

เอกสารอ้างอิง

- กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์. 2542. “เอกสารประกอบการสัมมนาเรื่องลำไย”. [ระบบออนไลน์.]. แหล่งที่มา [http:// www. dit.go.th](http://www.dit.go.th) (28 พ.ย. 2547).
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2536. “เกณฑ์คุณภาพทางจุลินทรีย์ของอาหารและภาชนะสัมผัส”. ใน *เอกสารประกอบการเรียนจุลชีววิทยาทางอาหาร*.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2547. “ซัลเฟอร์ไดออกไซด์”. [ระบบออนไลน์.]. แหล่งที่มา <http:// www. webdb.dmsc.moph.go.th> (22 มี.ค. 2547).
- เก่งศักดิ์ มงคล. 2542. การศึกษาภาวะการเน่าผลิตลำไยและการส่งออกลำไยของจังหวัดลำพูน ปี 2536-2542. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์สหกรณ์ คณะธุรกิจ การเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 138.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. “ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล”. ใน *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 316-332.
- ปริญญา จันทร์ตะแก้ว. 2546. ความสัมพันธ์ระหว่างราคากับคุณภาพของลำไยอบแห้ง. การค้นคว้าแบบอิสระเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มงคล อิก้าเหน็ด. 2543. ผลของซัลเฟอร์ต่อสีผิวและคุณภาพผลของลำไยพันธุ์อีตอง. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาพืชศาสตร์ (ไม้ผล) ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- รัตนา อัดตปัญญา และอัจฉรา เทียมภักดี. 2542. วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดเพื่อการแปรรูปเป็นเนื้อลำไยอบแห้งในเชิงพาณิชย์ รายงานฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- รัตนา อัดตปัญญา. 2546. “การทำแห้ง”. ใน *เอกสารประกอบการสอนการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา นิธิยา รัตนาปนนท์ สุรภา จีระสันติกุล จารุพรรณ และจิตติมาพร บัลลังค์แก้ว. 2547. โครงการศึกษาดัชนีวัดคุณภาพ ลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ชี้บ่งคุณภาพ การแบ่ง

ชั้นคุณภาพลำไยอบแห้ง และกำหนดรหัสขนาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือก. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วิไล รังสาดทอง. 2546. “กลไกการทำแห้ง”. ใน *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ: หน้า 276-278.

ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ, นครปฐม.

ศุคนธ์ชื่น ศรีงาม และวรรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร. 2543. “คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหารโดยการตรวจสอบ”. ใน *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 52-58.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. *อุตสาหกรรมอาหาร*. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ : หน้า 93-127.

สำนักงานกรรมการอาหารและยา. กระทรวงสาธารณสุข. 2527. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84.

สำนักบริการส่งออก กระทรวงพาณิชย์. 2546. “ตลาดส่งออกผลลำไยอบแห้ง 10 ประเทศแรกของไทย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http:// www. depthai. go. th](http://www.depthai.go.th) (28 พ.ย. 2547).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง (STANDARD FOR DRIED/DEHYDRATED FRUIT), มอก. 919-2532.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2547. มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ “สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด”. มอกช. 9002-2547.

Bacteriological Analytical Manual 2001. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http:// www. cfsan. fda. gov/~ebam/](http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/). (13 ธ.ค. 2547).

Chichester, D.F. and Tanner, F.W. 1972. Antimicrobial food additive, p. 115-184. In Furia, T. E.(ed.). Handbook of food additives, 2nd ed. CRC Press, Boca Raton, F.L.

El-Gazzar, F.E. and Marth, E.H. 1987. Sodium benzoate in the control of growth and aflatoxin production by *Aspergillus parasiticus*. J. Food Prot. 50: 305-308.

El-Shenaway, M.A. and Marth, E.H. 1988. Sodium benzoate inhibits growth of *Literia monocytogenes*. J. Food Prot. 51:525 -529.

- Fellows, P. 1997. Food Processing Technology: Principles and Practice. Ellis Horwood Publishing Ltd., Cambridge, pp. 505.
- Food and Drug Administration (FDA). 1985. The reexamination of the GRAS status of sulfiting agents. FDA 223-83-2020. Life. Sci. Res. Office Fc. Am. Soc. Biol. Bethesda, MD.
- Food and Drug Act Regulations. Canada. 1985. [ระบบออนไลน์.]. แหล่งที่มา [http:// laws. Justice.gc.ca/en/F-27/C.R.C.-c870/123054.html](http://laws.justice.gc.ca/en/F-27/C.R.C.-c870/123054.html). (18 ศ.ค. 2547).
- Food and Drug Act Regulations. Malaysia. 1985. [ระบบออนไลน์.]. แหล่งที่มา [http:// www.moh.gov..my/fqc/HealthCertForlmoportation.htm](http://www.moh.gov.my/fqc/HealthCertForlmoportation.htm). (18 ศ.ค. 2547).
- Food and Drug Act Regulations. Singapore. 1985. [ระบบออนไลน์.]. แหล่งที่มา [http:// www.fao.org/documents/show.cdr.asp.htm](http://www.fao.org/documents/show.cdr.asp.htm). (18 ศ.ค. 2547).
- Jermini, M.F.G. and Schmidt-Lorenz, W. 1987. Activity of Na-benzoate against osmotolerant yeast at different water activity value. J. Food Prot. 50: 920-925.
- Marwan, A.G. and Nagel, C.W. 1986. Quantitative determination of infinite inhibition concentration of antimicrobial agents. Appl. Microbiol. 51: 559-564.
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (2000) 17th Ed., INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, U.S.A.
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (1990) 15th Ed., INTERNATIONAL, Washington DC, U.S.A.
- Ough, C.S. 1993. Sulfur dioxide and sulfites. In Davidson, P.M. ad Branen, A.L.(eds.). Antimicrobial in foods. 2nd ed. Marcel Dekker, New York.
- Roberts, A.C. and Mc Weeny, D.J. 1972. The uses of sulpher dioxide in the food industry. Food Technol. 7:221-238.
- Roland, J.O., Beuchat, L.R., Worthington, R.E. and Hitchcock, H.L. 1984. Effects of sorbate, benzoate, sulfur dioxide and temperature on growth and payulin production by *Byssochlamys nivea* In Sair, L. 1966. Conf. On the destruction of *Salmonella*. Western Region Research Laboratory, U.S.D.A., Albany, California.
- Shy, C.M. 1980. Effect of sulfur dioxides on human exposure. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Taoukis, P. and Labuza, T.P. 1996. Summary: Integrative Concepts. In *Food Chemistry* (Fennema, O.R. ed.). 3rd ed., Marcel Dekker, Inc., New York, pp. 1015-1017.