

เอกสารอ้างอิง

- กรมศุลกากร. 2551. สถิติการนำเข้าส่งออก. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.customs.go.th/Statistic/StatisticIndex.jsp> (4 มกราคม 2551).
- กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 204) พ.ศ.2543 เรื่อง น้ำส้มสายชู. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร. 2547. การทำงานของ *antioxidant*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.pharm.su.ac.th/Thai/Organizations/DIS/Webboards/showQAnswer.asp?qNo=212> (28 เมษายน 2552).
- คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. 2552. การบรรจุขณะร้อน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://203.158.184.2/elearning/AgriProEn2/unit1103.htm#head5> (8 กรกฎาคม 2552).
- จิตตพงษ์ ไรจนสารัมภกิจ. 2523. การศึกษาการผลิตน้ำส้มสายชูจากน้ำมะพร้าวโดยวิธีการหมักแบบเร็ว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การสอนชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นภมณฑล สุตทางธรรม. 2547. การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตกรดอะซิติกจาก *Acetobacter aceti* TISTR 102. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.sci.tu.ac.th (5 มกราคม 2551).
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2543. เคมีอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประภาศรี เพชรรักษา. 2547. หลักการผลิตและฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร.
- พรณธิชา ควงนาค. 2547. การวิเคราะห์สารต้านอนุมูลอิสระ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://pirun.ku.ac.th/~b4755242/7.htm> (24 เมษายน 2552).
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2550. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางด้านประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- มัลลิกา บุญมี และพัฒนา เหล่าไพบุลย์. 2551. *เอกสารการนำเสนอเรื่องการผลิตกรดอะซิติกจากเอทานอลโดยวิธีทางชีวภาพ*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.envi02.en.kku.ac.th. (5 มกราคม 2551).
- มัลลิกา บุญมี สุททวรณ อินทรพานิช และอรอนงค์ โคตะโน. 2551. *ผลของการควบคุมอุณหภูมิต่อการผลิตกรดอะซิติกของ Acetobacter spp.* [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://home.kku.ac.th/mallikab/publications/2007-TempAcetic.pdf> (5 มกราคม 2551).
- วราวุฒิ ครุส่ง และนภสร บุญเพชรแก้ว. 2545. *รายงานการวิจัยเรื่องการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำอ้อย*. กรุงเทพฯ: กองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- วราวุฒิ ครุส่ง และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2532. *เทคโนโลยีการหมักในอุตสาหกรรม*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: โอเอสพริ้นติ้งเฮาส์.
- วสันต์ นัยภิรมย์. 2545. *หม่อนผลสดและการแปรรูป*. สถาบันหม่อนไหมแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ.
- วิษุฒิชา จันทร์พรชัย. 2550. *การประเมินคุณภาพทางกายภาพด้านสี*. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร* (หน้า 49-87), พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิไล รังสาดทอง. 2545. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ สมชาย หิรัญกิตติ วลัยลักษณ์ อัครธีรวงศ์ จิระศักดิ์ จิยะจันทร์ ชาลิต ประภาวนนท์ และ ฌดา จันทร์สม. 2541. *การวิจัยธุรกิจ : Business Research*. กรุงเทพฯ: เอ. เอ็น. การพิมพ์.
- ศรีวัฒนา ทรงจิตสมบูรณ์. 2548. *สารต้านอนุมูลอิสระจำเป็นต่อร่างกายอย่างไร. หมอชาวบ้าน*, 316: 18-19.
- สมใจ ศิริโชค. 2547. *จุลชีววิทยาอุตสาหกรรม*. กรุงเทพฯ : ศูนย์สื่อเสริมกรุงเทพ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2548. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำหม่อน มผช.851-2548*. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2549. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม น้ำผลไม้ น้ำส้ม มอก.99-2549*. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- สุจินดา ศรีวัฒนะ. 2547. *เทคโนโลยีผู้บริโภค*. ใน นิธิยา รัตนพานนท์ และ ไพโรจน์ วิริยจारी (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.
- สุทัศน์ สุระวัง. 2549. *การวิเคราะห์คุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุทัศน์ สุระวัง นพพล เล็กสวัสดิ์ ชาติชาย โขนงนุช และ เมธินี เท่วซึ่งเจริญ. 2550. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง การเปรียบเทียบปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในส่วนต่างๆ ของลำไย มะม่วง และลิ้นจี่ทั้งสดและแปรรูป. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุพจน์ บุญแรง. 2545. *หลักความรู้พื้นฐานการใช้ความร้อน*. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันราชภัฏเชียงใหม่.
- สุรินทร์ บุญทราย. 2548. *ผลของสายพันธุ์หม่อน ระยะความสุข และสายพันธุ์ยีสต์ต่อคุณภาพของไวน์หม่อน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุวรรตนา ยาวิลิศ. 2548. *การยืดอายุผลหม่อนหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อใช้ในการผลิตไวน์*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อนุพงศ์ ศิริเมืองมูล ฤดีวรรณ สุขใจ นภาพร ศิระวัฒนาวงศ์ และวชิระ จิระรัตนรังสี. 2548. *ผลของการแปรรูปโดยการใช้ความร้อนต่อคุณสมบัติของสารต้านอนุมูลอิสระในน้ำมะเกี๋ยง*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- 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. 2550. *สารต้านอนุมูลอิสระ Radical Scavenging Agent*. กรุงเทพฯ: พี. เอส. พรินท์.
- Alighourchi, H. and Barzegar, M. 2009. Some physicochemical characteristics and degradation kinetic of anthocyanin of reconstituted pomegranate juice during storage. *Journal of Food Engineering*, 90: 179-185.
- AOAC. 1998. *Official Methods of Analysis*. 16th ed./Rev.4. Maryland: Association of Official Analytical Chemists International.

- Armstrong, W.P. 2001. *Chemical compound*. [Online]. <http://waynesword.palomar.edu/chemid2.html> (2009, April 24).
- Bidlack, W.R., Omaye, S.T., Meskin, M.S. and Jahner, D. 1998. *Phytochemical*. Pennsylvania: Technomic Publishing Company.
- Brownmiller, C., Howard, L.R. and Prior, R.L. 2008. Processing and storage effects on monomeric anthocyanins, percent polymeric color, and antioxidant capacity of processed blueberry products. *Journal of Food Science*, 73: H72-H79.
- Casagrande, R., Georgetti, S.R., Verri, W.A., Jabor, J.R., Santos, A.C. and Fonseca, M.J.V. 2006. Evaluation of functional stability of quercetin as a raw material and in different tropical formulations by its antilipoperoxidative activity. *AAPS Pharmaceutical Science Technology*, 11: 71-77.
- Chang, C. C., Yang, M. H., Wen, H. M. and Chern, J. C. 2002. Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colorimetric methods. *Journal of Food and Drug Analysis*. 10:178-182.
- Chang, C.C., Liu, L.K., Hsu, J.D., Huang, H.P., Yang, M.Y. and Wang, C.J. 2005. Mulberry extract inhibits the development of atherosclerosis in cholesterol-fed rabbits. *Food Chemistry*, 91: 601-607.
- Chen, P.N., Chu, S.C., Chiou, H.L., Kuo, W.H., Chiang, C.L. and Hsieh, Y.S. 2006. Mulberry anthocyanins, cyanidin 3-rutinoside and cyanidin 3-glucoside, exhibited an inhibitory effect on the migration and invasion of a human lung cancer cell line. *Cancer Letters*, 235: 248-259.
- Colmar brunton company. 2009. *Testing facilities*. [Online]. www.cbr.com.au/testing_facilities.php (2009, April 23).
- 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.
- Dimitrios, G. and Georgios, S. 1997. Quality characteristics of four mulberry (*Morus* sp) cultivars in the area of Chania, Greece. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 73: 261-264.

- Egan, H., Kirk, R.S. and Sawyer, R. 1981. *Pearson's Chemical Analysis of Foods*. 8th ed. New York: Churchill Livingstone.
- Fellows, P.J. 1996. *Food Process Technology*. England: Woodhead Publishing.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- 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.
- Goellal, G. 2007. Getting specific with functional beverages. *Food Technology*, 12: 24-31.
- Hager, A., Howard, L.R., Prior, R.L. and Brownmiller, C. 2008. Processing and Storage Effects on monomeric anthocyanins, percent polymeric color, and antioxidant capacity of processed black raspberry products. *Journal of Food Science*, 73: H134-H140.
- 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.
- Hutchings, J.B. 1994. *Food Colour and Appearance*. London: Blackie Academic & Professional.
- Iland, P., Eward, A., Sitters, J., Markides, A. and Bruer, N. 2000. *Determination of Alcoholic Strength by Ebulliometer: Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring during Winemaking*. Australia: Patrick Iland wine promotions.
- Jin, Y.L. and Ching, Y.T. 2007. Determination of total phenolic and flavonoid contents in selected fruits and vegetables, as well as their stimulatory effects on mouse splenocyte proliferation. *Food Chemistry*, 101: 140-147.
- Kang, T.H., Hur, J.Y., Kim, H.B., Ryu, J.H. and Kim, S.Y. 2006. Neuroprotective effects of the cyanidin-3-O-d-glucopyranoside isolated from mulberry fruit against cerebral ischemia. *Neuroscience Letters*, 391: 168-172.
- 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.

- Manthey, J.A. 2004. Fractionation of orange peel phenols in ultrafiltered molasses and mass balance studies of their antioxidant levels. *Journal of Agricultural and Food chemistry*, 52: 7586-7592.
- Mcfspa company. 2009. *Pasteurization tunnel*. [Online]. <http://www.mcfspa.com/SITO%20MCF/pastorizzatori.htm> (2009, April 30).
- Mikkelsen, B.B. and Poll, L. 2002. Decomposition and transformation of aroma compounds and anthocyanins during black currant (*Ribes nigrum* L.) juice processing. *Journal of Food Science*, 67: 3447-3455.
- MSTS Ltd. 2009. *Consumer research*. [Online]. <http://www.msts.co.uk/solutions.htm> (2009, April 23).
- Packer, L., Hiramatsu, M. and Yoshikawa, T. 1999. *Antioxidant food supplement in human health*. California: Academic Press.
- Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technology*, 11: 9-14.
- Premier group of industries. 2009. *Organic-Chemicals*. [Online]. <http://www.premierindiaa.com/organic-chemicals.html> (2009, April 24).
- Queensmary university of London. 2005. *Flavan*. [Online]. <http://www.chem.qmul.ac.uk/iupac/sectionF/misc/misc4.html> (2009, April 24).
- Ranganna, S. 1977. *Plant Pigments*. In Ranganna S. (Ed.), *Manual of Analysis of Fruit and vegetables Product*. New Delhi: TaTaMcGraw-Hill publishing Co., Ltd.
- Remy, S., Fulcrand, H., Labarbe, B., Cheynier, V. and Moutounet M. 2000. First confirmation in red wine of products resulting from direct anthocyanin-tannin reactions. *Journal of Science Food Agriculture*, 80: 745-751.
- Rivasa, A., Rodrigo, D., Martineza, A., Barbosa-Ca novas, G.V. and Rodrigo, M. 2006. Effect of PEF and heat pasteurization on the physical-chemical characteristics of blended orange and carrot juice. *LWT - Food Science and Technology*, 39: 1163-1170.
- Russell, J. B. 2009. *Local chemistry recipes*. [Online]. <http://50milediet.com/category/local-chemistry-recipes> (2009, April 27).
- Schauf company. 2009. *Plate heat exchanger*. [Online]. <http://www.schaufcompany.com/v3/owner/alfalaval.html> (2009, April 30).

- Seattle Times. 2009. *A Toast to Prosser*. [Online]. <http://seattletimes.nwsourc.com/ABPub/2006/11/04/2003347159.jpg> (2009, April 23).
- Sezai, E. and Emine, O. 2007. Chemical composition of white (*Morus alba*), red (*Morus rubra*) and black (*Morus nigra*) mulberry fruits. *Food Chemistry*, 103: 1380–1384.
- Shi, J., Mazza, G. and Maguer, M.L. 2002. *Functional Foods*. Florida: CRC Press.
- Silva, C.L.C., Vianna, C.R., Cadete, R.M., Santos, R.O., Gomes, F.C.O., Oliveira, E.S. and Rosa, C.A. 2009. Selection, growth, and chemo-sensory evaluation of flocculent starter culture strains of *Saccharomyces cerevisiae* in the large-scale production of traditional Brazilian cachaça. *International Journal of Food Microbiology*, 131: 203–210.
- Su, M.S. and Chien, P.J. 2007. Antioxidant activity, anthocyanins, and phenolics of rabbiteye blueberry (*Vaccinium ashei*) fluid products as affected by fermentation. *Food Chemistry*, 104:182-187.
- Tchango, T. J., Tailliez1, R., Eb, P., Njine, T. and Hornez, J. P. 1997. Heat resistance of the spoilage yeasts *Candida pelliculosa* and *Kloeckera apis* and pasteurization values for some tropical fruit juices and nectars. *Food Microbiology*, 14: 93–99.
- Tesfaye, W., Morales, M.L., Garca-Parrilla, M.C. and Troncoso, A.M. 2002. Wine vinegar: technology, authenticity and quality evaluation. *Trends in Food Science & Technology*, 13: 12–21.
- Velicanski, A. S., Cvetkovic, D.D., Markov, S.L., Tumbas, V. T. and Savatovic, S.M. 2007. Antimicrobial and antioxidant activity of lemon balm Kombucha. *Biblid*, 38:165-172.
- Wageningen University. 2008. *Anthocyanins and anthocyanidins*. [Online]. www.food-info.net/uk/colour/anthocyanin.htm (2009, March 9).
- Zhang, Y., Hu, X.S., Chen, F., Wu, J.H., Liao, X.J. and Wang, Z.F. 2008. Stability and color characteristics of PEF-treated cyanidin-3-glucoside during storage. *Food Chemistry*, 106: 669–676.
- Zhang, Z., Pang, X., Xuewu, D., Ji, Z. and Jiang, Y. 2005. Role of peroxidase in anthocyanin degradation in litchi fruit pericarp. *Food Chemistry*, 90: 47-52.