

## เอกสารอ้างอิง

กิตติพงษ์ ห่วงรัศมี. 2536. เอกสารประกอบการเรียนผัก และผลไม้. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.  
หน้า 249-270.

กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2548. *สารให้ความหวาน*. กรุงเทพฯ: จาร์พา เทคโนโลยี. 118 หน้า.

กลุ่มวิจัยมาตรฐานสมุนไพร. 2550. โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://www.organicthailand.com/webboard-th-1278-167483>  
[15 มีนาคม 2552].

กฤติกา บูรณ์โชคไพศาล และเทิดพงษ์ เฉลี่ยว. 2543. *การสกัดเพคตินจากกากมะขามป้อม*.  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

งานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง. 2542. *เสาวรส*. จุลสารไม้ผล  
โครงการหลวง. ปีที่ 2 ฉบับที่ 6 ประจำเดือนพฤศจิกายน หน้า 8-9.

โจเซฟ อึ้ง. 2548. 'ฟาร์มเฮ้าส์' ปะหมัด 'การ์ดิเนีย' ซิงค์ก่อนอาหารเช้า. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://www.hyper-trade.net/data/news/en/NEWS%20on%20Aug%2026%2005.doc>. [22 พฤศจิกายน 2550].

ฉวีวรรณ จิตยพันธุกุล. 2540. *แนวทางกำหนดปริมาณสูงสุดของการใช้วัตถุเจือปนอาหาร*.  
เอกสารวิชาการ. 81 หน้า.

ณรงค์ ศิริรัมย์. 2546. *การสกัดและการหาลักษณะเฉพาะของเพคตินที่ได้จากกากฝรั่ง*.  
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. สารประกอบเพกทิน. *เคมีอาหาร*. หน้า 181-185.

พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.

นิภาพร จรุงล้ำเลิศ ศศิประภา แสงฉาย สุกัญญา เชียงจาง และหงส์ ลีลาสุภกร. 2545. *สภาวะที่เหมาะสมในการสกัดเพกทินจากเปลือกฝรั่ง*. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นัยทัศน์ ภู่อริณย์. 2521. การสกัดเพกทินจากผลไม้บางชนิด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นราพร เขาวนวิฑยางกูร. 2543. *การทำแยมสับประรดเคลอรีต้า*. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ผู้จัดการออนไลน์. 2549. *เสาวรส บำรุงสายตา ลดไขมันในเลือด*. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=4766458413004> [15 มีนาคม 2552].

พวงทอง ใจสันต์ จิตรากลิ่นหอม และอัจฉรา เทียมภักดี. 2541. *การทดสอบการใช้เพกทินที่สกัดได้จากเปลือกเสาวรส*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ สวทช. 2542. *เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเสาวรส*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เรณู ปิ่นทอง และนราพร เขาวนวิฑยางกูร. 2540. *แนวทางการผลิตอาหารเคลอรีต้าโดยมุ่งเน้นไปที่อาหารลดพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตเพื่อนำไปสู่การผลิตแยมเคลอรีต้า*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ สมชาย หิรัญกิตติ วลัยลักษณ์ อัคริรวงศ์ จิระศักดิ์ จิยะจันทน์  
ชวลิต ประภาวนนท์ และ ณา 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.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2550. *ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจาก  
พศดิน* . [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา [http://www.opec.tistr.or.th/Multimedia/STJN/  
4902/4902-13.pdf](http://www.opec.tistr.or.th/Multimedia/STJN/4902/4902-13.pdf) [23 พฤศจิกายน 2550].

สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์. 2550. *สถานการณ์ผลไม้และผลิตภัณฑ์*. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา [http://www.dft.go.th/the\\_files/](http://www.dft.go.th/the_files/) [8 มิถุนายน 2552].

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2546. *เสาวรส*. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา <http://www.acfs.go.th/thaifruits/fruits.php> [14 มกราคม 2552].

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2521. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแยม เยลลี่  
และมาร์มาเลด มอก. 263-2521*. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐาน  
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.

สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตรมหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2552. *การปลูกเสาวรส*.  
[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://www.pamame.com/magazine/  
\[4 มีนาคม 2552\].](http://www.pamame.com/magazine/)

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

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2550. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับ  
อุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม  
เกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Abdullah, A. and Cheng, T.C. 2001. Optimization of reduced calorie tropical mixed  
fruits jam. *Food Quality and Preference*, 12, 63-68.

Ahmed, J. and Ramaswamy, H.S. 2004. Response Surface Methodology in Rheological  
Characterization of Papaya Puree. *International Journal of Food Properties*, Vol. 7,  
No. 1, 45-58.

Annison, G., Bertocchi, C. and Khan, R. 1993. Low-calorie bulking ingredients: nutrition and  
metabolism, In Khan, R. (Ed), *Low-calorie foods and food ingredients*. Glasgow :  
Blackie Academic & Professional.

AOAC. 2000. Official Method of Analysis of AOAC International. 17<sup>th</sup> edition.  
Maryland, USA.

Askar, A. and Treptow, H. 1993. *Quality assurance in tropical fruit processing*.  
Berlin : Springer Laboratory Germany.

Axelos, M.A.V. and Thibault, J.F. 1991. The chemistry of low-methoxyl pectin gelation,  
In Walter, R. H. (Ed), *The chemistry and technology of pectin*.  
Geneva : Cornell university.

Baker, R.A., Berry, N and Hui, Y.H. 1996. Fruit preserves and jams. *Science and Technology*,  
Vol. 1, 117-133.

- Bemiller, J.N. 1986. An introduction to pectin : Structure and properties. In Fishman, M.L. and Jen, J.J. (Eds.), *Chemistry and Function* (pp.1-12), Washington DC : American Chemical Society.
- Broomfield, R.W. 1996. The Manufacture of preserves, flavourings and dried fruit. *Fruit Processing*, 166-182 .
- Char, C.D., Guerrero, S.N. and Alzamora, S.M. 2007. Growth of *Eurotium chevalieri* in milk jam : Influence of pH, potassium sorbate and water activity. *Journal of Food Safety*, 27, 1-16.
- 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.
- Cheng, L.H., Lim, B.L., Chow, S.M., Chong, S.M. and Chang, Y.C. 2007. Using fish gelatin and pectin to make a low-fat spread. *Food Hydrocolloids*, 22, 1637-1640.
- Choi, M. 2009. *Natural fruit jam*. [Online]. Available : <http://www.global-b2b-network.com/b2b/48/204/253341/>. [2009, May 27].
- Design – Expert. 2004. Design – Expert version 6.0.1. Minneapolis, Minn : Statease Inc.
- 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.

- 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.
- Food and Drug Administration. 2003. *Jam, jelly, and marmalade in sealed containers*. [Online]. Available : [http://www.qmaker.com/fda/new/images/cms/top\\_upload/1147228430\\_213-43.pdf](http://www.qmaker.com/fda/new/images/cms/top_upload/1147228430_213-43.pdf) [2009, March 8].
- Gacalar, M.C.Jr. and Singh, J. 1984. *Statistical Methods in Food and Consumer Research*. Florida : Academic Press, Inc.
- Grenby, T.H. 1996. *Advanced in sweeteners*, pp. 254-268. U.S.A. : Wiley-Interscience Publication.
- Grosso, C.R.F., Bobbio, P.A. and Airolidi, C. 2000. Effect of sugar and sorbitol on the formation of low methoxyl pectin gels. *Carbohydrate Polymers*, 41, 421-424.
- Homler, B.E., Deis, R.C. and Shazer, W.H. 1991. Aspartame. In Nabors, L.O. and Gelardi, R.C. (Eds.), *Alternative Sweetener* (pp.39-70), New York : Marcel Dekker, Inc.
- Hu, R. 1999. *Food Product Design : A Computer-Aided Statistical Approach*. Pennsylvania : Technomic Publishing Co., Ltd.
- Hutchings, J.B. 1994. *Food Colour and Appearance*. UK. : Chapman and Hall.
- International Pectin Producers Association (IPPA). 2001. *Types of Pectin*. [Online]. Available : <http://www.ippa.info/basics/hmpectin.gif> [2008, August 27].
- Kringe, E. 1993. Pectin. In Hui, Y.H. (Ed.), *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol 5. 3487-3490. U.S.A. : Wiley-Interscience Publication.



- Matias, E.C., Sousa, I.M.N. and Laureano, S.A.C.T.A. 1999. *Hypocaloric Jams From Grape Juice*. Portugal : Lisboa Codex.
- Peryam, D.R. and Pilgrim, F.J. 1957. Hedonic scale method of measuring food preferences. *Food Technology*, 11, 9-14.
- Pilgrim, G.W., Walter, R.H. and Oakenfull, D.G. 1991. Jam jellies and preserves. *The chemistry and technology of pectin*, 24-49.
- Pinheiro, E.R., Silva, I.M.D.A., Gonzaga, L.V., Amante, E.R., Teofilo, R.F., Ferreira, M.M.C. and Amboni, R.D.M.C. 2008. Optimization of extraction of high-ester pectin from passion fruit peel with citric acid by using response surface methodology. *Bioresource Technology*, 99, 5561-5566.
- 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.
- Ranganna, S. 1986. Handbook of analysis and quality control for fruit and vegetable products. New Delhi : Tata McGraw Hill.
- Rolin, C. and Vries, J.D. 1990. Pectin. In Harris, P. (Ed.), *Food gel*. New York : Elsevier Science Publishing.
- Schmidl, M.K. and Labuza, T.P. 2000. Nutrition and health claims : United States, In Blanchfield, J.R. (Ed.), *Food labeling* (pp.178-203), USA. : Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.

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.

Sunyer, F.X. 1993. Effect of diet composition on energy intake. In Aaron, M.A. and Dekker, M. (Ed), *Low-calorie foods handbook* (pp.19-21).

SuSense. 2008. SuSense version 2008. 01. 19. Silpakorn University, Nakhonpathom, Thailand.

Yapo, B.M. and Koffi, K.L. 2006. Yellow passion fruit rind – A potential source of low methoxyl pectin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 2738-2744.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved