

## เอกสารอ้างอิง

กลุ่มเกษตรสัญจร. 2542. การปลูกองุ่น. กรุงเทพฯ : ปราณิปลือกและการพิมพ์.

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2548. การวิเคราะห์ข้อมูลด้วย SPSS for windows. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่ง  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กัลยา วานิชย์บัญชา. 2551. การวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร. กรุงเทพฯ : ภาควิชาสถิติ คณะ  
พาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ชาตรี กระบวนรัตน์. 2538. Starch processing industry: high fructose syrup. การประชุม  
ปฏิบัติการ: วิทยาการก้าวหน้าของโปรตีน. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชูชาติ เทศสีแดง. 2551. “บทวิเคราะห์ : เตรียมความพร้อมทิศทางตลาดอาหารไทยสู่อาหารโลก  
รับปี 2009.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. [http://thainews.prd.go.th/view.  
php?m\\_newsid=255109250081&tb=N255109](http://thainews.prd.go.th/view.php?m_newsid=255109250081&tb=N255109) (25 กันยายน 2551).

ตรีเพชร กาญจนภูมิ. 2552. เคมีของสมุนไพร: การหาโครงสร้างเคมีของสารแอรโอมติก  
ไกลโคไซด์ด้วยนิวเคลียร์แมกเนติกเรโซแนนซ์ สเปกโทรสโกปี. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์  
แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ทรงศิริ วงศ์จิตตปัญญา, ชนิดา โชติรสเวทิน และ ศศิธร ตรงจิตภักดี. 2552. ผลของชนิดตัวทำ  
ละลายที่ใช้สกัดต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ฟลาโวนอยด์ทั้งหมด  
แอนโทไซยานินทั้งหมด และสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของเปลือกและเมล็ดองุ่น.  
การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47: สาขาอุตสาหกรรม  
เกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 760-767.

นันทกร บุญเกิด. 2546. *คู่มือสร้างสวนองุ่น*. นครราชสีมา : สมบูรณ์พรินต์ติ้ง.

นันทกร บุญเกิด และ ลำไพโร ดิษฐวิบูลย์. 2544. *คู่มือการแปรรูปองุ่นและผลไม้อื่นๆ เป็นแยม เจลลี่ และน้ำผลไม้พร้อมดื่ม*. นครราชสีมา : บริษัท โอนลี่ เบสท์ ดีไซน์ แอนด์ พรินต์ติ้ง.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

บุญธรรม พลเยี่ยม. 2544. การปลูกองุ่นเพื่ออุตสาหกรรม. *วารสารข่าวเศรษฐกิจการเกษตร*, 47 : 2-5.

ปณิฎา สุวรรณपाल. 2550. วิจารณ์เสถียรคู่ออาหารรสจัด. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://raanaroy.posttoday.com/content.php?id=37> (15 มกราคม 2552).

พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์, มณฑิรา นพรัตน์, ดวงพร ตั้งบำรุงพงษ์ และ สุเทพ อภินันท์จากรุงฟ้า. 2545. กระบวนการผลิตน้ำผักและผลไม้รวมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจาย และไมโครเวฟสุญญากาศ. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจร*, 25 (3) : 257-277.

พิมพ์พร ศรีฉัตรภิมข. 2534. *เอกสารประกอบการสอนวิชาเภสัชอุตสาหกรรม I (MPH 412) เรื่อง ไมโครเอนแคปซูลชั้น (Microencapsulation)*. เชียงใหม่ : ภาควิชาเภสัชอุตสาหกรรม. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยารี่. 2535. *เครื่องคั้น*. เชียงใหม่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2530. เก็บขวยผงสำเร็จรูป มอก. 664-2530, สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม.

รัตนา อินทรานุปกรณ์. 2547. *การตรวจสอบและการสกัดแยกสารสำคัญจากสมุนไพร*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.

วัฒนา สุนทรชัย. 2547. *เรียนสถิติด้วย SPSS ภาคการวิเคราะห์เครื่องมือวิจัยและการวิเคราะห์ข้อสอบ*. กรุงเทพฯ : วิทยพัฒน์.

สยามธุรกิจ. 2550. “ตลาดอาหารเสริมชนิดน้ำ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. [http://www.siamturakij.com/home/news/print\\_news.php?news\\_id=8802](http://www.siamturakij.com/home/news/print_news.php?news_id=8802) (20 พฤศจิกายน 2550).

สรศักดิ์ เหลียวไชยพันธุ์. 2531. *ตำราเภสัชเวท พกยธาตุ : ไกลโคไซด์*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.

สุกิจ นวนวงศ์. 2548. *วัตถุเจือปนอาหาร*. กรุงเทพฯ : หจก. เอ็ม เทรดิง.

สุรพล อุปดิษฐกุล. 2526. *สถิติการวางแผนการตลาด เล่ม 2*. กรุงเทพฯ : แอ็สเสท การพิมพ์.

สุทัศน์ สุระวัง. 2550. กระบวนการสกัดสารจากพืชเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร. *Food Focus Thailand*, 40 (4) : 32-35.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2551. “ข้อมูลเนื้อที่ ผลผลิต อนุรักษ์รายจังหวัด ปี 2542-2547.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.oae.go.th/webboard/read.php?pid=20070706032127> (15 สิงหาคม 2551).

ศูนย์ข้อมูลข่าวสารด้านอาหารแห่งเอเชีย. 2551. “อาหารกับมะเร็ง – มีอะไรใหม่ๆ ในเรื่องนี้บ้าง?” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. [http://www.afic.org/2008/dietaryguide.php?news\\_id=727&start=0&category\\_id=27&parent\\_id=27&arcyear=&arcmonth=Food Facts Asia Issue 32](http://www.afic.org/2008/dietaryguide.php?news_id=727&start=0&category_id=27&parent_id=27&arcyear=&arcmonth=Food Facts Asia Issue 32) (12 พฤษภาคม 2551).

Abadio, A.D.B., Domingues, A.M., Borges, S.V. and Oliveire, V.M. 2004. Physical properties of powdered pineapple (*Ananas comosus*) juice-effect of maltodextrin concentration and atomization speed. *Journal of Food Engineering*, 64 : 285–287.

- Adhikari, B. Howes, T. Bhandari, B.R. and Troung, V. 2004. Effect of addition of maltodextrin on drying kinetics and stickiness of sugar and acid-rich foods during convective drying: experiments and modeling. *Journal of Food Engineering*, 62 : 53–68.
- Anandaraman, S. and Reineccius, G. A. 1986. Stability of encapsulated orange peel oil. *Food Technology*, 40 : 88-93.
- Angela, M. and Meireles, A. 2009. *Extracting bioactive compounds for food products: theory and applications*. Boca Raton, Taylor & Francis.
- Antolovich, M., Prenzler, P., Robards, K. and Ryan, D. 2000. Sample preparation in the determination of phenolic compounds in fruits. *The Analyst Critical Review*, 125 : 989-1009.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17<sup>th</sup> ed Association of Official Analytical Chemists. Maryland, USA.
- Ashurst, P.R. 2005. *The chemistry and technology of soft drinks and fruit juices*. Oxford, UK ; Blackwell Publishing Ltd.
- ASTM. 1992. *Manual on descriptive analysis testing for sensory evaluation, ASTM Manual series: MNL 13*. Philadelphia, Pa.: American Society for Testing and Materials.
- Basha, S. M., Musigo, M. and Colova, V. S. 2008. Compositional differences in the phenolics compounds of muscadine and bunch grape wine. *African Journal of Biotechnology*, 3(10) : 523-528.
- Beecher, J.W., Drake, M.A., Luck, P.J. and Foegeding, E.A. 2008. Factors regulating astringency of whey protein beverages. *Journal of Dairy Science*, 91 : 2553-2560.

- Benita, S. 2005. *Microencapsulation: method and industrial applications*. New York: Taylor & Francis.
- Beristain, C.I., Garcia, H.S. and Vernon-Carter, E.J. 1999. Note. Mesquite gum (*Prosopis juliflora*) and maltodextrin blends as wall materials for spray-dried encapsulated orange peel oil. *Food Science and Technology International*, 5 : 353-356.
- Beatus, Y., Raziel, A., Rosenberg, M. and Kopelam, J.I. 1985. Spray drying microencapsulation of paprika oleoresin. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie*, 18 : 28-34.
- Bhandari, B.R., Senoussi, A., Dumoulin, E.D. and Lebert, A. 1993. Spray drying of concentrated fruit juice. *Drying Technology*, 11(5) : 1081-1092.
- Bonner, P.G. and Nelson, R. 1985. Product attributes and perceived quality: foods. In J. Jacoby and J. Olson (Ed.), *Perceived quality* (pp. 64-79), Lexington, MA : Lexington books.
- Bonilla, F., Mayen, M., Merida, J. and Medina, M. 1999. Extraction of phenolic compounds from red grape marc for use as food lipid antioxidants. *Food Chemistry*, 66 : 209-215.
- Cai, Y.Z. and Corke, H. 2000. Production and properties of spray-dry *Amaranthus* betacyanin pigments. *Journal of Food Science*, 65(6) : 1248-1252.
- Chang, C.C., Yang, M.H. and Wen, H.M. 2002. Estimation of total flavonoids content in propolis by two complementary colorimetric methods. *Journal of Food and Drug Analysis*, 10(2) : 178-182.
- Chronakis, I.S. 1988. On the molecular characteristics, composition property and structural functional mechanisms of maltodextrin: a review. *Critical Reviews in Food Science*, 38(7) : 599-637.

- Civille, G.V. and Lyon, B.G. 1996. Aroma and flavor lexicon for sensory evaluation: terms, definitions, references, and examples. In: ASTM DS 66. Philadelphia, Pa.: American Society for Testing and Materials.
- Cork, S.J. and Krockenberger, A.K. 1991. Methods and pitfalls of extracting condensed tannins and other phenolic from plants: Insights from investigations on *Eucalyptus* leaves. *Journal of Chemical Ecology*, 17 : 123-134.
- Courregelongue, S., Schlich, P. and Noble, A.C. 1999. Using repeated ingestion to determine the effect of sweetness, viscosity and oiliness on temporal perception of soy milk astringency. *Food Quality and Preference*, 10 : 273-279.
- Deshpande, R.P., Chinnan, M.S. and McWatters, K.H. 2008. Optimization of a chocolate-flavored, peanut-soy beverage using response surface methodology (RSM) as applied to consumer acceptability data. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 41, 1485-1492.
- Drewnowski, A. and Gomez-Carneros, C. 2000. Bitter taste, phytonutrients, and the consumer: a review. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 72 : 1424-1435.
- Elder, R.S. and Krishna, A. 2009. The effects of advertising copy on sensory thoughts and perceived taste. *Journal of Consumer Research*, 36 (5) : 45-61.
- Fennema, O.R. 1976. *Principles of food science part 1 : food chemistry*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Fuleki, T. and Francis, F.J. 1968. Quantitative method for anthocyanin. 1. extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. *Journal of Food Science*, 33 : 72-77.

- Gao, X., Bjork, L., Trajkovski, V. and Uggl, M. 2000. Evaluation of antioxidant activities of rosehip ethanol extracts in different test systems. *Journal of Science in Food Agriculture*, 80 : 2021-2027.
- Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G. 2008. Effect of maltodextrin addition during spray drying of tomato pulp in dehumidified air: II. powder properties. *Drying Technology*, 26 : 726–737.
- Ghosh, S.K. 2006. *Functional coatings*. Weinheim, Germany, Wiley-VCH.
- Gomez-Plaza, E., Minano, A. and Lopez-Roca, J. 2006. Comparison of chromatic properties, stability and antioxidant capacity of anthocyanin-based aqueous extracts from grape pomace obtained from different vinification method. *Food Chemistry*, 97 : 87-94.
- Gordon, M.H. 2001. Measuring antioxidant activity. In J. Pokorny, N. Yanishlieva and M. Gordon. (eds), *Antioxidants in food: Practical applications* (pp. 71-86), Cambridge : CRC press.
- Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G. 2008. Effect of maltodextrin addition during spray drying of tomato pulp in dehumidified air: II. powder properties. *Drying Technology*, 26 : 726–737.
- Hoefler, A.C. 2003. *Hydrocolloids*. St. Paul, Minnesota ; USA : Eagan press.
- Howitt, D. and Cramer, D. 2005. *Introduction to spss in psychology*. 3<sup>rd</sup> ed Harlow, England ; New York : Pearson Prentice Hall.
- Hu, R. 1999. *Food product design: A computer-aided statistical approach*. Florida : CRC Press LLC.

- Iacopini, P., Baldi, M., Storchi, P. and Sebastián, L. 2008. Catechin, epicatechin, quercetin, rutin and resveratrol in red grape: content, *in vitro* antioxidant activity and interactions. *Journal of Composition and Analysis*, 21 : 589-598.
- Jaya, S. and Das, H. 2004. Effect of maltodextrin, glycerol monostearate and tricalcium phosphate on vacuum dried mango powder properties. *Journal of Food Engineering*, 63 : 125–134.
- Kammerer, D., Claus, A., Carle, R. and Schieber, A. 2004. Polyphenol screening of pomace from red and white grape varieties (*Vitis vinifera* L.) by HPLC-DAD-MS/MS. *Journal of Agricultural and food chemistry*, 52 : 4360-4367.
- Keast, R.S.J. and Breslin, P.A.S. 2002. An overview of binary taste-taste interactions. *Food Quality and Preference*, 14 : 111-124.
- Kennedy, J.A. 2008. Grape and wine phenolics: observations and recent findings. *Journal of Ciencia e Investigacion AGRARIA*, 35(2) : 107-120.
- Khanal, R.C., Howard, L.R. and Prior, R.L. 2009. Procyanidin content of grape seed and pomace, and total anthocyanidin content of grape pomace as affected by extrusion processing. *Journal of Food Science*, 74 (6) : 174-182.
- Kosaraju, S.L., Labbett, D., Emin, M., Konczak, I. and Lundin, L. 2008. Delivering polyphenols for healthy ageing. *Journal of Nutrition and Dietetics*, 65(3) : 48-52.
- Lachman, J., Sulc, M., Faitova, K. and Pivec, V. 2009. Major factors influencing antioxidant contents and antioxidant activity in grapes and wines. *International Journal of Wine Research*, 1 : 101-121.



- Lawless, H.T. and Heymann, H. 1998. *Sensory evaluation of food : principles and practices*. New York: Chapman & Hall.
- Lakkis, J.M. 2007. *Encapsulation and controlled release technologies in food systems*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Lesschaeve, I. and Noble, A.C. 2005. Polyphenols: factors influencing their sensory properties and their effects on food and beverage preferences. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81 : 330-335.
- Ley, J.P. 2008. Masking bitter taste by molecules. *Chemosensory perception*, 1 : 58-77.
- Lindroth, R.L. and Pajutee, M.S. 1987. Chemical analysis of phenolic glycosides: art, facts , and artifacts. *Oecologia*, 74 : 144-148.
- Lloyd, N.E. and Nelson, W.J. 1984. Glucose- and fructose- containing sweetener from starch. in Whisler, R.L. and Paschall, E.F. 2nd (ed.), *Starch: chemistry and technology* (pp.615-656), New York : Academic Press.
- Luchow, T. and Delhunty, C. 2004a. Consumer acceptance of orange juice containing functional ingredients. *Food Research International*, 37 : 805-814.
- Luchow, T. and Delhunty, C. 2004b. Which juice is healthier? A consumer study of probiotic non-dairy juice drink. *Food Quality and Preference*, 15 : 751-759.
- Maier, T., Schieber, A., Kammerer, D. R. and Carle, R. 2009. Residues of grape (*Vitis vinifera* L.) seed oil production as a valuable source of phenolic antioxidants. *Food Chemistry*, 112 : 551-559.

- Maier, T., Göppert, A., Schieber, A., Kammerer, D. R. and Carle, R. 2008. Optimization of process for enzyme-assisted pigment extraction from grape (*Vitis vinifera* L.) pomace. *European Food Research and Technology*, 227 : 267-275.
- Maisuthisakul, P., Suttajit, M. and Pongsawatmanit, R. 2007. Assessment of phenolic content and free radical-scavenging capacity of some Thai indigenous plants. *Food Chemistry*, 100 : 1409-1418.
- Marketing Knowledge & Wisdom Blog. 2008. “แนวโน้มอาหารสุขภาพปี’51 : ปรับพฤติกรรมรับภาวะค่าครองชีพ.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา.  
<http://www.wiseknow.com/blog/2008/05/05/91/> (5 พฤษภาคม 2551).
- Masuda, T., Yonemori, S. and Nakata, M. 1999. Evaluation of antioxidant activity of environmental plants: activity of the leaf extracts from seashore plants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47: 1749-1754.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr, B.T. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*, 4<sup>th</sup> ed., Boca Raton, Taylor & Francis.
- Montealegre, R. R., Peces, R. R., Vozmediano, J.L. C., Gascuena, J. M. and Romero, E. G. 2006. Phenolic compounds in skins and seeds of ten grape *Vitis vinifera* varieties grown in a warm climate. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19 : 687-693.
- Montgomery, D.C. 2009. *Design and analysis of experiments*. 7<sup>th</sup> ed., Hoboken, NJ : Wiley.
- Morais, H., Ramos, C., Forgacs, E., Cserhati, T., Matos, N., Almeida, V. and Oliveira, J. 2002. Stability of anthocyanins extracted from grape skins. *Chromatographia*, 56(suppl.) : 173-175.

- Nielsen, S.S., Marcy, J.E. and Sadler, G.D. 1993. Chemistry of aseptically processed foods. In: J.V. Chambers and P.E. Nelson, (Ed.), *Principles of aseptic processing and packaging* (pp. 87–111), Food Processors Institute, Washington, DC.
- Nunes, I.L. and Mercadante, A.Z. 2007. Encapsulation of lycopene using spray-drying and molecular inclusion processes. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 50 (5) : 893-900.
- Nussinovitch, A. 2003. *Water-soluble polymer applications in foods*, Oxford, Blackwell science.
- Noble, A.C. and Lesschaeve, I. 2005. Polyphenols: factors influencing their sensory properties and their effects on food and beverage preferences. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81 : 330-335.
- Peleg, H. and Noble, A.C. 1999. Effect of viscosity, temperature and pH on astringency in cranberry juice. *Food Quality and Preference*, 10 : 343-347.
- Perez-Cacho, P.R., Galan-Soldevilla, H., Mahattanatawee, K., Elston, A. and Rouseff, R.L. 2008. Sensory lexicon for fresh squeezed and processed orange juices. *Food Science and Technology International*, 14 : 131-141.
- Pinelo, M., Arnous, A. and Meyer, A. S. 2006. Upgrading of grape skins: significance of plant cell wall structural components and extraction techniques for phenol release. *Journal of Food Science and Technology*, 17 : 579-590.
- Pinelo, M., Fabbro, P. D., Manzocco, L., Nuñez, M. J. and Nicoli, M. C. 2005. Optimization of continuous phenol extraction from *Vitis vinifera* byproducts. *Food Chemistry*, 92 : 109-117.

- Pinelo, M., Ruiz-Rodriguez, A., Sineiro, J., Señoráns, F. J., Reglero, G. and Nuñez, M. J. 2007. Supercritical fluid and solid-liquid extraction of phenolic antioxidants from grape pomace: a comparative study. *European Food Research and Technology*, 226 : 199-205.
- Plemmons, L.E. and Resurreccion, A.V.A. 1998. A warm-up sample improves reliability of responses in descriptive analysis. *Journal of Sensory Studies*, 13 : 359-376.
- Prinyawiwatkul, W., Beuchat, L.R. and Resurreccion, A.V.A. 1993. Optimization of sensory qualities of an extruded snack based on cornstarch and peanut flour. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 26, 393-399.
- Prinyawiwatkul, W., McWatters, K.H., Beuchat, L.R. and Phillips, R.D. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. *Journal of Food Science*, 62, 4, 889-893 & 905.
- Quek, S.Y., Chok, N.K. and Swedlund, P. 2007. The physicochemical properties of spray-dried watermelon powders. *Chemical Engineering and Processing*, 46 : 386-392.
- Resurreccion, A.V.A. 1998. *Consumer sensory testing for product development*. Gaithersburg, Aspen Publication.
- Reineccius G.A. 1994. Flavor Encapsulation. In J.M. Kruchta, E.A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo (Ed.), *Edible coatings and films to improve food quality*. (pp. 105-120), Lancaster, PA : Technomic Co. Inc.
- Ruberto, G., Renda, A., Amico, V. and Tringali, C. 2008. Volatile components of grape pomaces from different cultivars of Sicilian *Vitis vinifera* L. *Journal of Bioresource Technology*, 99 : 260-268.

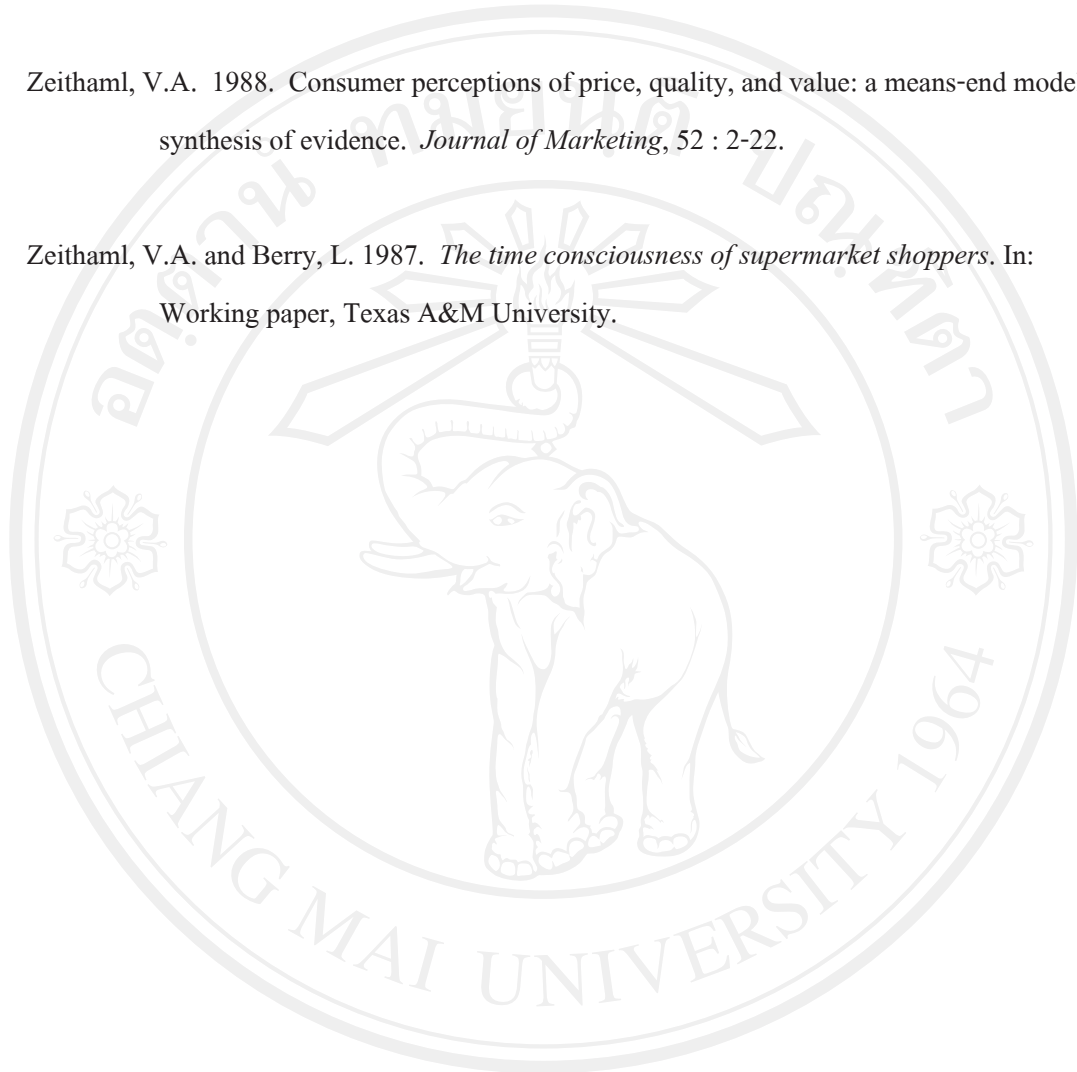
- Ruiz Perez-Cacho, P., Galan-Soldevilla, H., Mahattanatawee, K., Elston, A. and Rouseff, R.L. Sensory lexicon for fresh squeezed and processed orange juices. *Food Science and Technology International*, 14 : 131-141.
- Saenz, C., Tapia, S., Chavez, J. and Robert, P. 2007. Microencapsulation by spray drying of bioactive compound from cactus pear (*Opuntia ficus-indica*). *Food Chemistry*, 114 : 616-622.
- Senklang, P. and Aaprung, P. 2010. Microencapsulation of zn-chlorophyll pigment from pandan leaf by spray drying and its characteristic. *International Food Research Journal*, 17 : 1031-1042.
- Shahidi, F. and Naczk, M. 2004. *Phenolics in food and nutraceuticals*. New York : CRC Press.
- Shrestha, A.K., Ua-arak, T., Adhikari, B.R., Howes, T., Bhandari, B.R. 2007. Glass transition behavior of spray dried orange juice powder measures by differential scanning calorimetry (DSC) and thermal mechanical compression test (TMCT). *International Journal of Food Properties*, 10 : 661–673.
- Singleton, V.L. and Rossi, J.A. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *American Journal of Enology and Viticulture*, 16 (3) : 144-158.
- Smith, A, June, H. and Noble, A.C. 1996. Effect of viscosity on the bitterness and astringency of grape seed tannins. *Food Quality and Preference*, 7 : 161-166.
- Stefanovich, A.F. and Karel, M. 1982. Kinetics of  $\beta$ -carotene degradation at temperatures typical of air drying of foods. *Journal of Food Process Preservation*, 6: 227–242.

- Stillman, J.A. 1993. Color influences flavor identification in fruit-flavored beverage. *Journal of Food Science*, 58 : 810-812.
- Stokers, R.C. 1985. The effect of price, package design, and brand familiarity on perceived quality. In J. Jacoby and J. Olson (Ed.), *Perceived quality* (pp. 233-246), Lexington, MA : Lexington books.
- Tzia, C. and Liadakis, G. 2003. Extraction optimization in food engineering. In J.M. Aguilera (Ed.), *Solid-liquid extraction* (pp. 35-55), New York : Marcel Dekker Inc.
- Troszynska, A., Narolewska, O., Robredo, S., Estrella, I., Hernandez, T., Lampraski, G. and Amarowicz, R. 2010. The effect of polysaccharides on the astringency induced by phenolic compounds. *Food Quality and Preference*, 21 : 463-469.
- Ueberbacher, R.L. 1970. Symposium proceeding. *Products of the wet milling industry in food*, section V. Corn refiners association, Washington, D.C.
- Vatai, T., Skerget, M. and Knez, Z. 2009. Extraction of phenolic compounds from elder berry and different grape marc varieties using organic solvents and/or supercritical carbon dioxide. *Journal of Food Engineering*, 90 : 246-254.
- Vehring, R. 2008. Pharmaceutical particle engineering via spray drying. *Pharmaceutical Research*, 25 (5) : 999-1022.
- Wagner, A.L. and Warthesen, J.J. 1995. Stability of spray dried encapsulated carrot carotenes. *Journal of Food Science*, 60 : 1048-1053.
- Warangkana, A. 2010. Outlook for fortified/functional beverages in asia pacific. *Functional Food and Beverage*, 12 : 7-11.

Webb, G.P. 2006. *Dietary supplements and functional foods*. Oxford, UK : Blackwell Publishing Ltd.

Zeithaml, V.A. 1988. Consumer perceptions of price, quality, and value: a means-end model and synthesis of evidence. *Journal of Marketing*, 52 : 2-22.

Zeithaml, V.A. and Berry, L. 1987. *The time consciousness of supermarket shoppers*. In: Working paper, Texas A&M University.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved