

เอกสารอ้างอิง

- กิติมา คัชมาตย์. (2537). การปรับปรุงประสิทธิภาพกระบวนการผลิตน้ำสับประรดโดยการใช้
เอนไซม์. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
กมลทิพย์ คำสินัด และ ปราณี อานเป็รื่อง. (2537). การผลิตน้ำแดงไทยโดยเอนไซม์ตรีงรูป : การ
เตรียมและสมบัติทางเอนไซม์ของเพคตินเอสและเซลลูเลสตรีงรูปบนเม็ดแก้ว. *วารสาร
อาหาร*, 24(4), 251-258.
- เกียรติศักดิ์ ดวงมาลย์. (2535). การสกัดแอนโทไซยานินจากดอกอัญชัน (*Clitoria ternatea* L.).
วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2550). ผลไม้ไทยคุณค่าสูง. *วารสารผลไม้*, 8(6), 13.
- จิตรธนา แจ่มเมฆ และคณะ. (2543). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. กรุงเทพฯ : ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.
- จารุวรรณแดง ไทย และ น้ำอ้อยแดงพลับ. (2547). เปรียบเทียบปริมาณแอนโทไซยานินจากถั่วดำที่
สกัดในตัวทำละลายและระยะเวลาที่แตกต่างกัน. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สถาบันราชภัฏนครปฐม.
- จุไรทิพย์หวังสินทวีกุล. (2549). "สีจากดอกอัญชัน." [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://drug.pharmacy.psu.ac.th/wbfile/1112254516001.doc> (7 กรกฎาคม 2549).
- ชิดชัย ปัญญาสวรรค์ และคณะ. (2547). การพัฒนาไซรัปเข้มข้นจากกล้วยหอมทองโดยการใช้
เอนไซม์. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ช่อลัดดา เทียงพุก และ สายสนม ประดิษฐ์ดวง. (2544). การผลิตน้ำมะม่วงเข้มข้นใสจากพันธุ์
น้ำดอกไม้. *วารสารอาหาร*, 31(1), 28-38.
- คนัย บุญเกียรติ. (2539). *สรีระวิทยาการหลังเก็บเกี่ยวของพืชสวน*. เชียงใหม่ : ภาควิชาพืชสวน
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ดวงกรณ์ รัตนทัศนีย์ และ ปราณี อานเป็รื่อง. (2546). กระบวนการแปรรูปโดยเอนไซม์และ
ลักษณะเฉพาะของน้ำขนุนเข้มข้น. *วารสารอาหาร*, 33(2), 119-126.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2539). *เคมีอาหาร*. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : 277-287.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2543). *ผลของกระบวนการแปรรูปต่ออาหารและสารอาหาร*. เชียงใหม่ :

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่.

นันทยา กัลยาศิริ. (2548). อนุมูลอิสระศัตรูตัวร้ายของเรา. *วารสารคลังข้อมูล สพท*, 26(1), 19.

นพดล จรัสสัมฤทธิ์. (2543). *การผลิตลิ้นจี่*. เชียงใหม่ : สิรินาฏการพิมพ์ : 11-15.

ปาริชาติ ตี๋ยปรัชญา. (2544). *การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำผักผสมผลไม้โดยใช้*

เทคโนโลยีเมมเบรน. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข. (2543). *เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท*. กระทรวงสาธารณสุข,
214.

ปราณี อ่านเปรื่อง. (2535). *เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1*. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ผู้จัดการออนไลน์. (2549). “คุณค่าจากคอกอัญชัญ.” [*ระบบออนไลน์*]. แหล่งที่มา

<http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9480000147125> (22
ตุลาคม 2548).

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *เครื่องดื่ม*. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). *น้ำมะม่วง*. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 701.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2549). *น้ำลูกหว้า*. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 1310.

ยุพาพร ผลาขจรศักดิ์. (2547). *การสกัดและความคงตัวของแอนโทไซยานินที่สกัดได้จากเปลือก*

มังคุด. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร.

รุจิรา กัทธกุลณิษฐ์. (2542). *การทำน้ำสาเล่ใสอัดก๊าซ (พันธุ์ Pathanak)*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร

มหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รักยิณา นิลวรรณ และ สาริวรรณ สุขอร่าม. (2547). *การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัด*

แอนโทไซยานินจากกะล่ำปลีม่วง. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏ

นครปฐม.

รัตนา อัดตปัญญา และ นิธิยา รัตนาปนนท์. (2546). *การแปรรูปลิ้นจี่*. กรุงเทพฯ : โอ. เอส. พรีนติ้ง

เฮาส์.

- วิภาดา ศุภจรรยา และ ปราณีย์ อ่านเปรื่อง. (2537). การสกัดหัวน้ำเชื้อทุเรียนโดยการใช้เอนไซม์ เพคตินเนส เซลลูเลส และอะมัยเลส ภายใต้สภาวะปฏิกิริยาแบบต่อเนื่องและแบบ ตามลำดับ. *วารสารอาหาร*, 24(3), 173-180.
- วิไล รังสาดทอง. (2543). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วิชมณี ยืนยงพุทธกาล และคณะ. (2542). *การพัฒนากรรมวิธีการสกัดแครอท*. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรณมา ตูลยชัย และคณะ. (2529). *การสกัดแอนโทไซยานินจากเปลือกมังคุด*. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริ ภาสุก. (2535). *สมุนไพรให้สี*. กรุงเทพฯ : เจริญวิทย์การพิมพ์.
- ศูนย์สารสนเทศการเกษตร. (2548). “ผลการพยากรณ์ผลผลิตการเกษตร.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/mis/Forecast/Ju48/LyJu48.html> (21 ตุลาคม 2548).
- ศรีมุล บุญรัตน์. (2531). *ถั้วจี่ 1 การปลูกถั้วจี่*. กรุงเทพฯ : ชมรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร.
- สินธนา ลีนาอนุรักษ์. (2542). *การแปรรูปผักและผลไม้*. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุภาพรรณ ดุลยพิรุฬหศิลป์ และ อรไท สุขเจริญ. (2529). *การสกัดแอนโทไซยานินจากดอกกระเจี๊ยบแดงแห้ง*. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. (2548). “การส่งออกสินค้าสำคัญของไทยปี 2545-2549.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ops2.moc.go.th/meeting/ss.xls> (21 ตุลาคม 2548).
- อาภรณ์ จรรย์รัตนศรี. (2540). *การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตน้ำสาตี พันธุ์ Pathanak (Pyrus pyrifolia Pathanak)*. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อุดม โกสยสุก. (ม.ป.ป.). *การปลูกผลไม้*. กรุงเทพฯ : อักษรภาพพัฒนา.
- อรุณี เพ็ชรทวีรัชต์ และ ปราณีย์ อ่านเปรื่อง. (2536). ผลของเพคตินเนส เซลลูเลส และอะมัยเลสต่อการผลิตน้ำกล้วยหอม. *วารสารอาหาร*, 23(3), 188-196.
- อรัญญา พรหมกุล และคณะ. (2545). *การศึกษาการใช้เอนไซม์สกัดและใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการแยกน้ำมะม่วง*. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- Abdullah, A., G. Liew., Sulaiman, N. M., Aroua, M.K., and Megat, Mohd., Noor, M. J. (2007). Response surface optimization of conditions for clarification of carambola fruit juice using a commercial enzyme. *J. Food En.*, 81 : 65-71.

- Akhan, I., and Wrolstad, R. E. (1980). Variation of sugars and acids during ripening of pears and in the production and storage of pear concentrate. *J. Food Sci.*, 45 : 499-501.
- Al-Hooti, S. N., Sidhu, Jiwan S., Al-Saqer, Jameela M., and Al-Othman, Amani. (2002). Chemical composition and quality of date syrup as affected by pectinase/cellulase enzyme treatment. *J. Food Chem.*, 79 : 215-220.
- AOAC International. (2000). Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th Edition., Vol. 2. AOAC International.
- Asen, S., Stuart, N. W., and Seigelman, H. W. (1959). Effect of various concentrations of nitrogen phosphorus and potassium on sepal colour of *Hydrangea macrophylla*. *Proc. Am. Soc. Hort. Sci.*, 73 : 495-502.
- Bronnum-Hansen, K., Jacobsen, F., and Flink, J. M. (1985). Anthocyanin colourants from elderberry (*Sambucus nigra* L.) I. Process considerations for production of the liquid extract. *J. Food Technol.*, 20 : 703-711.
- Bronnum-Hansen, K., Jacobsen, F., and Flink, J. M. (1986). Anthocyanin colourants from elderberry (*Sambucus nigra* L.) IV. Further studies on production of liquid extracts, concentrates and freeze dried powders. *J. Food Technol.*, 21 : 605-614.
- Cabrita L, Fossen , T., and Oyvind M. Anderson. (2000). Colour and stability of the six common anthocyanidin 3-glucoside in aqueous solutions. *J. Food Chem.*, 68 : 101-107.
- Chang, T. S., Siddig, M., Sinha, N. K., and Cash, J. N. (1995). Commercial pectinases and the yield and quality of Stanley plum juice. *J. Food Proces. Preserv.*, 19(2) : 89-101.
- Chang, T. S., Siddig, M., Sinha, N. K., and Cash, J. N. (1994). Plum juice quality affected by enzyme treatment and fining. *J. Food Sci.*, 59(5) : 1065-1069.
- Chiriboga, C., and Francis, F. J. (1970). An anthocyanin recovery system from cranberry pomace. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 95 : 233-236.
- Choi, M. H., Kim, G. H., and Lee, H. S. (2002). Effects of ascorbic acid retention on juice colour and pigment stability in blood orange (*Citrus sinensis*) juice during refrigerated storage. *J. Food Research International.*, 35 : 753-759.
- Darravingas, G., and Cain, R. F. (1965). Changes in the anthocyanin pigment of raspberries during processing and storage. *J. Food Sci.*, 30 : 400-405.

- Du, C. T., and Francis, F. J. (1973). Anthocyanins of roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.)
J. Food Sci., 38 : 810-813.
- Fossen, T., Cabrita, L., and Anderson, M. (1998). Colour and stability of pure anthocyanins influenced by pH including the alkaline region. *J. Food Chem.*, 63(4) : 435-440.
- Francis, F. J. (1982). *Analysis of anthocyanins*. Chap. 7 In "Anthocyanins as food colours. P. Markakis (Ed), p.182. Academic Press, New York.
- Fuleki, T., and Francis, F. J. (1968a). Quantitative methods for anthocyanins. I. Extraction and determination of total anthocyanin in cranberry. *J. Food Sci.*, 33 : 72-77.
- Fuleki, T., and Francis, F. J. (1968b). Quantitative methods anthocyanins. II. Determination of total anthocyanin and degradation index for cranberry juice. *J. Food Sci.*, 33 : 78-82.
- Garcia-Viguera, C., and Bridle, P. (1999). Influence of structure on colour stability of anthocyanins and flavylum salts with ascorbic acid. *J. Food Chem.*, 64 : 21-26.
- Kammerer, R., Schillmoller, Sandra., Maier, Oliver., Schieber, Andreas., and Carle Reinhold. (2007). Colour stability of canned strawberries using black carrot and elderberry juice concentrate as natural colourants. *J. Eur. Food Res. Technol.*, 224 : 667-679.
- Kazuma, K., Noda, Naonobu., and Suzuki, Masahiko. (2002). Malonylated flavonol glycosides from the petals of *Clitoria ternatea*. *Phytochemical.*, 62 : 229-237.
- Kazuma, K., Noda, Naonobu., and Suzuki, Masahiko. (2003). Flavonoid composition related to petal colour in different lines of *Clitoria ternatea*. *Phytochemistry.*, 64 : 1133-1139.
- Kiattisak, Duangmal., Busararat, Saicheua., and Suchitra, Sueeprasan. (2004). Roselle anthocyanins as a natural food colourant and improvement of its colour stability. *Colour and Paints, Interim Meeting of the International Colour Association, Proceedings.*, 155-158.
- Kirca A, Ozkan., Mehmet., and Cemeroglu, Bekir. (2006). Stability of black carrot anthocyanins in various fruit juices and nectars. *J. Food Chem.*, 97 : 598-605.
- Laleh, G. H., Frydoonfar, H., Heidary, R., Jameei, R., and Zare, S. (2006). The Effect of light, temperature, pH and species on stability of anthocyanin pigments in four *Berberis* species. *J. Nutrition.*, 5(1) : 90-92.
- Labuza, T. P. (1992). *Shelf-life dating of foods*. Food & Nutrition Press INC. Connecticut.

- Lee, C. W., Yusof, S., Hamid, A. S. N., and Baharin S. B., (2006) Optimizing conditions for enzymatic clarification of banana juice using response surface methodology (RSM). *J. Food En.*, 73 : 55–63.
- Maitland., and Sacc, K. (1967). The cellulase of *Trichoderma viride*. *J. Biochem.*, 104 (716).
- Maccarone, E., Maccarrone, A., and Rapisarda, P. (1985). Stability of anthocyanins of blood orange fruit juice. *J. Food Sci.*, 50 : 901-904.
- Medplant. (2007). "Structure of anthocyanidin and anthocyanin." [online]. Available : <http://www.medplant.nmsu.edu/chilopsis.htm> (22 January 2007).
- Mehrlander, K., H. Dietrich., S. Sembris., G. Dongowski., and F. Will. (2002) Structural characterization of oligosaccharides and polysaccharides from apple juices produced by enzymatic pomace liquefaction. *J. Agric. Food Chem.*, 50(5) : 1230-1236.
- Metiver, R. P., Francis, F. J., and Clydesdaie, F. M. (1980). Solvent extraction of anthocyanins from wine pomace. *J. Food Sci.*, 45(4) : 1099-1100.
- Morton, F. J., and Miami, F. L. (1987). "Lychee." [online]. Available [http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/lychee.html#Drying%20of%20 Lychees](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/lychee.html#Drying%20of%20Lychees) (22 January 2006).
- Mustard, M. (1964). *Fruit and vegetable fact and pointers : Lychees*. Washington, D. C : United Fresh Fruit & Vegetable Association.
- National Academy of Science Food and Nutrition Board. (1981). *Food chemicals codex*. 3rd ed. Washington, D. C : National Academy Press.
- Noach, Ben-Shalom. (1986). Hindrance of hemicellulose and cellulose hydrolysis by pectin substances. *J. Food Sci.*, 51 : 720-721.
- Organic Materials Review Institute. (2006). "Enzyme : Plant and fungal." [online]. Available http://www.ormi.org/Enzymes_processing.htm (22 January 2006).
- Palamidis, N., and Markakis, P. (1975). Stability of grape anthocyanin in carbonated beverage. *J. Food Research International.*, 32 : 327-333.
- Pilnik, W., and Voragen, A. G. A. (1991). The Significance of endogenous and exogenous pectic enzymes in fruits and vegetable processing. In *Food Enzymology*, P. F. Fox (Ed.), p. 303-336. Elsevier Applied Science, New York.

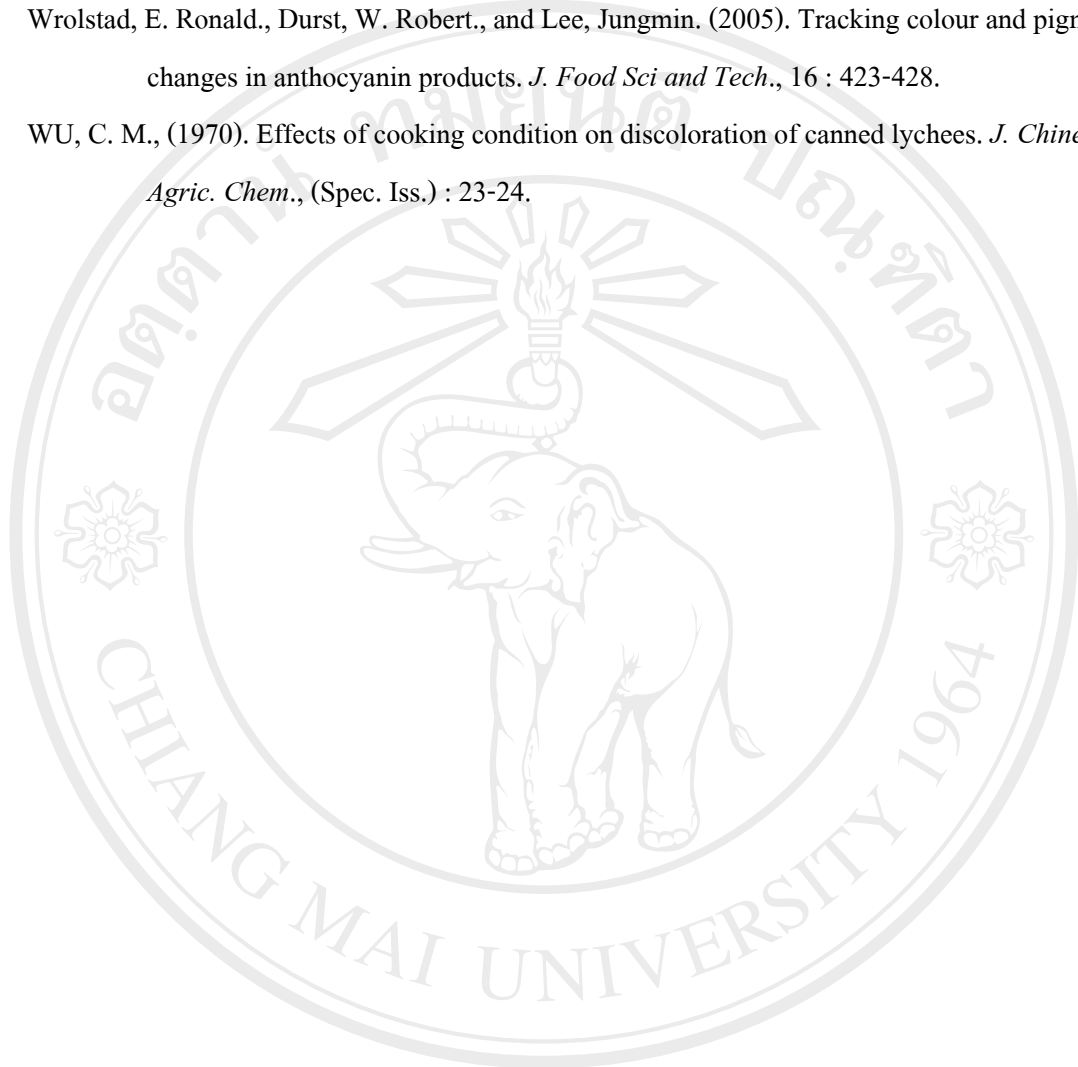
- Rombouts, F.M., and Pilink, W. (1978). Enzyme in fruit and vegetable juice technology. *Process Biochem.*, 13(8) : 9-13.
- Sakho, M., Chassagne, D., Jaus, A., Chiarazzo, E., and Crouzet, J. (1998). Enzymatic maceration : Effects on volatile components of mango pulp. *J. Food Sci.*, 63(6) : 975-978.
- Saito, N., Abe, K., Honda, T., Timberlake, C. F., and Bridle, P. (1985). Acylated delphinidin glucosides and flavonols from *Clitoria ternatea*. *Phytochem.*, 24 : 1583-1586.
- Shah, Singh, Narendra., and Nath, Nirankar. (2007). Optimization of an enzyme assisted process for juice extraction and clarification from litchis (*Litchi Chonensis Sonn.*). *J. Food En.*, 3(2) : 1-17.
- Sin, N. H., Yusof, S., Hamid, Abdul, Sheikh, N., and Rahman, Abd. R., (2006) Optimization of enzymatic clarification of sapodilla juice using response surface methodology. *J. Food En.*, 73 : 313–319.
- Somogyi, L. P., Barrett, D. M., and Hui, Y. H. (1996). *Processing fruits science and technology*. Lancaster, Penn : Technomic Publishing Company.
- Sreenath, H. K., Frey, M. D., and Radola, B. J. (1984). Degradation of a washed carrot preparation by cellulose and pectinase. *Biotechnol. Bioeng.* 26 : 788-796.
- Sreenath, H. K., Sudarshana, Krishna, K. R., and Santhanam, K. (1995). Enzymatic liquefaction of some varieties of mango pulp. *Defense food research laboratory*, Siddhartha agar, Mysore., 28 : 196-200.
- Steven, Nagy., Chin, Shu. Cher., and Philip, E. Shaw. (1993). *Fruit juice processing technology*. Auburndale, Florida : AgScience Inc.
- Terahara, N. O. M., Matsui, T., Osajima, T., Saito, N., Toki, K., and Honda, T. (1996). Five new anthocyanins, ternatin A3, B4, B3, B2 and D2, from *Clitoria ternatea* flowers. *National production.*, 59 : 139-144.
- Terahara, N. T. K., Saito, N., Honda, T., Matsui, T., and Osajima, Y. (1998). Eight new anthocyanins, ternatins C1-C5 and D3 and preternatins A3 and A4 from young *Clitoria ternatea* flowers. *National Production.*, 61 : 1361-1367.
- White, J. S., and White, D. C. (1997). *Source book of enzymes*. BocaRaton : CRC Press.

Wikipedia. (2007). "Structure of flavylum salts." [online]. Available

<http://en.wikipedia.org/wiki/Anthocyanin> (22 January 2007).

Wrolstad, E. Ronald., Durst, W. Robert., and Lee, Jungmin. (2005). Tracking colour and pigment changes in anthocyanin products. *J. Food Sci and Tech.*, 16 : 423-428.

WU, C. M., (1970). Effects of cooking condition on discoloration of canned lychees. *J. Chinese Agric. Chem.*, (Spec. Iss.) : 23-24.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved