

เอกสารอ้างอิง

กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2532. เทคโนโลยีของน้ำตาล เล่ม 1. คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

กุลวดี ตรวงพานิชย์, 2528. อิทธิพลของคลอโรฟิลล์ที่มีต่อการเปลี่ยนสีของพริกคองบด
บรรจุกระป๋อง. วารสารอาหาร. 15 (4) : 285-293.

กฤษณา จินภักดี. 2546. การศึกษาการผลิตซอสพริกจากแป้งกล้วย.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพมหานคร.

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2548. “สถานการณ์การผลิตและการตลาดพริก ”

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.doa.go.th/pl_data/CHILLI/IStat/html.
(31 ตุลาคม 2549)

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2548. “ผลิตภัณฑ์ซอสพริกเกิดการแยกชั้นไม่เป็นเนื้อเดียวกัน”

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dip.go.th>. (31 ตุลาคม 2549)

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

การอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 528 หน้า.

จารุวรรณ ศิริพรรณพร ชนวรรณ บุญปิ่น และช่อลัดดา เทียงพุก . 2542.

การศึกษารวมวิธีการผลิตซอสกล้วย. วารสารอาหาร. 29 (3) : 167 – 179

จิรา ณ หนองคาย, 2534. เทคโนโลยีหลังเก็บเกี่ยวผักผลไม้และดอกไม้.

สำนักพิมพ์ แมส พับลิชชิ่ง. กรุงเทพมหานคร. 272 หน้า

จริงแท้ ศิริพานิช, 2542. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 3.

สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 396 หน้า

ชลดา ปรีดา, 2539. ชีวเคมีของอาหารจากพืช : เคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร.

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. หน้า 50-90.

คณัฏ บุญเกียรติ, 2540. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของพืชสวน. คณะเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่ . 222 หน้า

คณัฏ บุญเกียรติ และและนิธิยา รัตนานนท์. 2535. การปฏิบัติการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้.

สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร.

ดวงใจ จรรยาธรรม และ จักรกฤษณ์ จังโส. 2544. รายงานปัญหาพิเศษเรื่อง ซอสผักทอง.

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันราชภัฏเพชรบุรี. 31 หน้า.

ทิพวรรณ เกิดศิริ. 2544. อิทธิพลของอายุ สารดูดซับเอทิลีน และสัดส่วนของ CO_2 : O_2

ต่อการพัฒนาการสุก คุณภาพ และอายุการเก็บรักษากล้วยหอมทอง.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พืชสวน) บัณฑิตวิทยาลัย

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน และ นีอร โนมศรี. 2540. การศึกษาค้นคว้าการเก็บเกี่ยวพริก

ในการทำซอสพริก. สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง. 14 หน้า.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
กรุงเทพมหานคร. 160 หน้า.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพมหานคร. 504 หน้า.

นวลพรรณ หุ่นเรืองวงษ์. 2548. *การผลิตพิวริกด้วยน้ำว่าบรจุกระป๋องและการนำไปใช้ประโยชน์
ในการผลิตซอสพริกผสม*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
บัณฑิตวิทยาลัย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เบญจพร เฟื่องอัน. 2541. *การผลิตและการใช้ประโยชน์พิวริกด้วย*.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร

เบญจมาศ ศิลาชัย. 2538. *กล้วย*. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 290 หน้า.

ประพรทิพย์ พุทธรักษา. 2546. *บทบาทของอะซิโตนไดไฮด์ต่อการสุกของกล้วยไข่*.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)

คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

พัชรินทร์ เตชะมะโนกุล. 2541. *ผลของสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพของเครื่องดื่มจากกล้วย*.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร) บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิทยา ชีระชาติแพทย์. 2542. *การใช้ประโยชน์กล้วยหอมผงในไอศกรีมและเครื่องดื่ม*

ที่มีเวย์เป็นส่วนผสม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนส์โตว์.
กรุงเทพมหานคร. 302 หน้า.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, สำนักงาน. 2529. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
ซอสพริก, มอก. 242 – 2529. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 5 หน้า.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, สำนักงาน. 2549. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ซอสถั่วดำ,
มผช. 134/2549. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 5 หน้า.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, สำนักงาน. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ซอสพริก,
มผช. 289/2547. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 5 หน้า.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, สำนักงาน. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ซอสมะม่วง,
มผช. 467/2547. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 5 หน้า.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, สำนักงาน. 2549. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: ซอสก๊วย,
มผช. 1223/2549. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 5 หน้า.

มนตรี จุฬวัฒน์ทล, ม.ร.ว. ชินนุสรณ์ สวัสดิวัฒน์, ยงยุทธ ยุทธวงศ์, ภิญโญ พานิชพันธ์,
ประหยัด โกมารทัต, พิณทิพย์ รื่นวงษา, ธีรยศ วิทิตสุวรรณกุล, บุรชัย สนธยานนท์,
สุมาลี ตั้งประดับกุล และ มธุรส พงษ์ลิขิตมงคล. 2542. *ชีวเคมี*. ภาควิชาชีวเคมี
คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพมหานคร. 589 หน้า.

ละอองดาว ว่องเอกลักษณ์ และ กุลยา ลิ้มรุ่งเรืองรัตน์. 2545. การใช้มิวซีเลจแห้งจากเมล็ดแมงลัก
เป็นสารช่วยให้งตัวในผลิตภัณฑ์ซอสพริกและมายองเนส.
วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา. 7 (1) : 17-24.

วัลย์รัตน์ จันทรปานนท์. 2549. *เทคนิคการวิเคราะห์คุณภาพด้านจุลชีววิทยาในอาหาร : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กรุงเทพมหานคร. 466 หน้า.

วสันต์ ศิริวงศ์. 2543. *สมบัติทางเคมีกายภาพของสตาร์ชที่สกัดได้จากกล้วยไทยบางชนิด*.

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีทางอาหาร)

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิชัย หลุทัยนาสันต์. 2521. *คุณลักษณะของซอสพริกที่มีคุณภาพดี*.

วารสารวิทยาศาสตร์การอาหาร. 10 (1) : 53-57.

วิไล รังสาดทอง. 2543. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร

คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

กรุงเทพมหานคร. 401 หน้า.

ศศธร ธรรมภาณ. 2544. *การพัฒนาขนมกล้วยกึ่งสำเร็จรูป*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) บัณฑิตวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร

สถาบันอาหาร. 2547. *อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรส : ซอสพริก*.

โครงการศึกษารูปแบบการพัฒนาอุตสาหกรรมพื้นบ้านไทยอย่างยั่งยืน

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม. 138 – 144 หน้า.

สายชล เกตุษา. 2528. *สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. ภาควิชาพืชสวน

คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 364 หน้า

สุพร ชุ่มจิตต์. 2544. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยกวนเพื่อตลาดนักท่องเที่ยว.*

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร

สุภกาญจน์ พรหมจันทร์ ททัษรัตน์ รีมศิริ วิษฐิตา จันทราพรชัย และสุมนรัตน์ ชื่นพุฒิ, 2550.

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสขึ้นจากสับปะรด. *วารสารอาหาร*. 37 (2) : 173-185

สำนักงานเกษตรจังหวัดมุกดาหาร. *ตำรับอาหาร*. กรมส่งเสริมการเกษตร

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 24 หน้า.

Abdullah, H. 1985. Physico-chemical changes during maturation and after ripening of banana (*Musa sapientum* ev. Embun). *MARDI Res. Bull.* 13 : 92-94.

Adao, R.C., Beatriz, M., Gloria, A. 2005. Bioactive amines and carbohydrate changes during ripening of “Prata” banana (*Musa acuminata* x *M. balbisiana*). *Journal of Food Chemistry*. 90 : 705-711.

Ahmed, J., Shivhare, U.S., Raghavan, G.S.V. 2000. Rheological characteristic and kinetics of colour degradation of green chilli puree. *Journal of Food Engineering*. 44 : 239-244.

AOAC. 2002. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17th Ed. Arlington, VA : Association of Official Analysis Chemists, Washington. 1141 p.

Belitz, H.D. 1986. *Food Chemistry*. Springer Verlag Berlin Heidelberg, New York. 774 p.

Boudhrioua, N., Michon, C., Cuvelier, G., Bonazzi, C. 2002. Influence of ripeness and air temperature on changes in banana texture during drying. *Journal of Food Engineering*. 55 : 115-121.

- Bugaud, C., Daribo, M.O., Dubois, C. 2007. Climatic condition affect the texture and colour of Cavendish banana (Grande Naine cultivar). *Journal of Scientia Horticulturae*. 113 : 238-243
- Chen, C.R., Ramaswamy, H.S. 2002. Color and texture change kinetics in ripening bananas. *Journal of Lebensm.-Wiss. u.-Technol.* 35 : 415-419.
- Coombe, B.G. 1976. The development of freshy fruit. *Annual Review Plant Physiol.* 27 : 507-528.
- CSIRO. 1972. *Division of Food Research Circular 8 : Banana Ripening Guide*. Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization, Melbourne. 13 p.
- Dak, M., Verma, R.C., Sharma, G.P. 2006. Flow characteristics of juice of “Totapuri” mangoes. *Journal of Food Engineering.* 76 : 557-561.
- Emaga, T.H., Andrianaivo, R.H., Wathelet, B., Tchango, J.T., Paquot, M. Effects of stage of maturation and varieties on the chemical composition of banana and plantain peels. *Journal of Food Chemistry.* 103 : 590-600.
- Fellows, P. 1997. *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Ellis Horwood Publishing Ltd., Cambridge. 505 p.
- Gane, R. 1936. *New Phytologist : Bananas*. Interscience Publishers, New York. 383 p.
- Glasson, W.B. 1985. Ethylene and fruit ripening. *Journal of Horticultural Science.* 20 (1) : 51-53.

Goldstein, J.L. and Wick, E.L. 1969. Lipid in ripening banana fruit. *Journal of Food Science*.
34 : 482-484.

Guerrero, S.N. and Alzamora, S.M. 1997. Effect of pH, Temperature and glucose addition on
flow behaviour of fruit purees I. banana puree. *Journal of Food Engineering*.
33 : 239-256.

Guliver, P.J. and Nurston, H.E.. 1976. The source of the acyl moiety in biosynthesis of volatile
banana esters. *Journal of Food Science and Agricultural*. 27 : 152-158

Hubbard, N.L., pharr, D.M. and Huber, S.C. 1990. Role of sucrose phosphate synthase in sucrose
biosynthesis in ripening banana and It's relationship to the respiratory climacteric.
Journal of Plant Physiol. 94 (1) : 201-208.

Hulme, A.C. 1971. *The Biochemistry of Fruits and their Products*. Vol. 2, Academic Press,
London, 105 p.

Imsabai, W., Ketsa, S., Doorn, W.G.V. 2006. Physiological and biochemical change during
banana ripening and finger drop. *Journal of Postharvest Biology and Technology*.
39 : 211-216.

Izidoro, D.R., Sierakowski, M.R., Haminiuk, C.W., Scheer, A.P. 2007. Influence of green banana
pulp on the rheological behaviour, and chemical characteristics of emulsions
(mayonnaises). *LWT-Food Science and Technology*. 7 : 262-269

Jayaraman, K.S., Ramanuja, M.N., Dhakne Y.S. and Vijayaraghavan, P.K. 1982. Enzymatic
browning in some banana varieties as related to polyphenol oxidase activity and other
endogenous factor. *Journal of Food Science and Technology*. 19 : 181-186.

John, P. and Marchal, J. 1995. *Ripening and biochemistry of the fruit : Bananas and Plantains*. Chapman & Hall. London. UK.

Khalafalla, M.S. and Palzkill, D.A. 1990. Carbohydrates and praline in jojoba clones That differ in frost susceptibility. *Journal of HortScience*. 25 (1) : 103-105.

Lii, C.Y..., Chang, S.M. and Yong, Y.L. 1982. Investigation of the physical and chemical properties of banana starches. *Journal of Food Science*. 47 : 1497-1497.

Marriot, J. 1980. Banana : Physiology and biochemistry of storage and ripening for optimum quality, CRC. *Critical Review of Food Science and Nutrition*. 13 (1) : 41-88

Oscar, P., Harry, W., Beth, A. and Frenkel, C. 1981. Enhancement of fruit sensory quality by postharvest applications of acetaldehyde and ethanol. *Journal of Food Science*. 47 : 270-276.

Palmer, J.K. 1971. *The Biochemistry of Fruits and Their Products*. Vol. 2. Academic Press, London. 256 p.

Palmer, J.K. 1971. Physical, Rheological and chemical properties of bananas during ripening. *Journal of Food Science*. 38 : 456-459.

Pomeranz, Y. and Meloan, C.E. 1971. *Food Analysis : Theory and Practice*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut. 669 p.

Ratapa, W., Surojanamatakul, V. and Tangkanakul, P. 1989. Study on nutrient content in some Musa (ABB group). *Journal of food (Thailand)*. 19 (4) : 247-256.

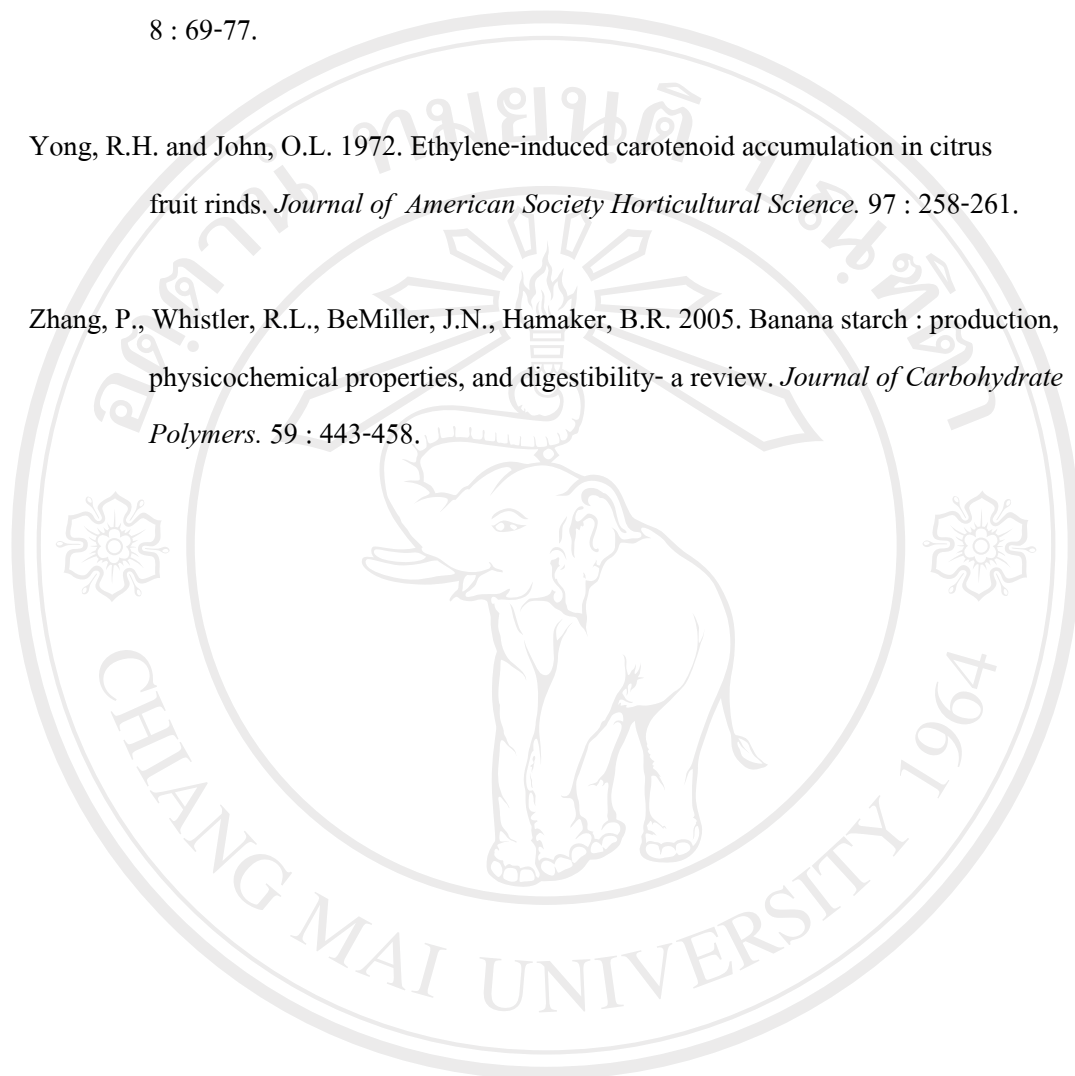
- Rouseff, R.L. and Leahy, M.M. 1993. *Fruit flavors*. American Chemical Society. Washington. 292 p.
- Salanke, D.K. and Desal, B.B. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. CRC Press Inc., Florida. 167 p.
- Salvador, A., Sanz, T., Fiszman, S.M. 2006. Changes in colour and texture and their relationship with eating quality during storage of two different dessert bananas. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 10 : 7 p.
- Seymour, G.B., Thompson, A.K. and John, P. 1987a. Inhibition of degreening in the peel of bananas ripened at tropical temperatures. I. Effect of high temperature on changes in the pulp and peel during ripening. *Annals of Applied Biology*. 110 : 145-151.
- Seymour, G.B., Thompson, A.K. and John, P. 1987b. Inhibition of degreening in the peel of bananas ripened at tropical temperatures. II. Role of ethylene, oxygen and carbondioxide. *Annals of Applied Biology*. 110 : 153-161.
- Silayoi, B. 1986. *Postharvest Handling, Products and Standards of Banana*. Asean Food Standard Office. King Monkut's Institute of Tech. Thonburi, Bangkok. Thailand. 66 p.
- Simmonds, N.W. 1982. *Banana*. Longmans, London, 466 p.
- Siriboon, N. and Banlusilp, P. 2007. *A study on the ripening process of "Namwa" banana*. Faculty of Biotechnology, Assumption University, Bangkok, Thailand. 159-164.
- Stewart, I. and Wheaton, T.A. 1972. Carotenoids in citrus : their accumulation induced by ethylene. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. 20 : 442-449.

- Stratton, F.C. and Von Loesecke, H. 1931. Changes in osmotic pressure of bananas during ripening. *Journal of Plant Physiol.* 6 : 361-365.
- Suntharalingam, S., Ravindran, G. 1993. Physical and biochemical properties of green banana flour. *Journal of Plant Foods for Human Nutrition.* 43 : 19-27.
- Thakur, B.R., Singh, R.K. and Handa, F.K. 1997. Chemistry and uses of pectin-a review. *Critical Review in Food Science and Nutrition.* 37 (1) : 47-73.
- Thomas, P. 1983. Physico-chemical and respiratory changes in Dwarf Cavendish variety of bananas during growth and maturation. *Journal of Food Science and Technology.* 20 : 51-56.
- Trakulnaleumsai, C., Ketsa, S., Doorn, W.G.V. 2006. Temperature effects on peel spotting in “Sucrier” banana fruit. *Journal of Postharvest.* 39 : 285-290.
- Tressl, R. 1972. Production of volatile compounds in the ripening banana. *Journal of Agricultural Food Chemistry.* 20 : 189-192.
- Trongpanich, K., Teangpook, C., Lowitoon, N., and Paowsungthong, U. 2002. The comparison of chilli varieties suitable for food processing : peper sauce. *Kasetsart Journal (Nat. Sci.).* 36 : 159-165.
- Von Loesecke, H.W. 1950. *Bananas.* Interscience Pubilshers, Inc., New York. 189 p.
- Ward, G., Nussinovitch, A. 1996. Peel gloss as a potential indicator of banana ripening. *Lebensm.-Wiss. u.- Technol.* 29 : 289-294.

Will, R.B.H., Lim, J.S.K. and Greenfield, H. 1984. Changes in chemical composition of “Cavendish” banana (*Musa acuminata*) during ripening. *Journal of Food Biochemistry*. 8 : 69-77.

Yong, R.H. and John, O.L. 1972. Ethylene-induced carotenoid accumulation in citrus fruit rinds. *Journal of American Society Horticultural Science*. 97 : 258-261.

Zhang, P., Whistler, R.L., BeMiller, J.N., Hamaker, B.R. 2005. Banana starch : production, physicochemical properties, and digestibility- a review. *Journal of Carbohydrate Polymers*. 59 : 443-458.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved