

## เอกสารอ้างอิง

ครุณี มูลโรจน์ 2545 กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและอายุการเก็บรักษาของเนื้อลีนี่จีนแตก และตีปนบรรจุกระป๋อง วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

นพดล จรัสสัมฤทธิ์, พาวิน มะโนชัย, นพมณี โทบุญญานนท์, ชีรนุช จันทระจิต, วินัย วิริยะอลงกรณ์ และพิชัย สมบูรณ์วงศ์ 2543 โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตลำไยและลีนี่ ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลีนี่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ สิรินาถการพิมพ์ เชียงใหม่

นิธิยา รัตนาปนนท์ และคณีย์ บุญเกียรติ 2533 วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้เศรษฐกิจ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่

นิธิยา รัตนาปนนท์ 2543 เคมีอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เบญจมาศ พวงสมบัติ 2544 การพัฒนากระบวนการผลิตลีนี่อบแห้งทั้งเปลือกและอายุการเก็บรักษา วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประไพ ลูกหมาย 2547 ผลของภาชนะบรรจุและแอนติออกซิแดนส์ต่อการเปลี่ยนสีของลีนี่ การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปราณี อ่านเปรื่อง 2541 เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1 ภาควิชาเทคโนโลยีทางการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์ 2546 ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงสุกพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุก และการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

เรวัตกร พงษ์พิศุทธิพันธ์ 2549 ผลของเทคนิคความร้อนและความดันสูงต่อคุณภาพและอายุการเก็บ รักษาน้ำฝรั่งแปรรูป การคั้นคว่ำแบบอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วชิรญา เหลียวตระกูล 2548 ผลของแคลเซียมคลอไรด์และกรดซิตริกต่อกิจกรรมของเอนไซม์ โพลีฟีนอลออกซิเดสและเปอร์ออกซิเดสในเนื้อมะม่วงสุก 4 สายพันธุ์ การคั้นคว่ำแบบ อิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วิไล รังสาดทอง 2545 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนคร เหนือ พิมพ์ครั้งที่ 2 บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอนัดส์ พับลิเคชัน จำกัด กรุงเทพฯ

ศุภรัตน์ ศิริสกุลรัตน์ 2544 การเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมีในลิ้นจี่ ระหว่างกระบวนการแปรรูป วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สรศักดิ์ เหลียวไชยพันธุ์ 2548 เอกสารประกอบการสอนสัทธิธรรมชาติและสารแต่งกลิ่น สาขาวิชา วิทยาศาสตร์เภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สินธนา สีนานุรักษ์ 2542 การแปรรูปผักและผลไม้ ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

อรอนุช นาคบุตร 2535 ปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการเกิดสีชมพูในลิ้นจี่กระป๋อง วิทยานิพนธ์วิชา ศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีทางการอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

AOAC. 2000. Official Method of AOAC international. 17<sup>th</sup> ed. The association of Official Analytical Chemists. Code 9411.25.

Apichartsrangkoon, A., Ledward, D.A., Bell, A.E. and Brennen, J.G. 1998. Physicochemical properties of high pressure treated wheat gluten. *Food Chemistry* 63(2):215 - 220.

Aurand, L.W. and Woods, A.E. 1973. *Food Chemistry*. Connecticut: The AVI Publishing Company.

Bemiller, J.N. and Whistler, R.L. 1996. Carbohydrates. In: Fenneme, O. R., editor). *Food Chemistry*. New York: Marcal Dekker Inc. p. 157 - 223.

Burton, S.G., Boshoff, A., Edward, W. and Rose, P.D. 1998. Biotransformation of phenols using immobilized polyphenol oxidase. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic* 5:411 - 416.

Chakraborty, S., Rodriguez, S., Sampathu, S.R. and Saha, N.K. 1974. Prevention of pink discoloration in canned litchi. *Journal of Food Science and Technology* 11(6):266 - 268.

Chandler, B.V. and Clegg, K.M. 1970a. Pink discoloration in canned pear, III. Inhibition by chemical additives. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 21(6):323-328.

Chandler, B.V. and Clegg, K.M. 1970b. Pink discoloration in canned pear, II. Measurement of potential and developed colour in pear sample. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 21(6):319-323.

Chandler, B.V. and Clegg, K.M. 1970c. Pink discoloration in canned pear, I. Role of tin pigment formation. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 21(6):315-316.

- Cheftel, J.C. 1992. Effect of high hydrostatic pressure on food constituents. In: Balny, C., Hayashi, R., Heremans, K. & Masson, P., editors. High Pressure and Biotechnology. INSERM/Libbey Eurotext Ltd. p. 195 - 209.
- Cheng, Y.C., Wu, J.S.B., Chiou, K.M., Chou, T.C. and Hwang, L.S. 1981. Study on the pink discoloration of canned Lychees. I. Cause and prevention methods of pink discoloration. *Journal of Food Science*:169 - 184.
- Cheng, Y.C., Wu, J.S.B., Chiou KM, Chou, T.C. and Hwang, L.S. 1984. Study on the pink discoloration of canned Lychees. II. Red – pigment of pink discoloration. *Journal of Food Science*:134-144.
- DeMAN, J.M. 1990. Principles of food Chemistry, 2 ed. New York.
- Dominic, W.S.W. 1989. Mechanism and Theory in Food Chemistry. New York.
- Flurkey, W.H. and Jen, J.J. 1978. Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches. *Journal of Food Science* 4:1826 - 1828.
- Gomes, M.R.A. and Ledward, D.A. 1996. Effect of high pressure treatment on the activity of some polyphenoloxidase. *Food Chemistry* 56(1):1 - 5.
- Hulum, A.C. 1971. The Biochemistry of fruits and their Products.: Great Britain by Unwin Brothers Limited.
- Hwang, L.S. and Cheng, Y.C. 1986. Pink Discoloration in Canned Lychee. In: Fennema, O. R., Chang, W. H. & Lii, C. Y., editors. Role of Chemistry in the Quality of Processed Food. Connecticut: Food and Nutrition Press.

- Ihl, M., Lilian, A., Erick, S., Edgar, U. and Valerio, B. 2003. Effect of immersion solution on shelf - life of minimally processed lettuce. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* 36:591 - 599.
- Jackman, R.L. and Smith, J.L. 1996. Anthocyanins and betalains. In: Hendry, G.A.F. and Houghton, J.P., editors. *Natural Food Colorants*. Glasgow: Chapman&Hall.
- Jackman, R.L., Yada, R.Y., Tung, M.A. and Speers, R.A. 1987. Anthocyanins as food colorants-a review. *Journal of Food Biochemistry* 11:201 - 247.
- James, C.S. 1995. *Analytical Chemistry of Foods*. Glasgow: Chapman&Hall.
- Jethro, J., Harvey, T.C. and William, S.S. 1988. *Tropical Fruit Processing*. Academic press Inc.
- Kadam, S.S. and Salunkhe, D.K. 1995. Lychee. In: Salunkhe, D. K. & Kamdam, S. S., editors. *Handbook of fruit Science and Technology*. New York.
- Kesta, S. and Atantee, S. 1998a. Phenolic, lignin, peroxidase activity and increased firmness of damaged pericarp of mangosteen fruit after impact. *Postharvest Biology and Technology* 14:117 - 124.
- Lee, H.S. and Wicker, L. 1990. Anthocyanin pigments in the skin of lychee fruit. *Journal of Food Science* 56:466 - 468.
- Ludikhuze, L. and Hendrickx, M.E.G. 2002. Effect of High Pressure on Chemical Reactions Related to Food Quality. *Ultra High Pressure Treatment of Food*:167 - 188.
- Luh, B.S., Leonard, S.L. and Patel, D.S. 1960. Pink discoloration in canned Bartlett pear. *Food Technology* 14:53 - 56.

- Mackinney GaL, S.L. 1962. Color of Foods. Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Macrae, R., Robinson, R.M. and Sadler, M.J. 1993. Encyclopaedia of Food Science. Food Technology and Nutrition. London: Academic Press Inc.
- Martinez, M.M. and Whitaker, J.R. 1995. The biochemistry and control of enzymatic browning. *Trands in Food Science & Technology* 6:195 - 200.
- Mertens, B. 1992. Under pressure. *Food Manufacture* 67:23b - 24.
- Ogawa, H., Fukuhisa, K., Kubo, Y. and Fukumoto, H. 1990. Pressure inactivation of yeast, molds and pectinesterase in Satsuma mandarin juice: effects of juice concentration, pH, organic acid and comparison with heat sanitation. *Agricultural and Biological Chemistry* 54:1219 - 1225.
- Phunchaisri, C. and Apichartsrangkoon, A. 2005. Effects of ultra-high pressure on biochemical and physical modification of lychee (*Litchi chinensis Sonn.*). *Food Chemistry* 93:57 - 64.
- Ponting, J.D., Bean, R.S., Notter, G.K., and Makower, B. 1954. Degree of heat inactivation of polyphenoloxidase and quality of frozen apricot puree. *Food Technology*, 8, 573-575
- Ranganna, S. 1977. Manual of analysis of Fruit and Vegetable Products. In: Ranganna, S., editor). Plant pigments. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing Co., Ltd. p. 72 - 93.
- Richardson, T. and Hyslop, D.B. 1985. Enzyme. In: Fennema, O. R., editor). *Food chemistry*. p. 371 - 376.
- Richardson, T. and Finley, W. 1997. Chemical Changes in Food during processing. New York: Chapman & Hall, Inc.

- Severini, C.S., Baiano, A., De, P.T., Romaniello, R. and Derossi, A. 2003. Prevention of enzymatic browning in sliced potatoes by blanching in boiling saline solutions. *Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie* 36:657 - 665.
- Seyderhelm, I., Boguslawski, S., Michaelis, G. and Knorr, D. 1996. Pressure induced inactivation of selected food enzymes. *Journal of Food Science* 61(2): 308–310.
- Singleton, V.L. and Rossi, J.J.A. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdcposphotungstic acid reagent. *American Journal of Enology and Viticulture* 16:144 - 157.
- Somogyi, L.P., Barrett, D.M. and Hui, Y.H. 1996. *Processing Fruits Science and Technology*. New York: Technomic Publishing Company Book.
- Timberlake, C.F. 1980. Anthocyanins-occurrence, extraction, and chemistry. *Food Chemistry* 5:69-90
- Underhill, S.J.R. and Critchley, C. 1993. Lychee pericarp browning caused by heat injury. *HortScience* 28:721-722.
- U.S. Department of Health, Education and Welfare, National Institute of Arthritis, Metabolism and Digestive Diseases, National Institute of Health and the Nutrition Program, Center for Disease control, Health Services and Mental Health Administration, Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1978 Food Composition Table For Use In East Asia . DHEW Publication. U.S.
- Vámos-Vigyázó, L. 1981. Polyphenol oxidase and peroxidase in fruits and vegetables. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 15, 49–127.

Von Elbe, J.H. and Schwartz, S.J. 1996. Colorants. In: Fennema, O. R., editor). Food chemistry. p. 651-722.

Whitaker, J.R. 1995. Polyphenol Oxidase. In: Wong, D. W. S., editor). Food Enzyme. New York: Chapman & Hall Inc. p. 271-272.

Winai, S., Paul, K. and Ioannis, Z. 2005. The effect of high hydrostatic pressure on the anthocyanins of raspberry. Food Chemistry 90:193-197

Wong, D.W.S. 1989. Colorant, in Mechanism and Theory in Food Chemistry, AVI Publishing Co., 147-189

Woodroof, J.G. and Luh, B.S. 1975. Commercial Fruit Processing. connecticut: AVI Publishing Co.

Wu, C.M. 1970. Effect of cooking condition on discoloration of canned lychees. Journal of the Chinese agricultural Chemical Society 23:34.

Wu, C.M. and Chen, S.C. 1999. Effect of sugar types and citric acid content on the quality of canned lychee. Journal of Food Quality 22:461-469

Wu, C.M. and Fang, T.T. 1993. Prevention of pink discoloration in canned lychee fruit (*Litchis Sonn.*). Journal of Chinese Agricultural Chemical Society 31(5):667 - 672.

Yen, G.C. and Lin, H.T. 1996. Comparison of high pressure treatment and thermal pasteurization effects on the quality and shelf life of guava puree. International Journal of Food Science and Technology 31:205 - 213.

Zhang, D., Quantick, P.C. and Grigor, J.M. 200. Changes in phenolic compounds in litchi (*Litchi chinensis Sonn.*) fruit. Postharvest Biology and Technology 19:115 - 172.