

เอกสารอ้างอิง

กรมศุลกากร. 2541. *การส่งออกและการนำเข้าผลิตภัณฑ์ผลไม้*. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.doac.go.th/bt100.html>. (8 มกราคม 2546).

คัตนางค์ ทองสุก. 2542. การผลิตเมรัย ไวน์ เบียร์. *วารสารอาหาร*. 29(2): 137-138.

จารุพร เรื่องตระกูล. 2523. *กรรมวิธีที่เหมาะสมในการทำกระเจี๊ยบแช่แข็ง*. ปัญหาพิเศษ. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โชคชัย วนภู นันทกร บุญเกิด และ อำไพพร ดิษฐวิบูลย์. 2545. *คนทำไวน์*. สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ สำนักวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. หน้า 102-104.

เชิดชัย เชี่ยวธีรสกุล. 2545. เทคนิคการทำไวน์. *วารสารจารย์พาร์*. พ.ย. – ธ.ค.: 10 – 15.

ไตรรัตน์ สุนทรประภัสร์. 2545. นสพ. เดลินิวส์. 22 สิงหาคม 2545. หน้า 6.

ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. 2542. *เรียนรู้การทำไวน์ผลไม้ด้วยตนเอง*. สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง ลำปาง. หน้า 10 – 15.

นิรนาม. 2545. นสพ. ฐานเศรษฐกิจ. 19 - 22 กันยายน 2545. หน้า 14.

นิรนาม. 2545. นสพ. ฐานเศรษฐกิจ. 24 - 26 ตุลาคม 2545. หน้า 16.

นิรนาม. 2546. นสพ. ฐานเศรษฐกิจ. 25 กุมภาพันธ์ 2545. หน้า 16.

นันทวัน บุญยะประภัสร์. 2535. กระเจี๊ยบเพื่อสมุนไพร. *จุลสารข้อมูลสมุนไพร*. 9(3) : 5-7.

บุญเทียม พันธุ์เพ็ง. 2536. *การใช้เอ็นไซม์ในอุตสาหกรรมน้ำผลไม้*. การฝึกอบรมเรื่องหลักการแปรรูปอาหาร สถาบันค้นคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 18-25.

ปราณี อ่านเปรี๊อง. 2543. *เอ็นไซม์ทางอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 167-170.

ประดิษฐ์ ครัววัฒนา. 2543. ไวน์สำหรับอุตสาหกรรมในประเทศไทย. *วารสารอาหาร* 30(4) : 236-241.

ประดิษฐ์ ครัววัฒนา. 2545. *ไวน์: ศาสตร์และศิลป์*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 167.

ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2531. *การปรับความเป็นกรดในการทำไวน์ผลไม้*. *วารสารอาหาร*. 18(2): 105-116.

- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการหมัก*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 35-38.
- พัชรินทร์ ทองสร้อย. 2546. *การทำน้ำฝรั่งแบบใสโดยใช้กระบวนการไมโครฟิลเตรชัน*. วิทยานิพนธ์. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ภัทรภรณ์ ศรีสมรรถการ. 2542. *ปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณเมธิลแอลกอฮอล์และคุณภาพไวน์หม่อน *Morus alba* L.* วิทยานิพนธ์. สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มนัส กัมพูกุล. 2545. *ความลึกกล้าในไวน์และการผลิตไวน์*. *วารสารแม่โจ้ปริทัศน์*. 10(5): 12-15.
- รัตนา จิระรัตนานนท์. 2541. *กระบวนการแยกด้วยเยื่อแผ่นสังเคราะห์*. ภาควิชาเคมี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 294 หน้า.
- วิรดา ดิษยมณฑล. 2518. *กระเจี๊ยบแดงและผลิตภัณฑ์จากกระเจี๊ยบแดง*. *วารสารอาหาร*. 7(2): 34-42.
- สิรินาถ ตันตเกษม. 2545. *การศึกษาสมบัติและความคงตัวของรงควัตถุแอนโทไซยานินจากดอกกระเจี๊ยบแดงในเยลลี่*. วิทยานิพนธ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.
- สายใจ จริยาเอกภาส. 2540. *กินเพื่อสุขภาพ ตอนเครื่องดื่มไวน์*. *วารสารศูนย์บางพระ* 33(3): 43-46.
- สมอ.สาร. 2545. *มาตรฐานยกระดับคุณภาพสุราแช่(ไวน์)ไทย*. 28(327) : 18-20.
- สันติ วงศ์สุวรรณ. 2532. *การทำไวน์*. โครงการหนังสือเกษตรชุมชน. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน. กรุงเทพฯ.
- สมสุข ตั้งเจริญ และอรวิรินทร์ เลาหรัชตน์นท์. 2536. *คู่มือบาร์เทนเดอร์*. สำนักพิมพ์ดอกหญ้า. กรุงเทพฯ : 20-25.
- สัตยาพร ตันเต็มทรัพย์. 2541. *เรื่องของไวน์*. *Wine Vintage*. 2(17): 56-59.
- อุจน์จิตร ภักดีไทย. 2529. *การใช้ประโยชน์จากกระเจี๊ยบแดง*. *วารสารอาหาร*. 16(1):29-30.
- อรัญญา ศรีบุศราคัม. 2544. *สับปะรด*. *จุลสารข้อมูลสมุนไพร*. 18(4): 3-7.
- Anon. 1998. *Tropical Fruit Production and Marketing in Thailand*. *Fruit-World International*. 56(2): 292, 295, 297-298, 301-302.
- AOAC. 1998. *International Bacteriological Analytical Manual (BAM)*: 8th ed. Revision AOAC Inc., Washington.

- Amerine, M. A., Ough, C. S., and Singleton, V. L. 1979. *The Technology of Wine Making*. 4th ed. AVI. Wesport Connecticut.
- BASF Company. 2005. *Human Nutrition* [Online] Available: [http : /www.basf.com](http://www.basf.com)
- Berry, D. R. 1995. Alcoholic beverage fermentation. pp.32-34. In. A. G. H. Lea, and J. R. Piggott, (eds.), *Fermented Beverage Production*. Blakie Chapman&Hall.
- Beleeville, M. P., Brillonet, J. M., Fuentz, B., and Moutounet, M. 1992. Fouling colloids during microporous alumina membrane filtration of wines. *Journal of Food Science*. 57(2): 396-400.
- Binder, G. 1989. Comparision of pectolytic enzyme preparation. *Weinwirtschaft-Technik*. 125(6): 20-23.
- Czekaj, P., Lo'pez, F., and Guell, C. 2001. Membrane fouling by turbidity constituents of beer and wine: characterization and prevention by means of infrasonic pulsing.
- Endres, H., and Hoerman, H. 1963. Preparation and analytical seperation of organic compound by polyamide chromatography. *Agric. Chem.* 75: 286
- Hwang, S. T., and Kammermeyer, K. 1975. *Membrane in separation*. Wiley Interscience. New York.
- Inland, P., Ewart, A., and Sitters, J. 1993. *Techniques for Chemical Analysis and Stability Tend of Grape Juice and Wine*. Kitchener Press. Pty, Ltd. Adelaide. South Australia. 65 p.
- Jaffin, M. Y., Gupta, B. B.; and Chaibi, A. 1993. Effect of physical parameters on the a microfiltration of wine on polymeric membrane. *Journal of Membrane Sche*. 169-181.
- Kertesz, Z. I. 1951. *The pectic substance*. Intrescience Publishers. NewYork-London.
- Lakshminarayanaiah, N. 1984. *Equation of Membrane Biophysics*. Academic Press. New York.
- Margalit, Y. 1990. *Winery Technology & Operation*. A Handbook for Small Wineries. The Wine Appreciation Guide.Ltd. San Francisco.
- Margalit, Y. 2004. *Concepts in Wine Technology*. The Wine Appreciation Guide.Ltd. San Francisco. pp. 179 – 184.
- National Academy of Science Food and Nutrition Board. 1981. *Food Chemicals Codex*. 3rd. National Academy Press. Washington, DC.

- Norman, W. D. 1997. *Elementa of Food Technology*. AVI. Westport Connecticut.
- O'Really, J. 1994. Wine Stabilization a focus on PVPP. *Australia Grapegrower and Winemaker*. 368: 45-48.
- Palacios, V. M., Caro, I., and Pérez, L. 2000. Comparative study of crossflow microfiltration with conventional filtration of sherry wines. *Journal of Food Engineering*. 54: 95-102.
- Pererira, I. M. and Moretti, R. H. 1997. Effect of Polyvinyl-polypyrrolidone(PVPP) Treatment on the Chemical, Physical and Sensory Characteristic of the Niagura desert white wine. *Ciencia e Tecnologia de alimentos*. 171(1): 17-21.
- Rankine, B. 1989. *Making Good Wine*. Pan Macmillan Publisher.Australia. 373 p.
- Reed, G., and Nagodawithana, T. W. 1991. *Yeast Technology*. AVI. Publishing Company. Inc. New York Westport Connecticut : pp 37-41.
- Ribe'reau-Gayon, P., Glories, Y., Marijean, A., and Dubouradien, D. 2000. *Handbook of Enology*. Vol II. John Wiley & Sons, Ltd. pp.330-333.
- Richard, P. Vine. 1981. *Commercial Winemaking*. AVI. Publishing Company Inc., Wesport Connecticut. pp.263-276.
- Rombouts, P. F. M. 1979. *Pectic Enzymes; Poltsaccharide in food*. Butterworths. London.
- Salunkhe, D. K., and Kdam, S. S. 1995. *Handbook of Fruit science and Technology Production, Composition,Storage and Processing*. Marcel Dekker, Inc., pp.171-181.
- Sharp, A. 1995. *Winetaster's Secret*. Warmick Publishing, Inc., Toronto.
- Satorius, A. G. 1997. *Sartocon Cassetes Sartocon Mini Cassettes and Sartocon Slice Cassettes Direction for Use*. Goettiongen, Germany. pp. 10-25.
- Seymor, G., and Knox, J. P. 2002. *Pectins and their manipulation*. Blackwell Publishing, Ltd. pp. 150-153
- Urkiaga, A., Fuentes, L. D. L., Acilu, M., and Uriarte, J. 2002. Membrane comparison for wine clarification by microfiltration. *Desalination*. 148:115-120.
- Vernhet, A., and Moutounet, M. 2002. Fouling of organic microfiltration membrane by wine constituents: importance, relative impact of wine polysaccharides and polyphenols and incidence of membrane properties. *Journal of Membrane Science*. 201:103-122.

- Vernhet, A., Cartalade, D., and Moutount, M. 2002. Contribution to the understanding of fouling building up during microfiltration of wines. *Journal of Membrane Science*. 165-171.
- Varnon, A. H., and Southerland, T. P. 1992. *Beverage: Technology, Chemistry and Microbiology*. Chapman & Hall. London.
- Vine, R. P. 1991. *Commercial Wine Making*. AVI. Westport. Connecticut, pp. 263-276.
- Weinand, R., and Krureckn, A. 1989. Large-scale application of cross-flow microfiltration: *Weinwirtschaft-Technik*. 125(2): 20-27, (3): 8-13.
- Worener, K., Weinand, R., and Dietrich, H. 1994. Investigation on the membrane fouling during cross-flow filtration of wines: *Wein-wissenschaft*. 49(5): 170-179.
- Zoecklein, B. W., Fugeslsang, K. C., Gump, B. H., and Nury, F. S. 1995. *Wine Analysis and Production*. The Chapman & Hall. New York.
- Zironi, R., Ferrarini, R., Arfelli, G., and Mazzavillani, G. 1992. Experience with tangential filtration of wines, using hollow fibre membrane. I. Pilot-plant Tests. *Vignevini*. 19(1/2). 56-60.