

## เอกสารอ้างอิง

- กนกอร พัฒนภิรมย์ และ ชุตติกาญจน์ ตั้งชูชาติ. 2550. *การปรับปรุงคุณภาพแยมสตรอเบอรี่*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2541. *ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541 เรื่อง ฉลากโภชนาการ*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.qmaker.com/fda/new/images/cms/top\\_upload/1188376045\\_notice182.pdf](http://www.qmaker.com/fda/new/images/cms/top_upload/1188376045_notice182.pdf)
- กัลยา วานิชย์บัญชา. 2551. *การวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: บริษัทธรรมสาร จำกัด.
- โถมศรี งามจิตจรุง. 2550. 9 กลยุทธ์แปลงร่าง Unhealthy Food กลายเป็น “อาหารเพื่อสุขภาพ”. *Marketeer*, 83, 55-58.
- เชียงใหม่นิวส์. 2552. *จัดงานสตรอเบอรี่กระตุ้นเศรษฐกิจสะเมิง*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://chiangmainews.co.th/viewnews.php?id=5062&lyo=1> [20 กุมภาพันธ์ 2552].
- ณรงค์ชัย พิพัฒน์ชนวงศ์. 2544. *การปลูกสตรอเบอรี่*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.ku.ac.th/e-magazine/january44/agri/strawberry/> [20 กุมภาพันธ์ 2552].
- ทิพสุดา อาสาสรรพกิจ และ นิพรพรรณ มุทุมล. 2550. *การปรับปรุงคุณภาพสตรอเบอรี่อบแห้ง*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธวัชชัย รัตน์เลิศ พฤกษ์ ยิบมันตะสิริ รุ่งทิพย์ อุทุมพันธ์ และ จงรักษ์ มูลเพย. 2548. รายงานวิจัย  
ฉบับสมบูรณ์ โครงการสนับสนุนการวางแผนจัดการทรัพยากรเพื่อการเกษตรและ  
บริการ ระยะที่ 1 ภาคเหนือตอนบน : องค์ความรู้และยุทธศาสตร์ในระบบการผลิต  
ไม้ผล. เชียงใหม่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์ และ สุธาสย ตริวานิช. 2546. จุลินทรีย์ในอาหาร. ใน คณาจารย์ภาควิชา  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย  
เกษตรศาสตร์ (บก.), วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4.  
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ผู้จัดการออนไลน์. 2550. แม่ทัพ 3 พันชงประมุขลำไยเก่า 6.7 หมื่นตัน ทูบเปลือกทั้งก้นนำกลับมา  
ป/ลอมปนใหม่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://www.manager.co.th/Daily/ViewNews.aspx?NewsID=9500000040476>  
[1 กันยายน 2551].

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. เชียงใหม่:  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ คุยฎี ณ ลำปาง และรำไพพรรณ อภิชาติพงศ์ชัย. 2542. ลำไย : ไม้ผลเศรษฐกิจ  
สำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. เชียงใหม่: โรงพิมพ์มิ่งเมือง.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2550. อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.),  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร (หน้า 106-128), พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ:  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รุ่งนภา วิสิษฐุตรการ. 2540. การประเมินอายุการเก็บของอาหาร *Shelf Life Evaluation of Foods*.  
กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- วิษฐิตา จันทราพรชัย. 2550. การประเมินคุณภาพทางกายภาพด้านสี. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 49-87), พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ สมชาย หิรัญกิติ วลัยลักษณ์ อัครีรวงศ์ จิระศักดิ์ จิยะจันทน์ ชวลิต ประภวานนท์ และ ฌดา จันทร์สม. 2541. *การวิจัยธุรกิจ : Business Research*. กรุงเทพฯ: เอ. เอ็น. การพิมพ์.
- สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2547. เทคโนโลยีผู้บริโภค. ใน นิธิยา รัตนานนท์ และ ไพโรจน์ วิริยจารี (บก.), *เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 119-134), เชียงใหม่: Trio Advertising & Media Co., Ltd.
- สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2548. แบบหุ่นจำลองและสูตรอาหารที่เหมาะสม (Modeling and Optimization for Food Formulation). *อาหาร*, 35, 168-176.
- สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2549. *การพัฒนาขีดความสามารถในธุรกิจลำไย*. เชียงใหม่: บริษัท วิทอินดิไซน์ จำกัด.
- สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2550. *เครือข่ายข้อมูลลำไยปลอดภัย Longan Safety Information Network*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.longansafety.org/content.asp?content-id=1> [31 มีนาคม 2552].
- สุทัศน์ สุระวัง นพพล เล็กสวัสดิ์ชาติชาย โชนงนุช และ เมธิณี เห่าซึ่งเจริญ. 2550. *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การเปรียบเทียบปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในส่วนต่างๆ ของลำไย มะม่วง และลิ้นจี่ทั้งสดและแปรรูป*. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุธีรา วัฒนกุล และ อนุวัตร แจ่มชัด. 2546. แบบจำลองการยอมรับของผู้บริโภคต่อคุณภาพของเนื้อทุเรียนโดยการวิเคราะห์ตัวแปรพหุ. *เรื่องเต็มการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 41*. กรุงเทพฯ, 357-364.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง*  
มอก. 919-2532. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2551. *Import-Export Statistic* [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา  
<http://www.oae.go.th> [26 สิงหาคม 2551].

อนุวัตร แจ่มชัด. 2550. วิธีการทางสถิติและการประยุกต์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ใน รุ่งนภา  
พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 49-87),  
พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

โอภา วัชรคุปต์ ปรีชา บุญจุง จันทนา บุญยะรัตน์ และ มาลีรักษ์ อัดต์สินทอง. 2549. *สารต้าน*  
*อนุมูลอิสระ Radical Scavenging Agent*. กรุงเทพฯ: พี. เอส. พรินท์.

Aaby, K., Skrede, G., and Wrolstad, R.E. 2005. Phenolic composition and antioxidant activities  
in flesh and achenes of strawberries (*Fragaria ananassa*). *Journal of Agricultural*  
*and Food Chemistry*, 53, 4032-4040.

Ahmed, J. and Shivhare, U.S. 2001. Thermal kinetics of color change, rheology, and storage  
characteristics of garlic puree/paste. *Journal of Food Science*, 66, 754-757.

Anderson, J.C. and Jones, B.D. 1999. Principal factor analysis of extruded sorghum and peanut  
bar changes during accelerated shelf life. *Food Engineering and Physical*  
*Properties*, 64, 1059-1063.

AOAC. 2003. *Official Methods of Analysis of the AOAC International*. 17<sup>th</sup> ed. Arlington, VA:  
Association of Official Analysis Chemists.

Bower, J.A. 2000. Sensory characteristics and consumer liking for cereal bar snack foods.  
*Journal of Sensory Studies*, 15, 327-345.

- Brisske, L.K., Lee, S.Y., Klein, B.P. and Cadvallader, K.R. 2004. Development of a prototype high-energy, nutrient-dense food product for emergency relief. *Journal of Food Science*, 69, S361-S367.
- Charunuch, C., Tangkanakul, P., Rungchang, S. and Sonted, V. 2008. Application of Mulberry (*Morus alba L.*) for Supplementing Antioxidant Activity in Extruded Thai Rice Snack. *Kasetsart Journal (Natural Science)*, 42, 79-87.
- Chu, B.S., Ghazali, H.M., Lai, O.M., Che Man, Y.B., Yusof, S. and Yusoff, M.S.A. 2001. Performance of a lipase-catalyzed transesterified palm kernel olein and palm stearin blend in frying banana chips. *Food Chemistry*, 74, 21-33.
- Deshpande, R.P., Chinnan, M.S. and McWatters, K.H. 2008. Optimization of a chocolate-flavored, peanut-soy beverage using response surface methodology (RSM) as applied to consumer acceptability data. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 41, 1485-1492.
- DietaryFiberFood, 2009. *Total dietary, soluble and insoluble fiber content of foods: vegetables, fruits and legumes*. Available: <http://www.dietaryfiberfood.com/fiber-content.php> [2009, April 1].
- Dutcosky, S.D., Grossmann, M.V., Silva, R.S.S.F. and Welsch, A.K. 2006. Combined sensory optimization of a prebiotic cereal product using multicomponent mixture experiments. *Food Chemistry*, 98, 630-638.
- Eyre, C. 2007. *Snack bars outsell confectionery, report* [Online]. Available: <http://www.foodanddrinkeurope.com/Consumer-Trends/Snack-bars-outsell-confectionery-report> [2008, August 27].

- Gacula, M.C. 1993. *Design and Analysis of Sensory Optimization*. Connecticut: Food & Nutrition Press.
- Gacula, M.C. and Singh, J. 1984. *Statistical methods in food and consumer research*. London: Academic Press.
- Gan, H.E., Karim, R., Muhammad, S.K.S., Bakar, J.A., Hashim, D.M. and Abd. Rahman, R. 2007. Optimization of the basic formulation of a traditional baked cassava cake using response surface methodology. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 40, 611-618.
- Halvorsen, B.L., Carlsen, M.H., Phillips, K.M., Bohn, S.K., Holte, K., Jacobs, D.R. and Blomhoff, R. 2006. Content of redox-active compounds (ie, antioxidants) in foods consumed in the United States. *American Journal of Clinical Nutrition*, 84, 95-135.
- Hannum, S.M. 2004. Potential impact of strawberries on human health: a review of the science. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 44, 1-17.
- Hough, G., Garitta, L. and Gomez, G. 2006. Sensory shelf-life predictions by survival analysis accelerated storage models. *Food Quality and Preference*, 17, 468-473.
- Hu, R. 1999. *Food Product design: A Computer-Aided Statistical Approach*. Florida: CRC Press LLC.
- Huang, D., Ou, B. and Prior, R.L. 2005. The chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 1841-1856.
- Jegtvig, S. 2007. *Strawberries* [Online]. Available:  
<http://nutrition.about.com/od/fruitsandvegetables/p/strawberries.htm>  
 [2008, December 12].

- Kahkonen, M.P., Hopia, A.I., Vuorela, H.J., Rauha, J.P., Pihlaja, K., Kujala, T.S. and Heinonen, M. 1999. Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47, 3954-3962.
- Kilcast, D. and Subramaniam, P. 2000. *The stability and shelf-life of food*. England: CRC Press.
- Kochhar, S.P. and Rossell, J.B. 1990. Detection, estimation and evaluation of antioxidants in food systems. In B.J.F. Hudson (Ed.), *Food Antioxidants* (pp.19-21), England: Elsevier Science Publishers Ltd.
- Labuza, T.P. and Schmidl, M.K. 1985. Accelerated shelf-life testing of foods. *Food Technology*, 57-64, 134.
- Lakhanpal, P. and Rai, D.K. 2007. Quercetin: A Versatile Flavonoid. *International Journal of Medical Update*, 2.
- Lawley, D.N. and Maxwell, A.E. 1971. *Factor analysis as a statistical method*. London: Butterworths.
- Leong, L.P. and Shui, G. 2002. An investigation of antioxidant capacity of fruits in Singapore markets. *Food Chemistry*, 76, 69-75.
- MacDougall, D.B. 1983. Instrumental assessment of the appearance of foods. In A.A. Williams and R.K. Atkin, (Eds.), *Sensory quality in foods and beverages: definition, measurement and control* (pp.121-139), Florida: Verlag Chemie International, Inc.
- Mahattanatawee, K., Manthey, J.A., Luzio, G., Talcott, S.T., Goodner, K. and Baldwin, E.A. 2006. Total antioxidant activity and fiber content of select Florida-grown tropical fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54, 7355-7363.

- Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technol*, 11, 9-14.
- Prinyawiwatkul, W., Beuchat, L.R. and Resurreccion, A.V.A. 1993. Optimization of sensory qualities of an extruded snack based on cornstarch and peanut Flour. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 26, 393-399.
- Prinyawiwatkul, W., McWatters, K.H., Beuchat, L.R. and Phillips, R.D. 1997. Optimizing acceptability of chicken nuggets containing fermented cowpea and peanut flours. *Journal of Food Science*, 62, 4, 889-893 & 905.
- Rohr, A., Luddecke, K., Drusch, S., Muller, M.J. and Alvensleben, R.V. 2005. Food quality and safety consumer perception and public health concern. *Food Control*, 16, 649-655.
- Rangkadilok, N., Worasuttayangkurn, L., Bennett, R.N. and Satayavivad, J. 2005. Identification and quantification of polyphenolic compounds in longan (*Euphoria longana* Lam.) fruit. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 1387-1392.
- Rangkadilok, N., Sitthimonchai, S., Worasuttayangkurn, L., Mahidol, C., Ruchirawat, M. and Satayavivad, J. 2007. Evaluation of free radical scavenging and antityrosinase activities of standardized longan fruit extract. *Food and Chemical Toxicology*, 45, 328-336.
- Rahman, M.S. and Labuza, T.P. 2007. Water activity and food preservation. In M.S. Rahman (Ed.), *Handbook of food preservation*, 2nd ed. (pp.447-476), Florida: CRC Press.
- Saguy, I. and Karel, M. 1980. Modeling of quality deterioration during food processing and storage. *Food Technology*, 34, 78-85.



- Seeram, N.P., Lee, R., Scheuller, H.S. and Heber, D. 2006. Identification of phenolic compounds in strawberries by liquid chromatography electrospray ionization mass spectroscopy. *Food Chemistry*, 97, 1-11.
- Sigma-Aldrich, Inc. 2009. *2,2-Diphenyl-1-picrylhydrazyl*. [Online]. Available: [http://www.sigmaaldrich.com/catalog/ProductDetail.do?N4=D9132|ALDRICH&N5=SEARCH\\_CONCAT\\_PNO|BRAND\\_KEY&F=SPEC](http://www.sigmaaldrich.com/catalog/ProductDetail.do?N4=D9132|ALDRICH&N5=SEARCH_CONCAT_PNO|BRAND_KEY&F=SPEC) [2009, February 10].
- Sinigaglia, M., Corbo, M.R., D'Amato, D., Campaniello, D. and Altieri, C. 2003. Shelf-life modeling of ready-to-eat coconut. *International Journal of Food Science and Technology*, 38, 547-552.
- Siro, I., Devlieghere, F., Jacxsens, L., Uyttendaele, M. and Debevere, J. 2006. The microbial safety of strawberry and raspberry fruits packaged in high-oxygen and equilibrium-modified atmospheres compared to air storage. *International Journal of Food Science and Technology*, 41, 93-103.
- Sloan, A.E. 2008. Emerging appetites for quick bites. *Food Technology*, 62, 6, 25.
- Soong, Y. and Barlow, P.J. 2004. Antioxidant activity and phenolic content of selected fruit seeds. *Food Chemistry*, 88, 411-417.
- Sriwattana, S., Laokuldilok, N. and Prinyawiwatkul, W. 2008. Sensory optimization of broken-rice based snacks fortified with protein and fiber. *Journal of Food Science*. 73, S333-S338.
- Stable Micro Systems Ltd. 2005. Chewy confectionery. *Manual of TA.XT2 Texture Analyzer*.
- Sun, J., Chu Y.F., Wu, X. and Liu, R.H. 2002. Antioxidant and antiproliferative activities of common fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 7449-7454.

- The UK Food and Beverage Report. 2004. *Deskfast แนวโน้มใหม่ของอาหารเช้าในสหราชอาณาจักร*. [Online]. Available: <http://www.depthai.go.th/go/content/download/attach?contentId=5671&name=destfast%20report.doc> [2007, April 4].
- Urala, N. and Lahteenmaki, L. 2007. Consumers' changing attitudes towards functional foods. *Food Quality and Preference*, 18, 1-12.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2008. *Longan, raw, dried*. [Online]. Available: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> [2008, December 13].
- Wang, H.Y., Ni, Y.Y., Hu, X.S., Wu, J.H., Liao, X.J., Chen, F. and Wang, Z.F. 2007. Kinetics of amino acid loss in carrot juice concentrate during storage. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 40, 785-792.
- Wangcharoen, W., Ngarmsak, T. and Wilkinson, B.H. 2005. Snack product consumer surveys: large versus small samples. *Food Quality and Preference*, 16, 511-516.
- Yang, G. and Garfield, G.C. 2006. *Fruit bar and method of making a fruit bar*. U.S. Pat 2006/0257531 A1. Nov. 16, 2006.