

## เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มนิติการ. (2537). **รวมกฎหมายอาหารและยา**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา.
- กุลยา จันทร์อรุณ. (2541). **กรรมวิธีการผลิตผักผลไม้อบแห้ง**. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- จันทร์สุดา จงสวัสดิ์. (2540). **คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลไม้สดพร้อมบริโภค**. วิทยา นิพนธ์วิทยาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิจศิริ เรืองรังสี. (2534). **เครื่องเทศ**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์ .
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. (2546). **การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก**. วิทยานิพนธ์วิทยาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ, สมพร คงเจริญเกียรติ. ( 2541). **บรรจุภัณฑ์อาหาร**. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- ผู้จัดการออนไลน์. (2546). **“ระวังบริโภคผงชูรสตายผ่อนส่ง ตาบอด-สมองฝ่อ-อวัยวะเล็ก-เป็นหมัน”**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.manager.co.th> ( 16 มิถุนายน 2546).
- พรเทพ ถนนแก้ว. (2539). **“เห็ดหอม”**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.uackku.ac.th/journal.html> . ( 16 มิถุนายน 2546).
- พรรณี ลิขิตวรรณการ. (2526). **การทำแห้งในสภาพแช่แข็งของกุ้งและเห็ดหอม**. วิทยานิพนธ์วิทยาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิชัย ไตวิวิชัย และนพ อุตราภิรมย์. (2528). **ผงชูรส**. *วิทยาศาสตร์*. ( กรกฎาคม ), 309-314
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). **หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เล่มที่ 2**. เชียงใหม่ ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่.
- ภักดี โพธิศิริ. (2521). **เรื่องน่ารู้เกี่ยวกับวัตถุปรุงแต่งอาหารและผงชูรสบางประเภท**. *วารสารการอนามัยและสิ่งแวดล้อม*, 1 ( กันยายน - ตุลาคม ), 99-107.
- มูลนิธิโกมลคีมทอง. (2527). **สมุนไพรชาวบ้าน**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มูลนิธิโกมลคีมทอง.
- มูลนิธิโครงการหลวง. (2542). **พืชสมุนไพรเมืองหนาว**. เชียงใหม่ : สำนักงานมูลนิธิโครงการหลวง.
- รสสุคนธ์ พุ่มพันธ์วงศ์. (2540). **ความรู้เบื้องต้นเรื่องสุขภาพและธรรมชาติ**. เอกสารเผยแพร่.ชมรมบ้านสุขภาพสมุทรปราการและระยอง .

- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. (2540). **พืชเครื่องเทศและสมุนไพร**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์โอเดียนโตร์.
- ราชบัณฑิตสถาน. (2538). **ศัพท์วิทยาศาสตร์ ฉบับราชบัณฑิตสถาน**. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ราชบัณฑิตสถาน.
- ลีนา ผู้พัฒนาพงศ์. (2530). **สมุนไพรไทย ตอนที่ 5**. ( หน้า 731), กรุงเทพฯ : ชูติมาการพิมพ์.
- วงศ์สถิตย์ นั้วกุล, พร้อมจิต ศรีลัมพ์, วิจิต เปานิล,และ รุ่งระวี เต็มศิริฤกษ์กุล. (2539).**สมุนไพรน่ารู้**. พิมพ์ครั้งที่2. ( หน้า 267 ), กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วารวุฒิ ครุส่ง. (2538). **จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพฯ : โอเดียนโตร์.
- วิล รังสาทอง. (2543). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. กรุงเทพฯ : เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด.
- วิณะ วีระไวทยะ. (2520). **ข้อระวังในการใช้สารเพื่อเสริมแต่รสชาติอาหาร**. **วารสารสุขภาพ**, 6 , 85-90.
- วิญเพ็ญ มีสมญา. (2541). **ใยอาหารอันทรงคุณค่า**. 28(3) : 213 – 219.
- สถิตย์ สิริสิงห์ . (2530 ). **มะเขือเทศ**. กรุงเทพฯ : กรมการค้าภายใน.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง. (2540). **ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรส**. **อุตสาหกรรมเกษตร**. 8(3) : 45 -52.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2543). **กระบวนการทำแห้งอาหารในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 164 -172.
- เสริมศรี วิเศษสุวรรณ , อุบลรัตน์ ศรีอรุณ, และวิจิตรา เลิศกมลกาญจน์ . (2537). **บทบาททางประการของผงชูรสต่อการเป็นหมัน**. **วิทยาศาสตร์**. ( ธันวาคม ), 699- 67.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2533). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม : ผงกระหรี**. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2532). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม : ผลไม้แห้ง**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.nfi.or.th/foodlaw/foodlawrelation>.
- อรรณู หันพงศ์กิตติกุล. (2543). **จุลชีววิทยาอาหาร เอกสารประกอบการสอน วิชา 358322**.กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- อัญชลี ตันท์สุภศิริ. (2534). **การใช้สารเล็กน้อยสกัดจากมะเขือเทศสีดา พิสูจน์เชื้อเบต้า-ฮีโมลิติส เตปโตค็อกคัส กลุ่มบี**. **สารศิริราช** ,12, 25-43.
- Ahmed, J. Shivhare, U. (2001). **Thermal Kinetics of Color Degradation and Storage Characteristics of Onion Paste**. **U-technol**. 34 : 32-37.

- AOAC. (1998). **In Association of Official Analytical Chemists, 16<sup>th</sup> ed.** AOAC Inc. Virginia : USA.
- AOAC. (2000). **In Association of Official Analytical Chemists, 17<sup>th</sup> ed.** AOAC Inc. Virginia : USA.
- Bobek, P. Ozdin, L. Hromadova, M. (1998). The effect of dried tomato, grape and apple pomace on the cholesterol metabolism and antioxidative enzymatic system in rats with hypercholesterolemia. **The Journal of Nutritional Biochemistry.** 42(5) : 317-320.
- Cheung, L.M. Cheung, C.K. ( 2003). Mushroom extracts with antioxidant activity against lipid peroxidation. **Food Chemistry.** 89(3) : 403 – 409.
- Chiang, J. Mohamed, S. (2001). Alpha-tocopherol content in 62 edible tropical plant. **Journal of Agricultural and Food Chemistry.** 49(6) : 3101 –3105.
- Debath, S., Hemavathy, J. and Bhat, K. K. 2002. Moisture Sorption Studies on Onion Powder. **Food Chem.** 78(4) : 479 – 482.
- Dhindsa, KS. Omran, RG. Bhup, R.( 1978). Effect of monosodium glutamate on the histogenesis of bone marrow in mice. **Acta anatomica.** 101(3) : 212-217.
- Ekechkwu, O. (1999). Review of Solar-energy Drying System I: an Overview of Drying Principle and Theory. **Energy Conservation & Management.** 40 : 593-613.
- Fellows, P. J. (1997). **Food Processing Technology. Principle and Practice.** Woodhead Publishing. Cambridge : England.
- Fista, G.A. Bloukas, J.G. Siomos, A.S.. (2004). Effect of leek and onion on processing and quality characteristics of Greek traditional sausage. **Meat Science.** 68 : 163 – 172.
- Giovanelli, G. Paradiso, A. (2002). Stability of dried and intermediate moisture tomato pulu durling storage, **Journal of Agricultural and Food Chemistry.** 50(25) : 7277-7281.
- Gomez, F. ( 2000). Molecular cloning sequencing and expression studies of the human breast cancer cell glutaminase. **Biochemistry.** 365 –375.
- Gordon, M. (1998). A placebo-controlled trial of the immune modulator, lentinan, HIV-positive patients: a phase I/II trial. **Journal of Medicine.** 29(5-6) : 305-330.

[http://www.agric-prod.mju.ac.th/vegetable/veg\\_image/leek.jpg](http://www.agric-prod.mju.ac.th/vegetable/veg_image/leek.jpg)

<http://www.biosfera.cz/images/shitake1.jpg>

<http://www.ivella.com/produce gifs/onion.gif>

<http://www.kehakaset.com/Image/Picveget/มะเขือเทศ%201.jpg>

[http://www.kmitl.ac.th/chumphon\\_campus/LearningProject/learningPro46/zaiya](http://www.kmitl.ac.th/chumphon_campus/LearningProject/learningPro46/zaiya)

Imbert , G. (1996). Cloning of gene for spinocerebellar ataxia 2 reveals a locus with high sensitivity to expand GAG/ glutamine repeat. **Nat Genet.**14 : 285-291

Jaime, L. Molla, E. (2002). Structural carbohydrate difference and potential source of dietary fiber of onion (*Allium cepa* L.) tissue. **Journal of Agricultural and Food Chemistry.** 50(1) : 122-128.

Kabir,Y. Kimura, S. (1989). Dietary mushrooms reduce blood pressure in spontaneously hypertensive rats (SHR) , **Journal of Nutritional Science and Vitaminology** . 35 (1) : 91-94.

Ketter, C.A.T. Randle, W.M. (1998). Pungency Assessment in Onions.177 – 196, in Tested Studies of Laboratory Teaching, Vol 19. (Karcher, S. J., Editor). Proceeding of the 19<sup>th</sup> Workshop/Conference of the Association for Biology Laboratory Education (ABLE)

Loiudice, R. (1995). Compositions of San Marzano tomato varieties. **Food Chemistry.** 53(1) : 81-89 .

Masalova,O. (2002). Characterization of monoclonal antibodies and epitope mapping of the NS4 protein of hepatitis C virus. **Immunology Letters.** 83 (3) : 187-196.

Mattila, P. (2000). Functional properties of edible mushrooms. **Nutrition.** 16(7-8) : 694 – 696.

Miean, KH. Mohamed, S. (2001). Flavonoid (myricetin, quercetin, kaempferol, luteolin, and apigenin) content of edible tropical plants . **Journal of Agricultural and Food Chemistry.** 49(6):3106-12.

Nakayama,D. (2003). Turnover of acinar and islet cell in the pancreas of monosodiumglutamate -treated obese mice. **Obesity Research.** 11( 1) : 87-94.

Ooguro,H. (2003). Experiment eye research. **New Scientist.** 75 : 307.

- Olney, B. (1969). Obesity and other disturbances in mice treated with monosodium Glutamate . **Journal of Science**. 164 : 719 –721.
- Rapusas, R. S.Driscoll, R. H.(1995) Kinetics of Non-enzymatic Browning in Onion Slice During Isothermal Heating. **Journal of Food Engineering**. 24, 417-429.
- Steijl, H. Niemann, G.J. Boon, J.J. (1999). Changes in chemical composition related to fungal infection and induced resistance in carnation and radish investigated by pyrolysis mass spectrometry. **Physiological and Molecular Plant Pathology**. 55 : 297 = 311.
- Takaya, Y. Kondo, Y. Furukawa, T. Niwa, M. (2003). Antioxidant constituents of radish sprout (Kaiware-daikon), *Raphanus sativus* L. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 51 : 8061-8066.
- The National Academy of Science. (1981). **Food Chemicals Codex**. Washington D.C. : Natioanal Academy Press.
- Wu, X. (2004). Lipophilic and hydrophilic antioxidant capacities of common food in the united states. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 52 : 4026-4037.