, B. 1965. The Comparative Properties of Ascorbic Acid and Erythorbic Acid. Journal of Food Technology. 19(11) : 115-117.

- Burdurlu, H.S., and Karadeniz, F. 2002. Effect of Storage on Nonenzymatic Browning of Apple juice Concentrates. *Journal of Food Chemistry*. 80(2003) : 91-97.
- Chakraborty, S., Rodriguez, S., Sampathu, S.R., and Saha, N.K. 1974. Prevention of pink discoloration in canned litchi. *Journal of Food Science & Technology*., 11(6) : 266-268.
- Cheng, Y.C., and Hwang, L.S. 1986. Pink Discoloration in Canned Lychee in O.R. 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.
- Clegg. 1967. *Journal Food Technology (October)*, New Zealand. p. 12.
- Davidek, J., Velisek, J., and Pokorny, J. 1990. *Chemical Changes During Food Processing*. Avicenum Elsevier, Amsterdam.
- DeMan, J.M. (1990) *Principles of Food Chemistry*. 2<sup>nd</sup> ed., Van Nostrand Reinhold, New York.
- Dennis, D. M. 1998. *Food Chemistry : A laboratory manual*. John Wiley & Sons, Inc. New York. USA.
- Dominic, W.S.W. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. Van Nostrand Reinhold. New York. USA.
- Dong, X., Wrolstad R.E., and Sugar, D. 2000. Extending Shelf Life of Fresh-cut Pear. *Journal of Food Science*. 65 : 181-186.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc. New York, U.S.A.
- Furia, T.E. 1986. *The Hand Book of Food Additives*. The Chemical Rubber Co., Ohi.
- Garza, S., Ibarz A., Pagan J., and Giner, J. 1999. Nonenzymatic browning in peach puree during heating. *Journal of Food Research International* 32(1999) : 335-343.
- Gestur, J., Brendan J.D., and Duane, K.J. 1969. Proanthocyanidins as Related to Apple Juice Processing and Storage. *Journal of Food Technology*. 23(10) : 82-86.
- Guyer, R.B., and Erickson, M.C. 1954. *Journal of Food Technology*., 8:165.
- Harold, E., Ronald S.K., and Ronald, S. 1981. *Pearson's Chemical analysis of Foods*. Churchill Livingstone, New York.
- Hernandez, H.H. 1961. Factors affecting the corrosiveness of concentrated tomato products. *Journal of Food Technology*. 15(12) : 543 – 547.

- Hulme, A.C. 1971. *The Biochemistry of Fruits and their Products*. Volume 2. Great Britain by Unwin Brothers Limited.
- James, C.S. 1995. *Analytical Chemistry of Foods*. Chapman & Hall, Glasgow, UK.
- Jethro, J., Harvey T.C., and William, S.S. 1988. *Tropical Fruit Processing*. Academic Press Inc. USA.
- Johnson, J.R., Braddoek, R.J., and Chen, C.S. 1995. Kinetics of Ascorbic Acid Loss and Nonenzymatic Browning in Orange Juice Serum : Experimental Rate Constants. *Journal of Food Science*. 60(3) : 502.
- Kaanane, A., Kane, D., and Labuza, T.P. 1998. Time and Temperature Effect on Stability of Moroccan Processes Orange Juice During Storage. *Journal of Food Science* 53(5) : 1470-1473.
- Kadam, S.S., and Salunkhe, D.K. 1995. Lychee. In D.K. Salunkhe and S.S. Kadam (eds.), *Handbook of fruit Science and Technology*. Basel, New York.
- Kefford, J.F., Mckenzie, H.A., and Thompson, P.C.O. 1989. Effect of oxygen on quality and ascorbic acid retention in canned and frozen orange juice. *Journal of Science Agricultural*. (10)1 : 51-53.
- Kluter, R.A., Nattress, D.T. Dunne, C.P., and Popper, R.D. 1996. Shelf life evaluation of bartlett pears in retort. *Journal of Food Science*. 61(6) : 1297 – 1302.
- Lambrecht, M.S. 1995. *Sulfite Substitutes for the prevention of enzymation browning in foods*. Enzymatic browning and prevention Washington, D.C., USA; American Chemical Society.
- Lee, H.S., and Nagy, S. 1988. Quality Changes and Nonenzymatic Browning Intermediates in Grapefruit Juice During Storage. *J. of Food Science* 53(1) : 168-172.
- Lounsell, J.N., and Horning, D.H. 1982. *Vitamin C*. London : Applied Science Publishers.
- Macrae, R., Robinson, R.M., and Sadler, M.J. 1993. *Encyclopaedia of Food Science, Food Technology, and Nutrition*. Academic Press Inc., London.
- Mahadavieh, M. Gowramma, R.V., Eipeson, W.E., and Sastry, L.V.L. 1974. Influence of added ascorbic acid on internal corrosion of tinplate in canned mango nectar. *Journal of Food Science Technology*. 11(4) : 193 – 194.



- Mamoru, T., Watarnabe, Y., Kunitomo, M., and Hayashi, E. 1978. Differential rapid analysis of ascorbic acid 2-sulfate dinitrophenylhydrazine method. *Anal. Biochem.* 84 : 604-608.
- Ming, L.L., and Paul, A.S. 1987. Selected Reaction of L-ascorbic acid Related to Foods. *Journal of Food Technology.* November 1987.
- Nagy, S., Lee H., Rouseff L.R., and Lin, C.C. 1990. Nonenzymatic Browning of Commercially Canned and Bottled Grapefruit Juice. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 30(2) : 343-346.
- Prabhakar, S., and Singh, I.S. 1994. Physico-chemical change during Storage of litchi (*Litchi chinensis*) beverages. *Indian Journal of Agricultural Science* 64(3) : 168-170.
- Ranganna. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable products.* Tata McGraw-Hill Publishing company limited. New Deih.
- Ranganna, S., and Parpia, A.B. 1974. Pink Discolouration in Canned Banana (*Musa paradisiaca*) and Field Bean (*Dolichos lablab var. lignosus Prain*) Processing Factors Contributing to Discolouration. *Journal of Lebensm. -Wiss. U. Technol* 7(2) : 101-110.
- Ranganna, S., Setty L., and Nagaraja, K.V. 1966. *Journal Indian Food Packer*, 20:5.
- Reyes, P., and Luh, B.S. 1962. Ascorbic and isoascorbic acid as antioxidants for frozen Freestone peaches. *Journal of Food Technology* 16(3) : 116-118.
- Richardson T., and Finley W. 1997. *Chemical Changes in Food during Processing.* Chapman & Hall, Inc., New York.
- Robertson, G.L., and Samaniego, C.M.L. 1986. Effect of Initial Dissolved Oxygen Levels on the Degradation of Ascorbic Acid and the Browning of Lemon Juice During Storage. *Journal of Food Science.* 51 : 184-192.
- Robertson, L.G. 1993. Corrosion of metal packaging material. In *Food packaging.* New York, Marcel Dekker.
- Roig, M.G., Bello, J.F., Rivera, Z.S., and Kennedy, J.F. 1999. Studies on the Occurrence of Nonenzymatic Browning During Storage of Citrus Juice. *Journal of Food Research International* 32(9) : 609-619.
- Ronald, R., and Landen, W.O. 1999. *Vitamin Analysis for the Health and Food Science.* CRC Press LLC. USA.

- Sapers, G.M., and Miller, R.L. 1998. Browning Inhibition in Fresh-cut Pears. *Journal of Food Science* 52 : 1732-1733.
- Sermisri, G., Soontharee, P., Orathai, L., and Suchitra, V. 1982-1985. ASEAN:THAILAND FOOD Technology Research and Development.
- Somogyi, L.P., Barrett, D.M., and Hui, Y.H. 1996. *Processing Fruits Science and Technology*. Technomic Publishing Company Book, New York.
- U.S. Department of Health, Education and Welfare, National Institute of Arthritis, Metabolism, and Digestive Diseases, National Institute of Health, and the Nutrition Program, Center for Disease control, Health Services and Mental Health Administration, Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1978. *Food Composition Table For Use In East Asia*. DHEW Publication. U.S.
- Van Buren, J.P., and Downing, D.L. 1969. Can Characteristics, Metal Additives, and Chelating Agents: Effect on the Color of Canned Wax Beans. *Journal of Food Technology*. 23 : 92-94.
- Von, E.J.H., and Schwartz, S.J. 1996. *Colorants*. In O.R. Fennema, (ed.), *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Woodroof, J.G., and Luh, B.S. 1975. *Commercial Fruit Processing*. AVI Publishing Co., Westport, CT.
- Wu, C.M., and Fang, T.T. 1993. Prevention of pink discoloration in canned lychee fruit. *Litchis Sonn. Journal of Chinese Agricultural Chemical Society*, 31(5) : 667-672.