

เอกสารอ้างอิง

- กนกรัตน์ ศรีบุญเรือง. “แบบจำลองของวิสโคอิลาสติกในกล้วยกวน”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2546.
- มงคล อิกำเหนิด. “ผลของซัลเฟอร์ต่อสีผิวและคุณภาพผลของลำไยพันธุ์อีดอ” ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาพืชศาสตร์ (ไม้ผล) ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ 2543.
- รัตนา อัดตปัญญา และอัจฉรา เทียมภักดี. (2542). วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดเพื่อการแปร รูปเป็นเนื้อลำไยอบแห้งในเชิงพาณิชย์ รายงานฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุน สนับสนุนการวิจัย.
- รัตติกร ธเนศราภา. “การพัฒนาการผลิตลูกกวาดสมุนไพรชนิดแข็ง” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2544.
- ปริศนา สุวรรณภรณ์. (2537). สารให้กลิ่นและการนำไปใช้. วารสารอุตสาหกรรมเกษตร ปีที่ 5 ฉบับที่ 3.
- รัตนันท์ พรรณนารุโณทัย. (2545). เอกสารประกอบการอบรมเชิงสาธิต: การวัดสมบัติทาง กายภาพของอาหาร. กรุงเทพฯ : บริษัท จาร์พา เทคโนโลยี จำกัด.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2544). หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น, กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์.
- ไพบุลย์ ชรรมรัตน์วาศิก. (2532). น้ำตาลและสารให้ความหวานในอาหารแปรรูป. กรรมวิธีการ แปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติและ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สายสนม ประดิษฐดวง และสิริ ชัยเสรี. (2539). ลูกกวาดและช็อกโกแลต. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุรภา จีระสันติกุล. “ผลการวิเคราะห์ทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของเนื้อลำไยอบแห้งที่ผลิตใน จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน” การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2548.

สุวรรณ สุภิมารส. (2543). เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต, กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. กระทรวงสาธารณสุข. 2544. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 228.

สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มพช. 265/2547.

ศิมาภรณ์ มีแสง, ไพศาล วุฒิจำนง, รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต, และสุนรรัตน์ ชื่นพุดิ. “ผลของเจลาติน อัตราส่วนของซูโครส/กลูโคสไซรัป และกรดซิตริก ต่อคุณสมบัติทางกายภาพ และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่” ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 2548.

อัจฉรา เทียมภักดี. “ผลของพีเอช เจลาติน เพกทิน น้ำตาล และน้ำผลไม้ ที่มีต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของกัมมี่เยลลี่” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2549.

อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2550). การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร, เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อุทัยวรรณ นัตรธง. “การจำลองแบบวิสโคอิลาสติกของมะม่วงกวน” การค้นคว้าแบบอิสระ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2546.

อุไรรัช บุรณะคงคาตรี. “ผลของ pH ความเข้มข้น และชนิดน้ำตาลต่อความแข็งแรงของเจลเพกทินชนิดเมธอกซีสูง” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 2538.

กรมวิชาการเกษตร. 2550. “สถานการณ์การผลิตและการตลาด.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.doa.go.th> (10 เมษายน 2550).

“มหัศจรรย์ผลไม้ไทย”, 2549. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://www.moac.go.th/builder/fruit/index.php?page=466&clicksub=466>

(3 สิงหาคม, 2549)

สำนักงานสรรพากรพื้นที่ลำพูน. กรมสรรพากร, 2550. “บ่าลำไย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

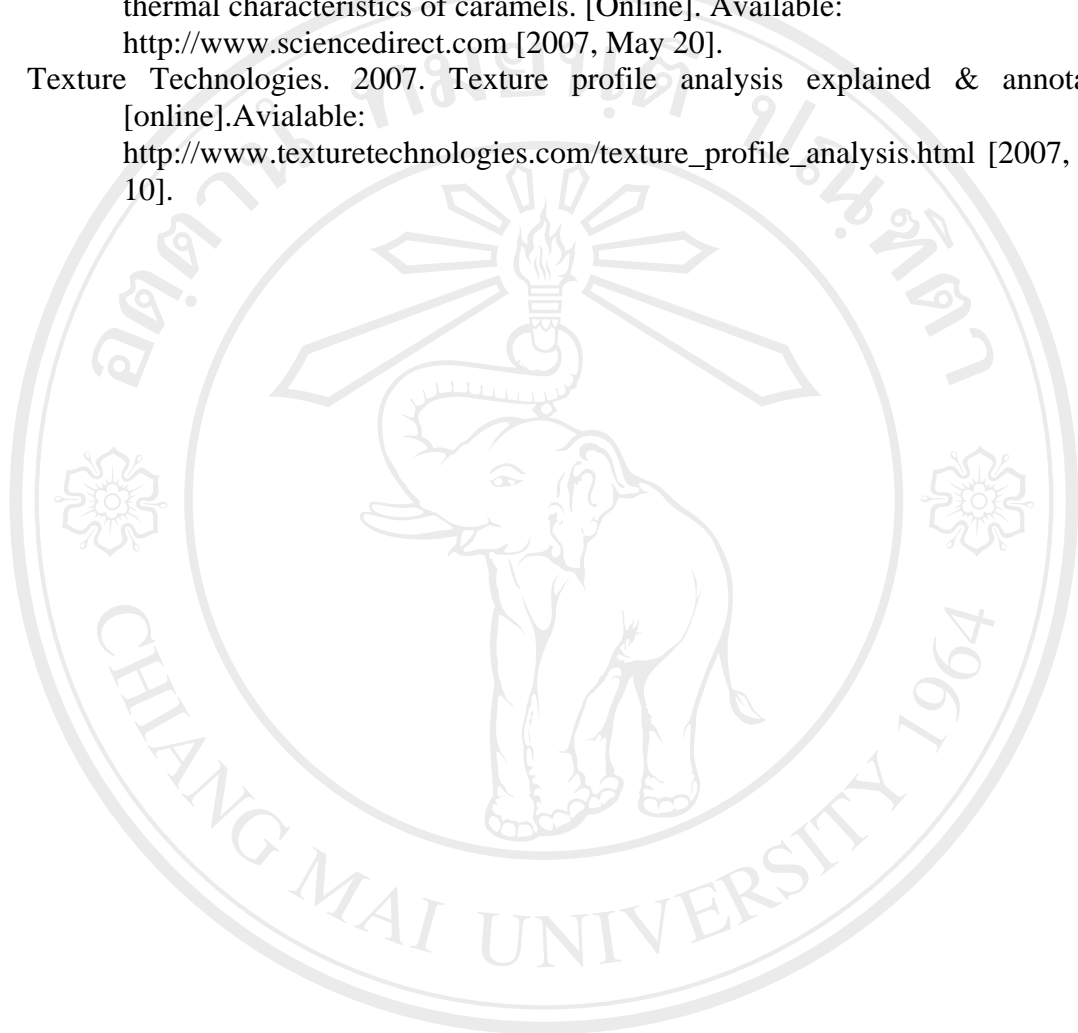
<http://www.rd.go.th> (12 เมษายน 2550)”

“สถานการณ์และแนวโน้มการส่งออกลำไยไทยไปต่างประเทศ”, 2550[ระบบออนไลน์].

- แหล่งที่มา <http://www.thailandlongan.com> (25เมษายน 2551).
- สยามธุรกิจ. 2550. “การตลาดลูกอม.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.siamturakij.com/book/index.php> (4 มกราคม 2550).
- สำนักส่งเสริมสินค้าเกษตร. กรมการค้าภายใน. 2550. “รายงานภาวะสินค้าลำไย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dit.go.th/cotentdetail.asp>. (10 มีนาคม 2551).
- สำนักส่งเสริมและพัฒนากาเกษตรเขตที่ 6. 2548. “ครบเครื่องเรื่องลำไย.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://ndoe.doe.go.th> (4 มกราคม 2550).
- สำนักส่งเสริมและพัฒนากาเกษตรเขตที่ 6. 2548. “สารต้านมะเร็งในลำไยอบแห้ง.” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://ndoe.doe.go.th> (10 มีนาคม 2551).
- Axelos, M.A.V. and Thibault, J.F. (1991). The chemistry of low methoxy pectin gelation. *The Chemistry of Pectin*, New York : Walter Press.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. (1987). Food additives. *Food Chemistry*. Germany : Springer Verlag Berlin.
- Bouzas, J. (1999). Whey products and lactose in confectionery applications. *Application monograph*. US Dairy Export Council.
- Central Food Technological Research Institute, Mysore. (1972). *Home-scale processing and preservation of fruits and vegetables*, India : Manipal power press.
- Crandall, P.G. and Wicker, L. (1986). Pectin internal gel strength: theory measurement and methodology. *Characterization of Pectin*. Washington, D.C.
- Deman, J. M. (1990). *Principles of Food Chemistry*. New York : Avi Publication.
- Demars, L.L. and Ziegler, G.R. (2001). Texture and structure of gelatin/pectin-based gummy confections. *Food Hydrocolloids*, 15, 643-653.
- Dumitriu, S. (1998). *Polysaccharides: Structural Diversity and Functional Versatility*, New York : Marcel Dekker, Inc.
- Edwards, W.P. (2000). The science of sugar confectionery. *The Royal Society of Chemistry*, UK.
- Fennema, O.R. (1996). *Food Chemistry*. 3rd ed, New York : Marcel Dekker, Inc.
- Figiel, A. and Tajner-Czopek, A. (2006). The effect of candy moisture content on texture. *Journal of Foodservice*, 17, 189-195.
- Gabara, P. and Hartel, R.W. (1998). Corn syrup solids and their saccharide fractions affect crystallization of amorphous sucrose. *Journal of Food Science*, 63, 583-588.
- Gross, D.R. (1978). Fruit preserve and jellies. *Encyclopedia of Food Science*. New York, USA : Avi Publication.
- Herrero, A.M. et.al. (2007). Breaking strength of dry fermented sausages and their correlation with texture profile analysis (TPA) and physico-chemical characteristics. *Journal of Meat Science*, 77, 331-338.
- Howell, I. and Hartel, R. (2001). Drying and crystallization of sucrose solutions in thin films at Elevated temperatures. *Journal of Food Sciences*, 66(7), 979-984.

- Jackson, E.B. and Howling, D. (1995). Glucose syrup and starch hydrolysates. *Sugar Confectionery Manufacture*. 2nd ed. Glasgow: Blackie Academic & Professional.
- Jeffery, A. S. (1993). Key functional properties of sucrose in chocolate and sugar confectionery. *Food Technology*. 47, 141-144.
- Kokini, J.L. and Cussler, E.L. (1987). The psychophysics of fluid food texture. *Food Texture Instrumental and Sensory Measurement*, New York : Jacobs Inc.
- Lee, R. and Jackson, E.B. (1973). *Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture*. 1st ed. Plymouth : Leonard Hill Books.
- May, C.D. (1997). Pectins. *Thickening and Gelling Agents for Food*. 2nd ed., London : An Imprint of Chapman & Hall
- May, C.D. (2000). Pectins. *Handbook of Hydrocolloids*, England : Woodhead publishing Limited.
- Minifie, B.W. (1989). *Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology*. 3rd ed., New York : Avi Publication.
- Mishra, S. and Rai, T. (2006). Morphology and functional properties of corn, potato and tapioca starches. *Journal of Food Hydrocolloids*. 20, 557-566.
- Nussinovitch, A. (1997). Pectin. *Hydrocolloid Application: Gum Technology in the Food and other Industries*. Institute of Biochemistry, Food Science and Nutritional, Rehovot, Israel.
- Oakenfull, D. and Scott A. (1984). Hydrophobic interaction in the gelation of high methoxyl pectin. *Journal of Food Science*, 49, 1093-1098.
- Pilnik, W. and Rombouts, F.M. (1985). *Polysaccharides and food processing*. Carbohydrate Reseach.
- Pilgrim, G.W., Walter, R.H. and Okenfull, D.G. (1991). Jam, jellies and preserves. *The Chemistry and Technology of Pectin*, New York : Cornell University.
- Rahman, M.S. and Al-Farsi, S.A. (2005). Instrumental texture profile analysis (TPA) of date flesh as a fuction of moisture content. *Journal of Food Engineering*. 66, 505-511.
- Rolin, C. and De Vries, J.D. (1990). Pectin. *Food Gels*, London : Elsevier Applied Science.
- Rosenthal, A.J. (1999). Relation between instrumental and sensory measurement of food texture. *Food texture Measurement and Perception*, Maryland : Aspen Publishers, Inc.
- Schols, H.A. and Voragen, A.G.J. (2002). The chemical structure of pectins. *Pectins and their Manipulation*, UK : CRC Press.
- Schur, S. (1987). Texture integrity: challenge for research and development. *Food Texture Instrumental and Sensory Measurement*, New York : Jacobs Inc.
- Szczesniak-Surmacka, A. and Kahn, E.E. (1984). Textural contrast and combinations: a valued consumer attribute. *Journal of Texture Study*, 15, 285-301.
- Szczesniak-Surmacka A. (2002). Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*, 13, 215-225.
- Whittaker, L.E., Al-Ruqaie, I.M., Kasapis, S. and Richardson R.K. (1997). Development of composite structures in the gellan polysaccharide/sugar system. *Carbohydrate Polymer*, 33, 39-46.
- Wilkinson, C., Dijksterhuis, G.B., Minekus, M. (2000). From food structure to texture. *Trends in Food Science and Technology*, 11, 442-50.

- Yudkin, J. (1971). *Sugar is a food : an Historical Survey. Sugar Chemical, Biological and Nutritional Aspects of Sucrose*, England : Butterworth & Co (Publishers) Ltd.
- Ahmed, J., Ramaswamy, H.S. and Pandey, P.K. 2006. Dynamic rheological and thermal characteristics of caramels. [Online]. Available: <http://www.sciencedirect.com> [2007, May 20].
- Texture Technologies. 2007. Texture profile analysis explained & annotated. [online]. Available: http://www.texturetechnologies.com/texture_profile_analysis.html [2007, July 10].



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved