

เอกสารอ้างอิง

- กัลยาณี โสมนัส. 2540. การผลิตกล้วยหอมผงโดยการทำแห้งแบบโฟมและแบบพ่นฝอย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- ชันทน์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำตาลไอศกรังโดยวิธีอบแห้งแบบโฟมแมท. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบ และการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. กรุงเทพฯ: พอร์แมทพริ้นติ้ง.
- ธารดาว ทองแก้ว. 2545. ยอ อาหารและยาน้ำรู้จัก. หมอชาวบ้าน, 24: 9-15.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2543. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ มณฑิรา นพรัตน์ ดวงพร ตั้งบัวรุ่งพงษ์ และสุเทพ อภินันท์จาร์พงศ์. 2545. กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้โดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจายและไมโครเวฟ. สุนทรยาการ. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร., 25 (3): 257-277.
- พันธิตรี มะลิสวรรณ. 2546. ยอ สมุนไพรมากคุณค่า. กรุงเทพฯ: ยูทีไลซ์.
- รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: โอ. เอส.พริ้นติ้ง เฮาส์.
- รัตนา อัดดปัญโญ. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่: TRIO Advertising & Media.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. การพัฒนาวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุพรรณิกา ขาววิชัย. 2544. การวิเคราะห์หาค่าโดยประมาณของส่วนประกอบหลักที่อยู่ในน้ำลูกขอสด. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.
- สุเมธชา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

AOAC. 2000. Association of Official Analytical Chemists. Arlington, VA. Official Methods of Analytical 16th ed.

Bates, R.P. 1964. Factors affecting foam production and stabilization of tropical fruit products. *Food Technol.*, 19 (5): 93-96.

Beristain, C.I., Cortes, R., Casillas, M.A. and Diaz, R. 1991. Obtainment of pineapple juice powder by foam-mat Drying. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*. 41(2): 238-245.

Beristain, C.I., Garcia, H.S. and Vazquez, A. 1993. Foam-mat dehydration of jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L.) instant drink. *Drying Technol.*, 11 (1): 221-228.

Bissett, O.W., Tatum, J.H., Wagner, C.J., and Veldhuis, M.K. 1963. Foam-Mat Dried Orange Juice. *Food Technol.*, 17 (6): 210-135.

Brennan, J.G. 1994. Food Dehydration: A Dictionary and Guide. New York: Hartnolls.

British Soft Drinks Association. 2003. Additives and Ingredients [Online]. Available: <http://www.Britissoftdrinks.com/htm/qa/AdditivesIngredients/acids/acids.html> [2003, June 13].

Chronakis, I.S. 1988. On the molecular characteristics, composition property, and structural-functional mechanisms of maltodextrins : a review. *Critical reviews in food science*, 38 (7): 599-637.

Codex. 2003. Codex Alimentarius Standards: Fruits and Vegetables [Online]. Available: http://www.agribusinessonline.com/regulations/grades/standards_codex/driedfruit.pdf [2005, September].

Dickinson, E. 1992. An Introduction to Food Colloids. New York: Biddle.

Dickinson, E. and McClements, D.J. 1995. Advances in Food Colloids. London: Hartnolls.

Dow Chemical Company. 1962. Methocel Premium, Food Gums in Baked Gooda. Dow Chemical Company Midland, Michigan.

Falade, K.O., Adeyanju, K.I. and Uzo-Peters, P.I. 2003. Foam-mat drying of cowpea (*Vigna unguiculata*) using glyceryl monostearate and egg albumin as foaming agents, *Eur Food Res Technol.*, 217: 486-491.

- Fennema, R.O. 1996. Food Chemistry 3rd. New York: Marcel Dekker.
- Fox, A.B. and Cameron, G.A. 1970. Food Science a Chemical Approach. London: Fletcher & son.
- Furia, T.E. 1972. CRC. Handbook of Food Additive. 2d ed., vol.1. New York: AVI publishing.
- Hart, M.R., Graham, R.P. Ginnette, L.F. and Morgan A.I. 1963. Foam for foam-mat Drying. *Food Technol.*, 17 (10): 90-92.
- Hertendorf, M.S. and Moshy, R.J. 1970. Foam drying in the food industry. *CRC Critical Review in Food Technol.*, 1 (1): 25-70.
- Ismail, N. and Revathi, R. 2004. Studies on the effects of blanching time, evaporation time, temperature and hydrocolloid on physical properties of chili (*Capsicum annum var kulai*) puree. *Food Sci and Technol.*, 19 (1): 1-6.
- Johnson, A.H. and Peterson, M.S. 1974. Encyclopedia of Food Technology: The Avi Publishing,. USA.
- Karim, A.A. and Wai, C.C. 1999. Foam-mat drying of starfruit (*Averrhoa carambola L.*) puree. Stability and air drying characteristics. *Food Chem.*, 64 (3): 337-343.
- Katani-AL, H.A. and Hassan, B.H. 1990. Spray drying of roselle (*Hibiscus sabdariffa L.*) Extract. *J. Food Sci.*, 55 (6): 1073-1076.
- Kearsley, M.W. and Dziedzic, S. Z. 1995. Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivative. New York: Chapman & Hall.
- Kirk, R.S. and Sawyer, R. 1991. Pearson's Composition and Analysis of Foods. 9th ed. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Marion, L.F. 1977. Laboratory Manual in Food Preservation. New York: AVI publishing.
- Morgan, A.I., Graham, R.P., Ginnette, L.f. and Williams, G.S. 1961. Recent development in foam-mat drying. *Food Technol.*, 15(6): 37-39.
- Mueller, B.A., Scott, M.K., Sowinski, K.M. and Prag, K.A. 2000. Noni juice (*Morinda Citrifolia*) : hidden potential for hyperkalemia. *Am J Kidney Dis.*, 35 (2): 310-312.
- Peerzada, N., Renaud, S. and Ryan, P. 1990. Vitamin C and elemental composition of some bushfruits. *J. Plant Nutr.*, 13 (7): 87-93.

- Sang, S., Wang, M., Ho, C.T. 2000. Analysis of chemical components in noni fruits (*Morinda citrifolia*). *Abstr. Pap. – Am. Chem. Soc.*, 240 (6): 154.
- Sankat, K.C. and Castaigne, F. 2004. Foaming and drying behaviour of ripe bananas. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol.*, 37: 517-525.
- Sauter, E.A. and Montoure, J.E. 1972. The relationship of lysozyme content of egg white to volume and stability of foam. *J. Food Sci.*, 37 (6): 918-920.
- Shovic, A.C. and Whistler, W.A. 2001. Food sources of provitamin A and vitamin C in the American Pacific. *Tropical-Sci.*, 41 (4): 199-202.
- Wang, M., Kikuzaki, H., Jin, Y., Nakatani, N., Zhu, N., Csiszar, K., Boyd, C., Rosen, R. T., Ghai, G. and Ho, C.T. 2000. Novel glycosides from noni (*Morinda citrifolia*), *J. Natural Prod.*, 63 (8): 1182-1183.
- Wadsworth, J., Story, S. and Jensen, J. 2001. U.S. Patent 99 384784.
- Wei, G.J., Huang, A.S., Ho, C.T. 2001. Chemistry and flavor of noni fruit juice. *Abstr. Pap. – Am. Chem. Soc.*, 222 (7): 11-16.