

เอกสารอ้างอิง

- ปวิณ ปุณศรี. โอฟาร ตัณทวิรุพห์. อีระ จารุจินดา. นุชนารถ จงเลขา. จิตติ ปิ่นทอง. พูนสุข ัญญาภา. สมโภชน์ ป้านสุวรรณ และ อัจฉรา วาสิกานนท์. 2537. คู่มือการปลูกไม้ผลเขตหนาวที่สำคัญ 5 ชนิด : บ๊วย ห้อ พลัม สาลี่ พลับ . วิสคอมเซ็นเตอร์ , หน้า 53-63.
- นพดล จรัสสัมฤทธิ์. 2537. ไม้ผลเขตหนาว. สหมิตร. กรุงเทพฯ. หน้า 83-96.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. โอเดียนสโตร์ สงขลา.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2535. สายพันธุ์พลับที่เหมาะสมต่อการผลิตพลับกึ่งแห้ง. วารสารเกษตร.8(1) : 11-21.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิถภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนานพนธ์. 2533. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- วิเชียร วรพุทธิพร. 2534. คู่มือปฏิบัติการจุลชีววิทยาของอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น. ขอนแก่น.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2529. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 1. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. กรรมวิธีการอบแห้ง. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

- AOAC. 1984. Official Methods Association of Official Analytical Chemist. 13rd edition. Washington, D.C.
- Ben-Arie, R. and Sonogo, L. 1993. Temperature affects astringency removal and recurrence in persimmon. *J. Food Sci.*, 58(6) : 1397-1400.
- Ben-Arie, R. and Zutkhi, Y. 1992. Extending the storage life of "Fuyu" persimmon by modified atmosphere packaging. *Hort Science.*, 27(7) : 811-813.
- Ben-Arie, R., Pesis, E. and Levi, A. 1988. Role of acetaldehyde production in the removal of astringency from persimmon fruits under various modified atmospheres. *J. Food Sci.*, 53(1) : 153-156.
- Birch, G.G., Davies, R. and Parker, K.J. 1976. Intermediate Moisture Foods. Applied Science Publishers, Ltd., London.
- Blumenfeld, A. and Gottreich. 1991. Light microscopic observations of tannin cell walls in persimmon fruit. *J. Horticultural Sci.* 66(6) : 731-736.
- Bresnahan, T. 1989. Surfer® Access System Version 4.07. Golden Software Inc.
- Busta, F.F. and Sofos, J.N. 1993. Sorbic acid and sorbates. p. 49-93 Edited by Davidsa, M. and Branen, A.L. In : Antimicrobials in Foods. 2nd edition, Marcel Dekker, New York.
- Canellas, J., Mulet, A., Rossello, C., Simal, S. and Torrs, A. 1994. Quality of dried apricots : effect of storage temperature, light and SO₂ content. *J. Sci Food Agric.*, 65:121-124.
- 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.

- Chapman, G.W., Forbus, W.R., Payne, J.A. and Senter, S.D. 1991. Sugar and nonvolatile acid composition of persimmons during maturation. *J. Food Sci.*, 56(4):989-991.
- Day, B.P.F., 1993. Fruit and vegetable. p.114-133. Edited by Parry, R.T. In : Principle and Application of Modified Atmosphere Packaging of Food. Blaskie Academic. Glasgow.
- FAO, 1980. Manuals of Food Quality Control : 2. Additives - Contaminants - Techniques. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Deman, J.M. 1990. Principle of Food Chemistry. 2nd edition, AVI Book, London.
- Fellow, P.J. 1990. Food Processing Technology : Principal and Practice . 2nd edition, Ellis Horwood, West Sussex.
- Flores, J.H. 1990. Effect of sulfur dioxide and storage temperature on the sensory properties of clarified apple juice. *J. Food Sci.*, 55 (3) : 728-731.
- Francis, F.J. 1985. Pigments and other Colorants. Edited by Fenema, O. p.567-575. In : Food Chemistry. 2nd edition, Marcel Dekler, New York.
- Gatchalian, M.M. 1981. Sensory Evaluation Methods with Statistical Analysis. Collage of Home Economics, University of the Philippines, Philippines.
- Gazit, S. and Adato, I. 1972. Effect of carbondioxide atmosphere on the cause of astringency disappearance of persimmon (*Diospyros kaki L.*) fruit. *J. Food Sci.*, 37(3) : 815-817.
- Giese, J. 1994. Antimicrobials : assuring food safety. *Food Technol.*, 46(6) : 101-110.
- Instron Corporation, 1993. Instron Series 5565. Load Frams and Instron Merlin Software. Canton, Massachusetts.

- Ito, S. 1986. Persimmon. p. 355-370. Edited by Monselise, S.P. In : Handbook of Fruit Set and Development. CRC press, Florida.
- Ito, S. and Matsuo, T. 1982. A model experiment for destringency of persimmon fruit was high carbondioxide treatment : in vitro gelation of kaki-tannin by reaction with acetaldehyde. Agri. Biol. Chem., 463.
- Lindsay, R.C. 1985. Food Additive . Edited by Fennema, O. p.598-663 In : Food Chemistry. 2nd edition, Marcel Dekler, New York.
- Minolta camera Co., Ltd.1991. Chroma Meter CR-310 Instruction Manual Chuo-ku, Osaka, Japan.
- Ough, C.S. 1993. Sulfur Dioxide and Sulfites. Edited by Davidsa, M., and Branen, A.L. p.173-179. In : Antimicrobials in Foods. 2nd edition, Marcel Dekker, New York.
- Parker, K.J. 1976 .Intermediate Moisture Foods. Applied Science, London.
- Payne, J.A., Lyon, B.G. and Senter, S. D. 1992. Quality characteristics of oriental persimmons (*Diosyros kaki L. v. Fuyu.*) grown in the Southeastern United States. J. Food Sci. 57(3) : 693-695.
- Pesis, E., Levi, A. and Ben-Arie, R. 1986. Deastringency of persimmon fruits by creating a modified atmosphere in polyethylene bags. J. Food Sci., 51(3) : 1014-1016, 1041.
- Pesis, E. , Levi, A. and Ben-Arie ,R. 1988. Role of acetaldehyde production in the removal of astringency from persimmon fruits under various modified atmospheres. J. Food Sci., 53 (1) : 153-156.
- Potter, N.N. 1968. Food Science : Food Dehydrate and Concentration. AVI publishing .Westport, Connecticut.

- Ranganna, S. 1991. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products. Tata McGraw-Hill, New Delhi.
- Tanner, J.R. and Cheischester, D.F. 1983. Antimicrobial Food Additive. Edited by Furia, T.E. p. 142-147. In : Handbook of Food Additive. 2nd edition. CRC press, Florida.
- Walonick, D.S. 1987. Stat-Packets. Walonick Associates Inc. Minneapolis, MN.
- William, J.C. 1976. Chemical and non-enzymic changes in intermediate moisture foods. p. 100-120. Edited by Birch, G.G., Davies, R. and Parker, K.G. In : Intermediate Moisture Foods. Applied Science, London.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก