

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงอุตสาหกรรมมอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) 2547.

"โครงการมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน " [ระบบออนไลน์] . แหล่งที่มา

http://www.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps293_47.pdf. (25 มีนาคม 2548).

เกตุกร ดาจันทา.(2547). *คู่มือการใช้เครื่องสี MINOLATA CHROMA METER CR-300*.

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2543). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ*

อาหาร (หน้า 52,84,239-242) ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ .

โครงการอนุรักษ์ผักสีเขียว และมูลนิธิโตโยต้าแห่งประเทศไทย. (2541). *มหัศจรรย์ผัก 108*.

มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.

จรงค์ แก้วประสิทธิ์. 2545. "พริก (Chili)" [ระบบออนไลน์] . แหล่งที่มา

http://library.uru.ac.th/webdb/images/charpa_chili_3.html

(25 มีนาคม 2548)

จรงค์ แก้วประสิทธิ์. (2545). พริก. *วารสารจารย์พา* ปีที่ 9 ฉบับ 66 เดือนพฤษภาคม-มิถุนายน.

จรรยา ดวงมณี. (2547). *การวิเคราะห์สารให้กลิ่นของน้ำพริกหนุ่ม*. (หน้า 2) ภาควิชาเคมี

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จันทร์สุดา จงสวัสดิ์. (2540). *คุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลไม้สดพร้อมบริโภค (มะละกอสุก ฝรั่ง และแคนตาลูป)*. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จิตพัทธ์ แยมแพ. (2547). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูบไซกิ้งสำเร็จรูปโดยกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง*. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชนันท์ ราษฎร์นิยม. (2540). *การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-เมท*. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จิตพล ฅ สงขลา. (2547). *บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับน้ำพริกหนุ่มอบแห้ง*. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ครุณี มูลโรจน์. (2545). *กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและอายุการเก็บรักษาของเนื้อลิ้นจี่ชิ้นแยกและตีปนบรรจุกระป๋อง*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2548). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS*.
กรุงเทพฯ : บริษัท วี.อินเตอร์ พรินท์ จำกัด.

บัญญัติ สุขศรีงาม. (2547). *เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร เล่ม 1*. (หน้า 47-56) กรุงเทพฯ : อมรรการพิมพ์.

พชณี สุวรรณวิสลกิจ. (2542). *การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคกาแฟของประชากรในภาคเหนือ*. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. (2535). *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.2546. “การสุ่มตัวอย่างเพื่อการวิจัย” [ระบบออนไลน์] .แหล่งที่มา
<http://www.udru.ac.th/~sutad18/new2/08.html> (25 มีนาคม 2548)

เมธินี เห่าซึ่งเจริญ, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล, พวงทอง ใจสันติ และ เกตุการ ดาจันทา. (2542).
 กระบวนแปรรูปน้ำพริกหนุ่มบรรจุกระป๋อง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เมธินี เห่าซึ่งเจริญ, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล, พวงทอง ใจสันติ และ เกตุการ ดาจันทา. (2543).
 การศึกษาความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกหนุ่มแช่แข็ง. คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ยุวดี จอมพิทักษ์, ทรงชัย สิมะโรจน์, พรชัย สิมะโรจน์, ธวัชชัย สิมะโรจน์ และ มยุรี ภิรมย์โสภา.
 (2541) *ผัก: อาหารมีพลัง*. (หน้า. 82-90) กรุงเทพฯ : รุ่งแสงการพิมพ์.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนานนท์. (2544). *หลักการวิเคราะห์อาหาร*. (หน้า 26)
 ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สรจักร ศิริบริรักษ์. (2539). *เภสัชโภชนา 1*. (หน้า 79-87). กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์กรุงเทพ

อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล.(2544). *การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับ
 อุตสาหกรรม*. (หน้า 40-72). ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ
 อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Alvarez,C.A.,Aguerre,R.,Gomez,R.,Vidales,S.,Alzamora,S.M.andGerschenson,L.N.
 (1995). *Air dehydration of strawberries: effects blanching and osmotic
 pretreatments on the kinetics of moisture transport*.
 J.Food.Eng.25:167-178.

Amra Perva-Uzunali , Mojca erget, Bernd Weinreich and eljko Knez. (2003).
*Extraction of chilli pepper (var. Byedige) with supercritical CO2: Effect
 of pressure and temperature on capsaicinoid and colour extraction
 efficiency*. Food Chemistry.

- Askar, A., Samahy, S., Ibrahim, S., and El Emary, Z.H. (1993). *Reduction of Heavy Metal Content and Improving Quality of Canned Mango Nectar*. *Fruit processing*, 3(3) : 84-92
- Bakr, A.A. (1997). *Application potential for some sugar substitutes in some low energy and diabetic food*. *Nahrung*, 41(3), 170-175.
- Berry, R.E., Bissett, O.W., Wagner, C. Jr., and Veldhuis, M.K. (1965) *Foam-mat-dried grapefruit juice. Time-temperature drying studies*. *Food Technology* 19(3), 126-128
- Buren, J.P. (1991). *Function of pectin in plant tissues structure and firmness*, In: *The chemistry and technology of pectin*, ed. Walter, R.H., Cornell university Geneva New York, pp. 109-116.
- Chang, K.C. and Zhao, Y.P. (1995). *Sulfite and starch affect color and carotenoids of dehydrated carrots (Daucus carota) during storage*. *J. Food Sci.*, 60(2) : 324-326
- Damsio, M.H., Costell, E. and Duran, L. (1997). *Sensory quality of low-sugar orange gel with gellan gum, xanthan and locust bean gums*, *Zeitschrift-fuer-Lebensmittel Untersuchung-und-Forschung-A/Food Research and Technology*. 204(3), 183-188
- Dogantan, Z.N., Tuncer, I.K. and Bascetincelik, A. (1988). *Solar Energy for Red Pepper Drying*. in *Solar Drying of Agricultural Product*, CNRE Bulletin No.19 FAO.
- Ejechi B.O., Souzey, J.A. and Akpomedaye, D.E. (1998). *Microbial Stability of Mango (Mangifera indica L.) Juice Preserved by Combined Application of Mild Heat and Extracts of Two Tropical Spices*. *Journal of Food Protection*. 61(6) : 725-727
- Esper, A. and Muhlbauer, W. (1996). *Solar Tunnel Dryer for Fruits*. *Plant Research and Development*, Vol 44 : 61-80
- Ettrup, E.P. and Lorentzen, J. (1973). *Influence of freeze-drying parameters on retention of flavour compounds of coffee*. *J. Food sci.*, 38: 119-122
- Hoerli, L.L., Lotz, A. and Gierschner, K. (1995). *Production of low-calorie strawberry jam pleasant in taste and suitable for diabetics using both acesulfame-K and aspartame*. *Industry Obst und Gemueseverarbeitung* 80(1), 2-7
- Horn, M. (1988). *Solar Drying of Agricultural Products. A Case Study from Peru*. *Solar Drying of Agricultural Products*. CNRE Bulletin No.19 FAO.

- J.R. Piggott and A. Paterson, (1994). *Understanding Natural Flavors*. (P21-22)
University of Strathelyde Glasgow.
- János Szolcsányi. (2004). *Forty years in capsaicin research for sensory pharmacology and physiology*. Neuropeptides.
- John B. Hunchings. (1999). *Food color and Appearance 2nd Edition*, (P 213-215)
Colmworth, Bedford UK.
- Karel, M. (1975). *Principle of Food Science Marcel Dekk.*, New York.
- Lunning, P.A., Ebbenhorst-Seller, T. and Roozzen, J.P. (1995). *Effect of hot-air drying on flavour compounds of bell peppers (Capsicum annuum)*. Journal Sci. Food. Agric. 68:355-365
- M. M. Mazidaa, M. M. Sallehb and H. Osman. (2004). *Analysis of volatile aroma compounds of fresh chilli (Capsicum annuum) during stages of maturity using solid phase microextraction (SPME)*. Journal of Food Composition and Analysis.
- Matias, E.C., Sousa, I.M.N. and Laureano, O. (1994). *Hypocaloric jams for grape juice. In: Development in food engineering part 1*. ed. T. Yano., R. Matsumo. and K. Nakamura. pp.102-104. Chap & Hall Great Britain by Hartnolls Ltd., Bodmin, Cornwall.
- Mayuree Krajayklang, Andreas Klieber and Peter R. Dry. (2000). *Colour at harvest and post-harvest behaviour influence paprika and chilli spice quality*. Postharvest Biology and Technology.
- Paakkonen, K. and Mattila, M. (1991). *Processing, packaging and storage effects on quality of freeze-dried strawberries*. J. Food sci., 56: 1388-1392
- Payne, J.A., Lyon, B.G. and Senter, S.D. 1992. Quality characteristics of oriental persimmons (Diosyros L.V. Fuyu.) grown in the Southeastern United States. J. Food Sci. 57(3) : 693-695
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbins. (1981). *Spices*. (P 439)
New York. : Longman Inc.
- Robert V. Krejcie and Earyle W. Morgan. (1970). *Educational and Psychological Measurement* (P.608-609)
- Sacharow, S. (1976). *Handbook of Package Materials*. AVI Publishing, Connecticut. 243p.

- Sainai, S.P.S., Bawa, A.S., and Ranote, P.S. (1996). *Thermal Process for Ready to Serve Mango Beverage*. Journal of Food Science and Technology-India. 33(5) : 434-435
- Semwal.A.D., Sharma,G.K. and Arya, S.S. (1996).*Flavour degradation in dehydrate convenience foods : change in carbonyls in quick-cooking rice and bengalgramdhat*. Food Chemistry, 57(2) : 233-239
- Sousa.IMN,Matias.E.C and Laureano.O.(1997), *The texture of low calorie grape juice jelly*.Food Research and Technology.205(2).140-142
- Venning, J.A., Burns, D.J.,Hoskin, K.M.,Nguyen,T. and Stec, M.G.H. (1989). *Factors influenceing the stability of kiwifruit pulp*.J.Food Sci.(2) : 393-400
- Wolford, E.R.,and Brown, M.S. (1965). *Liquid-nitrogen freezing of gren beans*.Food Technol.19(7) : 109-154
- Yau,J.N. and Huang.J.(1996). *Sensory analysis of cooked rice*.Food quality Preference, 7(3/4) : 263-270
- Zhang,Y.P.,Wu,JG,Zhong,L.Y. and Yang,Q.P.(1997). *Improvement of the antiretrogradation properties of instant rice*. Journal.of the Chinese Cereals and Oils Association,12(6) :15-18