

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงสาธารณสุข. (2536). ประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เรื่อง เกณฑ์คุณภาพจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (2546). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จรรยา ดวงมณี. (2547). การวิเคราะห์สารให้กลิ่นของน้ำพริกหนุ่ม. ปัญหาพิเศษวิทยาศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทวีทอง และคณะ. (2547). ผักและสุขภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
- ธีรพร กงบังเกิด. (2548). การแปรรูปอาหารโดยใช้ความดันสูง. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนานนท์. (2544). หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- บุญกร อุดรภิชาดิ. (2550). จุลชีววิทยาทางอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 3). ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2537). น้ำพริกหนุ่ม. ฉบับที่ มผช. 293/2547.
- รังสิมา พิบูลชัยสิทธิ์. (2549). การยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มด้วยวิธีการดัดแปลงบรรยากาศและกระบวนการความดันสูง. การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุทธิศักดิ์ เจษฎาไพสิฐ. (2550). ผลของความดันสูงยิ่งและการผนึกกันอากาศต่อการเก็บรักษาระยะเวลาสั้นของน้ำพริกหนุ่มที่ผลิตจากพริกพันธุ์จักรพรรดิ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมณฑา วัฒนสินธุ์. (2545). ตำราจุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุวิมล กิรติพิบูล. (2545). การควบคุมจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ ส.ส.ท.

- สุวิมล กิระติพิบูล. (2546). จุลินทรีย์กับการควบคุมสุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร.
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ ส.ส.ท.
- ปราณี อำนเปื้อง. (2535). *เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิไล รังสาทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ : เท็กซ์แอนด์เจอร์นัลพับลิเคชั่น.
- อรุณี อภิชาติสร่างกูร. (2549). *การปรับปรุงพันธุ์พริกหนุ่มเพื่อผลิตน้ำพริกหนุ่มที่มีความเผ็ดคงที่และปราศจากรสขม*. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ (ปีที่1) เสนอต่อสถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. (1998). *Bacteriological Analytical Manual*. 8th ed. Verginia, USA, AOAC International.
- AOAC. (2000). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C. 1141P.
- Bayindirli, A., Alpas, H., Bozoglu, F. and Hizal, M. (2006). *Efficiency of high pressure treatment on inactivation of pathogenic microorganisms and enzymes in apple, orange, apricot and sour cherry juices*. Food Control, 17, 52 - 58.
- Bull, M. K., Zerdin, K., Howe, E., Goicoechea, D., Paramanandhan, P., Stockman, R., Sellahewa, J., Szabo, E. A., Johnson R. L., and Stewart, C. M. (2004). *The effect of high pressure processing on the microbial and chemical properties of Valencia and Navel orange juice*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 5, 135 - 149.
- Butz, P., Garcia, A. F., Lindauer, R., Dieterich, S., Bognar, A. and Tauscher, B. (2003). *Influence of ultra high pressure processing on fruit and vegetable products*. Journal of Food Engineering, 56, 233 - 236.
- Campos, F.P. and Cristianini, M. (2007). *Inactivation of Saccharomyces cerevisiae and Lactobacillus plantarum in orange juice using ultra high-pressure homogenization*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 8, 226 - 229.
- Chapleau, N., Ritz, M., Delepine, S., Jugiau, F., Federighi, M. and Lamballerie, M. (2006). *Influence of kinetic parameters of high pressure processing on bacterial inactivation in a buffer system*. International Journal of Food Microbiology, 106, 324 - 330.

- Dogan, O. E. C. (2004). *Effects of ultra high hydrostatic pressure on Listeria monocytogenes and natural flora in broth, milk and fruit juices*. Food Science and Technology, 39, 91-97.
- Fennema, O. R. (1996). *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Flurky, W. H. and Jen, J. J. (1978). *Peroxidase and polyphenol oxidase activities in developing peaches*. Journal of Food Science and Technology, 43, 1826 - 1831.
- Gomes, M.R.A. and Ledward, D.A. (1995). *Effect of high-pressure treatment on the activity of some polyphenoloxidase*. Food Chemistry, 56, 1 - 5.
- Gokmen, V., Bahceci, K., Serpen, A. and Acar, J. (2004). *Study of lipoxygenase and peroxidase as blanching indicator enzymes in peas :change of enzyme activity, ascorbic acid and chlorophylls during frozen storage*. Lebensmittel-Wissenschaft and Technologie, 38, 903 - 908.
- Guan Dongsheng, C. H., Ting Edmund Y. and Hoover Dallas G. (2006). *Inactivation of Staphylococcus aureus and Escherichia coli O157:H7 under isothermal-endpoint pressure condition*. Food Engineering, 77, 620 - 627.
- Houška, M., Strohalm, J., Kocurová, K., Totušek, J., Lefnerová, D., Triska, J., Vrchotová, N., Fiedlerova, V., Holasova, M., Gabrovská, D. and Paulicková, I. (2006). *High pressure and foods-fruit/vegetable juices*. Food Engineering, 77(3), 386 - 398.
- Kuo-chiang Hsu, F.-j. T. and Hsin-yi Chi (2008). *Evaluation of microbial inactivation and physicochemical properties of pressurized tomato juice during refrigerated storage*. LWT-Food science and Technology, 41, 367 - 375.
- Krebbbers, B., Matser, A. M., Koets, M. and Van den Berg, R. W. (2002). *Quality and storage stability of high pressure preserved green beans*. Journal of Food Engineering, 54, 27 - 33.
- Krebbbers, B., Matser, A. M., Hoogerwerf, S. W., Moezelaar, R., Tomassen, M. M. M. and van den Berg, R. W. (2003). *Combined high-pressure and thermal treatments for processing of tomato puree: evaluation of microbial inactivation and quality parameters*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 4(4), 377 - 385.

- Lopez-Malo, A., Palou, E., Barbosa-Canovas, G. V., Welti-Chanes, J. and Swanson, B. G. (1998). *Polyphenoloxidase activity and color changes during storage of high hydrostatic pressure treated avocado puree*. Food Research International, 31, 549 - 556.
- Martín, M. F. S., Barbosa-Cánovas, G. V. and Swanson, B. G. (2002). *Food Processing by High Hydrostatic Pressure*. Food Science and Nutrition, 42, 627 - 645.
- McGuire, R. G. (1992). *Reporting of objective color measurements*. HortScience, 27(12), 1254 - 1255.
- Oey, A., Lille, M., Loey, A.v. and Hendrickx, M. (2008). *Effect of high pressure processing on color, texture and flavour of fruit and vegetable-based food products*. Trends in Food Science & Technology, 19, 320 - 328.
- Phunchaisri, C. and Apichartsrangkoon, A. (2005). *Effects of ultra-high pressure on biochemical and physical modification of lychee (Litchi chinensis Sonn.)*. Food Chemistry, 93, 57 - 64.
- Polydera, A. C., Stoforos, N. G. and Taoukis, P. S. (2003). *Comparative shelf life study and vitamin C loss kinetics in pasteurised and high pressure processed reconstituted orange juice*. Journal of Food Engineering, 60, 21 - 29.
- Polydera, A. C., Stoforos, N. G. and Taoukis, P. S. (2005). *Effect of high hydrostatic pressure treatment on post processing antioxidant activity of fresh Navel orange juice*. Food Chemistry, 91, 495 - 503.
- Quaglia, G.B., Gravina, R., Paperi, R. and Paoletti, F. (1996). *Effect of high pressure treatments on peroxidase activity, ascorbic acid content and texture in green peas*. Lebensm.-Wiss. U.-Techno, 29, 552 - 555.
- Rodrigo, D., Jolie, R., Loey, A. V. and Hendrickx, M. (2007). *Thermal and high pressure stability of tomato lipoxygenase and hydroperoxide lyase*. Journal of Food Engineering, 79, 423 - 429.
- Voldich, M., Dobiáš, J., Tichá, L., Eovský, M. and Krátká, J. (2004). *Resistance of vegetative cells and ascospores of heat resistant mould Talaromyces avellaneus to the high pressure treatment in apple juice*. Food Engineering, 61(4), 541 - 543.