

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2546). *เอกสารเผยแพร่ทางวิชาการ ใวนน์*. กรุงเทพฯ : ส่วนอุตสาหกรรมเกษตร สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา.
- จริงแท้ ศิริพานิช. (2544). *สรีระวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คณัฏ บุญยเกียรติ. (2534). *สรีระวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.
- ประดิษฐ์ ครัววัฒนา. (2545). *ใวนน์ : ศาสตร์และศิลป์*. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปีทมาภรณ์ สุขบุญพันธ์. (2546). *ดัชนีการเก็บเกี่ยวของหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ (Morus alba var. Chiangmai)*. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร), มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน. (2542). *เรียนรู้การทำใวนน์ผลไม้ด้วยตนเอง*. ลำปาง : ศิลปะการพิมพ์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2544). *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2546). *นำรู้เรื่องใวนน์*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- วสันต์ นุ้ยภิรมย์. (2543). *การปลูกหม่อนเพื่อรับประทานผลสด* : สำนักงานวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขต 1 กรมวิชาการเกษตร เชียงใหม่.
- วสันต์ นุ้ยภิรมย์. (2545). *หม่อนรับประทานผลและการแปรรูป*. สถาบันวิจัยหม่อนไหมเชียงใหม่ : กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- วิไล รังสาดทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- สมชาย จอมดวง, ธีรวัลย์ ชาญฤทธิเสน, ภัทราภรณ์ ศรีสมรรถการ และนิอร โนมศรี. (2542). *การทำเนื้อมะม่วงแก้วบดและการใช้ประโยชน์ในการทำผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ*. สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง : สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล.
- สายชล เกตุษา. (2528). *สรีระวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้*. นครปฐม : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.

- AOAC. (2000). *Official Method of Analysis*. Washington D.C.: Association Official Analytical Chemists.
- Chao Khun Agro Products Co.,Ltd. (2005). Typical Chemical and Physical Data of High Fructose Syrup 55. [Online]. Available <http://www.ckapsweet.com> (16 May 2005).
- Davis, C. R., Wibowo, D., Eschenbruch, R., Lee, T. H. and Fleet, G. H. (1985). Practical implications of malolactic fermentain. *Am. J. Enol. Vitic.* 36, 290-301.
- Dong, X., Wrolstad, R. E., Sugar, D. (2000). Extending storage life of fresh-cut pears. *J. Food Sci.* 65, 181 - 186.
- Fleet, H.G. (1994). *Wine Microbiology and Biotechnology*. Switzerland : Harwood Academic Publishers.
- Iland, P., Ewart, A., Sitters, J., Markides, A., and Bruer, N. (2000). *Techniques for Chemical Analysis and Quality Monitoring during Winemaking*. Australia : Tony Kitchener Printing Pty Ltd.
- Netfit Team. (2005). Vitamins. [Online]. Available. <http://netfit.co.uk/vit3.htm> (14 May 2005).
- Prescott, S. C. and Dunn, C.G. (1959). *Industrial Microbiology*. 3rd ed. New York : McGraw-Hill Book, Inc.
- Ribereau-Gayon, J. (1974). *The Chemistry of Red Wine Color*. In : *Chemistry of Winemaking*. A. D. Webb (Ed.), Advances in Chemistry Series 137, pp. 50 -87, Washington D.C.: American Chemistry Society.
- The American Wine Society. (1993). *The Complete Handbook of Winemaking*. United States of America : G.W. Kent, Inc.
- Vito, M. and Mikal, E.S. (1994). Influence of storage period and temperature on the postharvest characteristics of six melon (*Cucumis melo* L., Inodorus Group) cultivars. *Am. J. Food Sci.* [Online]. Available. <http://www.sciencedirect.com>. (1 May 2005).
- Yair, M. (1996). *Winery Technology & Operations*. United States of America : The Wine Appreciation Guide, Ltd.
- Yair, M. (2004). *Concept in Wine Technology*. United State of America : The Wine Appreciation Guide, Ltd.