

## เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2551. *คุณค่าทางโภชนาการของลำไย*. [ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา <http://www.doa.go.th> ( 29 กรกฎาคม 2551)
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2543. *เทคโนโลยีของน้ำตาล เล่ม 1*. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกุล ปิยะจอมขวัญ. 2543. *เทคโนโลยีของแป้ง*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 292 หน้า
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2546. *ลีนี่ ลำไย*. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. กรุงเทพฯ
- เกษนิษฐ์ เรืองนภรัตน์ และรณน นันทะสมบัติ. 2549. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสซีฟู้ด*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กุลยา จันทร์อรุณ. 2541. *กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง*. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม. พิษณุโลก.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. *การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-เมท.* วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นราพร เขาวนัวิทยาการ. 2543. *การทำแยมสับปะรดเคลอริต้า*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 346.(พ.ศ.2521). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกลูโคส ไซรัป มอก.268-2521*. หน้า 1
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2535. *การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส*. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยาริ. 2539. *อาหารกึ่งแห้ง*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่.
- มณฑิลา กาวิชัย. 2546. *เอกสารประกอบการสอนวิชา ทอ 310 จุลชีววิทยาทางอาหาร*. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ วิทยาเขตแพร่ เฉลิมพระเกียรติ.

- มนตรี นายสว่าง. 2004. *การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและรีโอ โลยีของของผสมแป้งกับกัมระหว่าง การให้ความร้อน*. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
- รัตนา อัดตปัญญา และอัจฉรา เทียมภักดี. 2542. *วิธียืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดเพื่อการแปรรูปเป็นเนื้อ ลำไยอบแห้งในเชิงพาณิชย์*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการ วิจัย
- รัตนวรรณ ยับ. 2547. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสพริกไทยดำ*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่
- วิภาวรรณ วีระนะ. 2542. *ทำอย่างไรลำไยไทยสู่มาตรฐานตลาดโลก*. วารสาร ช.ค.ส. ปีที่ 22 ฉบับที่ 3 หน้า 62-85.
- ศิริลักษณ์ สิ้นชวาลัย. 2525. *ทฤษฎีอาหาร*. เล่ม 3 หลักการถนอมอาหาร. เกษตรศาสตร์บัณฑิต ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2550. *สถานการณ์การค้าลำไย*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.dft.moc.go.th> (23 สิงหาคม 2551)
- สำนักส่งเสริมและพัฒนากการเกษตรเขตที่ 6 จังหวัดเชียงใหม่, 2551. *ลำไย*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://ndoae.doe.go.th/data\\_ndoae/index3.htm](http://ndoae.doe.go.th/data_ndoae/index3.htm) (23 สิงหาคม 2551)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. *มาตรฐานแบ่งคัดแปรสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร มอก. 1073-2535*. หน้า 1.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนขอสลำไย มพช. 1341-2549* หน้า 1
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และศิริ ชัยเสรี . 2539. *ลูกกวาดและช็อกโกแลต*, วิทยาศาสตร์, คณาจารย์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สุภกาญจน์ พรหมจันทร์ และวิจิตรา จันทราพรชัย. 2550. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสขึ้นจากสับปะรด*. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สุวรรณ สุกิมาร. 2543. *เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต*. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ

- อัจฉรา เทียมภักดี. 2549. ผลของพีเอช เจลาติน เพกทิน น้ำตาล และน้ำผลไม้ที่มีต่อลักษณะเนื้อสัมผัสของกัมมีเยลลี่. วิทยานิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่
- อนุชากร มานะกิจถการ. 2541. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซัทนียส์ผสมสับประรด มะละกอ และแครอท. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนารผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่
- AOAC. (2000). Official method of analysis of AOAC international. 17<sup>th</sup> ed. The United States of America
- Ahmed, J. and Shivhare, U. S. (2001). Thermal kinetics of colour degradation and storage characteristics of onion Paste. *Journal of food science and technology* 34 p.380-383
- Alastair Alexander and Neelab Badrie. (2004). Effect of bring and incorporating papaya on physicochemical and sensory characteristics of low sodium Carambola (Averrhoa carambolaL.) hot sauce. *Food Service Research International* 15(1) p.51- 66
- Al-hooti, S., Sidhu, J.S., Al-otaibi, J. and Al-ameeri, H. (1997). Processing of some important date cultivars grown in united Arab Emirates into chutney and date relish. *Journal of Food processing and Preservation* 21 p.55-68
- Ames, J. M. (1992). The maillard reaction. In B. J. F. Hudson (Ed.). *Biochemistry of food proteins.* (pp. 99–153). London: Elsevier Applied Science Publishers.
- Balaswamy, K., Jyothirmayi, T. and Rao, D.G. (2004). Studies on preparation of curry leaf chutney powder. *Foodservice Research International* 14 p. 175-187.
- Balaswamy, K., Satyanarayana, A. and Rao, D.G. (2004). Studies on preparation and storage characteristics of onion -chilly Chutne. *Foodservice Research International* 15 p.140-146
- Belitz, H.D. and Grosch, W. (1987). Food additives. In *Food chemistry.* Springer Verlag Berlin, Germany, pp.351
- Camille, S.T.louis and Neela badrie. (2001). Effects of peel addition and storage on quality of golden apple (*Spondias Cytherea* Sonn.) hot sauce. *Journal of Food Qaulity* 25(6)p.519-532

- Davies, R., Birch, G.G., and Parker, K.J. (1976). Intermediate moisture food applied Science Publishers, Ltd., London, 306 pp.
- Elaine, M. D'Sa. (2005). "Preservation principles in chutney". [Online]. Available [http://www.uga.edu/nchfp/how/can\\_06/chutney\\_principles.html](http://www.uga.edu/nchfp/how/can_06/chutney_principles.html) ( 19 July 2007)
- Elizabeth, L. Andress . (2003). "Preparing and canning chutney". [Online]. Available [http://www.uga.edu/nchfp/how/can\\_06/mango\\_chutney.html](http://www.uga.edu/nchfp/how/can_06/mango_chutney.html) (19 July 2007)
- Fennema, O.R. and Dekker, M. (1996). Food chemistry. Third edition. New York
- Gabarra, P. and Hartel, R.W. (1998). Corn syrup solid and their saccharide fractions affect crystallization of amorphous sucrose. *Journal of Food Science*, 63 p. 583-588
- Jackson , E.B. and Howling, D. (1995). Glucose syrup and starch hydrolysates. In Sugar Confectionery Manufacture. (Jackson E.B., Ed.), 2<sup>nd</sup> ed., Glasgow : Blackie Academic & Professional, p. 13-37
- Keith R. Price, James R. Bacon, and Michael J. C. Rhodes. (1997). Effect of storage and domestic processing on the content and composition of flavonol glucosides in onion (*Allium cepa*). Biochemistry department, Institute of Food Research, Norwich Research Park, Colney, Norwich NR4 7UA, U.K. *Journal of Food Chemistry*. 45 p 938-942
- Labuza, T.P. (1982). *Shelf-life dating of foods*. Food & Nutrition Press INC. Connecticut.
- Leistner, L. and Rodel, W. (1976). The stability of intermediate moisture food with respect to microorganisms. Page 123. In : Intermediate Moisture Food. Edited by Davies, R., Birch, G.G. and Parker, K.J. Applied Science Publishers, Ltd., London
- Marek Gibinski , Stanislaw Kowalski , Marek Sady , Jan Krawontka ,Piotr Tomasik and Marek Sikora. (2006). Thickening of sweet and sour sauces with various polysaccharide combinations. *Journal of Food Engineering* 75 p.407-414
- Marek Sikora, Stanislaw Kowalski, Piotr Tomasik and Marek Sady. (2007). Rheological and sensory properties of dessert sauces thickened by starch-xanthan gum combinations. *Journal of Food Engineering* 70 p.1144-1151
- Pilnik, W. and Rombout, F.M. (1985). Polysaccharide and food processing. *Carbohydrate Research*, 142: 93-105

- Pitt, J.I. (1975). Xerophilic fungi and the spoilage of food of plant origin. Page 273-307. In : Water relation of Food. Edited by Duckworth, R.B. Academic press, New york
- Prabhakara rao, P.G., Nrsing rao, G., Styanarayana, A. and Rao, D.. (2004). Studies on chutney powder based on tamarind leaves . *Foodservice Research International* 54 p. 13-24.
- Scott, W.J. (1953). Water relations of *Staphylococcus aureus* at 30°C. *Aust. Journal of Biology Science* 6 p. 549-564
- Sharma,G.P. and Prasad, S.. (2006). Optimization of process parameter for microwave drying of garlic cloves. *Journal of Food Engineering* 75(4.) p.441-446
- Troller, J.A. (1975). Influence of water activity on growth and enterotoxin formation by *Staphylococcus aureus* in food. *Journal of Food Science* 40. p. 802-804
- Troller, J.A.and Christian, J.H.B. (1978). Water activity and food. Academic Press, New York. 235 pages
- Tummala Jyothirmayi , Galla Narsing Rao and Dubasi Govardhana Rao. (2006). Studies on instant raw tamarind chutney powder . *Journal of Foodservice* 17 p. 119–123