

เอกสารอ้างอิง

- จริงแท้ ศิริพานิช. สรรพวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ, 2538.
- จูไรรัตน์ แสงสวัสดิ์. ฝรั่งแป้นสีทอง. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครสวรรค์, 2541.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหารหลังการเก็บเกี่ยว ผักและผลไม้. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ, 2538.
- นราพร เซาว์นวิทย์. วิทยานิพนธ์เรื่องการทำแยมสับปะรดแคลอรีต่ำ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ : เชียงใหม่, 2543.
- นัยทัศน์ ภูศรีณย์. การสกัดเพคตินจากผลไม้บางชนิด. กรุงเทพฯ ; วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 1.- 56, 2521.
- พวงทอง ใจสันดี. ศึกษาการสกัดเพคตินจากเปลือกเสาวรส. เชียงใหม่ ; มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2537.
- มาลินี สุขเมตติกุล. การวิเคราะห์ผลไม้พื้นเมืองของไทยชนิดต่างๆ โดยวิธีเคมีเพื่อประโยชน์ในการทำเยลลี่ต่างๆ. กรุงเทพฯ. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2509.
- วารภรณ์ ชัยโสภาส. การสกัดเพคตินในผลไม้. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, ปีที่ 10 : 2, 2538.
- ศุลกากร, กรม. สถิติการนำเข้า-ส่งออก. Online Information Service for Importers and Exporters, www.customs.go.th
- ส่งเสริมการเกษตร, กรม. รายงานความต้องการวัตถุดิบของโรงงานอุตสาหกรรมเกษตรปี 2542. ฝ่ายอุตสาหกรรมเกษตร กองส่งเสริมธุรกิจเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร, กันยายน, 2542.
- สวัสดิ์ เพื่อกสกันธ์. ฝรั่ง. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดบุรีรัมย์, 2541.
- สุมาลี พิทักษ์เสรกุล. การสกัดเพคตินจากฝรั่ง. กรุงเทพฯ : ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2517.

สุทัศน์ วัฒนพานิชกร. การหาความสัมพันธ์ระหว่างอุณหภูมิและเวลาในการสกัดเพคติน.

กรุงเทพ. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2518.

- Anon C.. 1981. Amidated Pectin, Pectins, in Specifications for Identity and purify of Carrier Solvents, Emulsifiers and Stabilizer, Enzyme Preparaion, Flavoring Agents, Food Colors, Sweetening Agents and other Food Additives, *FAO Food and Nutrition Paper 19*, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 10 – 14, 152 – 155.
- Anonymous. 2000. Pectin-Joint – Stock company. www.scs.tg/pectin/index.htm
- Arkhipova, A.N. and Krasnikova, L.V. 1994. Use of Non – Traditional Additives in the Manufacture of Cultured Milk Products for Therapeutic and Prophylactic Use. *Molochnaya Promyshlennost*, 8, 14 – 15.
- A.O.A.C. 1998. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists, Inc.* Washington, DC.
- Axelos, M.A.V. and Thibualt, J.F. 1991. The Chemistry of Low Methoxyl Pectin Gelation. In *The Chemistry and Chemistry of Pectin*. R.H. Walter (ed.). Academic Press. New York. 109 – 118.
- Baker, R.A. Berry, N. and Hui, Y.H. 1990. Fruit Preserves and Jams, In *Processing Fruit ; Science and Technology vol 1* . Somogyi, L.P. and Ramaswamy, H.S. Lavcaster- Basel, 117 – 113.
- Baker, R. A. 1997, Reassessment of Some Fruit and Vegetable Pectin Levels. *Journal of Food Science*, 62, 225-229.
- Basak, S. and Ramaswamy, H.S. 1994. Simultaneous Evaluation of Shear Rate and Time Dependency of Stirred Yoghurt Rheology as Influenced by added Pectin and Strawberry Concentrate. *Journal of Food Engineering.*, 21(3), 385 - 393.
- Berth, G., Anger, H., Plashchina, I. G. 1982. Structural Study of the Solutions of Acidic Polysaccharides. Study of Some Thermodynamic Properties of the Dilute Pectin Solutions with Different Degrees of Esterification. *Carbohydrate Polymer*, 2, 1.
- Bhalla, T. C.; Joshi, M.; Agrawal, H. O. Evaluation of Some Methods for Isolation of

Pectin from Apple Pomace. *National Academy Sciences Letters* 1993, 16, 157-159.

Boothby, D. 1983. Pectic Substances in Developing and Ripening Plum Fruit. *Journal Food Agriculture.*, 44, 11 - 17.

Braden. A. R., Davidson, P.M. and Salminen, S. 1990. *Food Additive*. Marcel Dekker, Inc. New York.

Brake, N.C. and Fenema, O.R. 1993. Edible Coatings to Inhibit Lipid Migration in a Confectionary Product. *Journal of Food Science*, 58 (6), 1422-1425.

Cambell, L.A. and Palmer, G.H. 1978 Pectin, in *Topic in Dietary Fiber Research* . ed Spiller, G.A., Plenum, New York, 105.

Christensen, P. E.1954. Methods of Grading Pectin in Relation to the Molecular Weight (intrinsic viscosity) of Pectin. *Food Research.*, 19, 163.

Christensen, S. H. 1986. Pectins, in *Food Hydrocolloids*, vol.III. ed.Glicksman, CRC Press, Boca Raton, FL, 206 -207.

Chyan, C.C., Chen, S.Y., and Wu C.M.(1992) Differences of Volatile and Non Volatile Constituents Between Mature and Ripe Guava (*Psidium guajava L.*). *Journal of Agriculture Food Chemistry*. 40, 846 -849.

Coffin, D. R. and Fishman, M. L. 1994. Physical and Chemical Properties of Highly Plasticized Pectin Starch Films. *Journal Application Polymer Science*. 54 (9), 1311 - 1320.

Constenla, D.; Ponce, A. G.; Lozano, J. E. Effect of Pomace Drying on Apple Pectin. *Lebensm.-Wiss. u- Technology* 2002, 35, 216-221.

Crandall, P. G.; Braddock, R. J.; Rouse, A. H. Effect of Drying on Pectin Made From the Lime and Lemon. *Journal of Food Science* 1978, 43, 1680-1682.

De Vreis, J. A., Vogagen, A.G.J. Rombouts, F.M. 1984. Effect of Ripening and Storage on Pectic Substances. *Carbohydrate Polymer.*, 4, 3.

Dhingra, M.K. and Gupta, O.P. 1984. Evaluation of Chemicals for Pectin Extraction from Guava (*Pseudium guajava L.*). *Journal of Food Science and Technology, India*, 21 (3) : 173 – 175.

- Dryden, E. C.; Willaman, J. J.; Hills, C. H. Some Factors Affecting the Pectin Grade of Apple Pomace. *Food Technology* 1952, 6, 474-478.
- Dumitru, S. 1998. *Polysaccharides : Structural Diversity and Functional Versatility*. Marcel Dekker, inc. New York.
- Einhornstoll, U., Glasenapp, N. and Kunzek, H. 1996. Modified Pectins in Whey – Protein Emulsion. *Nahrung Food*, 40 (2), 60 –67.
- El Bulk, R. E., Babiker, E. F. E., El Tinay, A. H. Changes in Chemical Composition of Guava Fruits During Development and Ripening. *Food Chemistry* 1997, 59, 395 - 399.
- Elshamei, Z. and Elzoghbi, M. 1994. Production of Natural Clouding Agents From Orange and Lemon Peels. *Nahrung Food*, 38(2), 158 -166.
- Gnanasambandam, R., and Proctor, A., 1999. Preparation of Soy Hull Pectin. *Journal Food Chemistry*, 65 ; 461 – 467.
- Hodgson, A.S. and Kerr, L.H. 1991. Tropical Fruit Product. *FOSTAT/Propak Asia/97 Food Conference*. 22 –24 May, Bangkok, Thailand.
- Hoefler, A. C., Sleaf, J.A. and Trudso, J.E. 1994. Fat Substitute. *US Patent no.* 5,324,531.
- Huber, D. J. 1983. The Role of Cell – Wall Hydrolysis in Fruit Softening. In *Horticultural Reviews* ed. J. Janick AVI Publisher Co., Westport. CT. USA, 169.
- Huber, D. J. 1984. Strawberry Fruit Softening : the Potential Roles of Polyuronides and Hemicellulose. *Journal of Food Science*. 49, 1310.
- Hwang, J.K., Kim, C.J. and Kim, C.T. 1998. Extrusion of Apple Pomace Facilitates Pectin Extraction. *Journal of Food Science*, 63 (5) : 841 – 844.
- IFT. 1991. Pectin's Functionality Find in Fat Replacer Market. IFT Press Conference Report. *Journal of Food Technology*, 45 (12) : 116 –117.
- International Federation of Fruit Juice Producers. 1964. Determination of Pectin. *I.F.J.U.- Analyses* : No. 26.
- Jagtini, J. Chan, H.T., Jr. and Sakai, W.S. 1998. *Tropical Fruit Processing*. Academic Press. San – Diego, California.

- Kalapathy, U. and Proctor, A. 2001. Effect of Acid Extraction and Alcohol Precipitation Conditions on the Yield and Purity of Soy Hull Pectin. *Journal of Food Chemistry*, 73 : 393 – 396.
- Karpovich, N.S., Telichuk, L.K., Donchenko, L.V. 1981 Pectin and Rawmaterial Resources. *Pishch Promst. Moscow*, 3, 36.
- Kausar, P. and Nomura, D. 1982. A New Approach to Pectin Manufacture by Copper Method, Part 3. *J. Fac. Agric. Kyushu Univ.*, 26, 111.
- Kawakatsu, T., Trägårdh, G. and Trägårdh C. 2001. The Formation of Oil Droplets in a Pectin Solution and the Viscosity of the Oil-in-Pectin Solution Emulsion. *Journal of Food Engineering*, 50(4), 247-254.
- Kertesz, Z.I. 1951. *The Pectic Substances*. Interscience Publishers, Inc., New York.
- Klavans, J.A., Bennett, R. D. and Vannier, S. H. 1994. Physical /Chemical Nature of Pectin Associated with Comercial Orange Juice Cloud. *Journal of Food Science*.59(2), 399 - 401.
- Kratchanov, C. et. Al. 1986. Improving Pectin Technology : Extraction Using Pusating Hydrodynamic Action. *Journal of Food Technology*, 21 : 751 – 761.
- Kratz, R. and Dengler, K. 1995. Fruit Preparations for Yoghurts. Pectin as Thickener Requirements Posed by Producers of Fruit Preparations and Yoghurts. *Food Tech. Eur.*, 2 (2), 130 –137.
- May, C.D. 1997. Pectins. In :*Thickenning and Gelling Agents for Food*. ed. Imeson, A. Chapman & Hall, New York. 230 - 261.
- Michel, F. Doublier, J.L. and Thibault, J.F. 1982. Investigation on High Methoxyl Pectins by Potentiometry and Viscometry. *Prog. Food Nutr. Sci.*, 6 , 367.
- Michel, F. Thibault, J.F. and Doublier, J. L. 1981 Characterization of Comercial Pectins Purified by Cupic Ions. *Sci. Aliments*, 1, 569
- Mohamed, S. and Hasan Z. 1995. Extraction and Characterisation of Pectin from Various Agrowaste. *ASEAN Food Journal*, 60 (2) : 43 – 50.
- Moller, J.L. 1995. Stabilizers in Special Cultured Products. *Maelkeritidende*,108 (12) 318 – 319.

- Nussinovitch, A. 1997. Pectins. In : *Hydrocolloid Applications*. Chapman & Hall, New York. 83 –104.
- Oakenfull, D.G. 1991. The Chemistry of High Methoxyl Pectin. In : *The Chemistry and Technology of Pectin*. ed. Walter, R.H., Cornell University Geneva, New York. 87 – 106.
- Pagan, J. and Ibarz, A. 1999. Extraction and Rheological Properties of Pectin from Peach Pomace. *Journal of Food Engineering*, 39 : 193 – 201.
- Pagan, J., Ibarz, A. Lorca, M., Pagan, A. and Barbosa – Canovas, G.V. 2001. Extraction and Characterization of Pectin from Stored Peach Pomace. *Food Research International*, 24. 605 – 612.
- Pathak, D.K. and Shukla, S. D. 1978. A Review on Sunflower Pectin. *Indian Food Packer* (May-June), 49.
- Pereyra, R.A., Schmidt, K. and Wicker, L. 1995. Stability of Pectin – Casien Solutions. *IFT Annu. Meet. Conf. Book*. 219.
- Pilgrim, G.W., Walter R.H. and Okenfull, D.G. , 1991. Jam, Jellies and Preserves. In : *The Chemistry and Technology of Pectin*. ed. Walter, R.H., Cornell university Geneva, New York. 24 – 49.
- Rangana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruits and Vegetables Products*. Tata McGraw – Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Rolin, C. and De Vries, J.D. 1990. Pectin, in *Food Gels*. ed. Harris P., Elsevier Applied Science, London, 401 – 434.
- Seymour G.B. and Knox, J. P. 2002. *Pectins and their Manipulation*. CRC Press, p 250.
- Shi, X. Q., Chang, K.C., Schwarz, J.G. Wiesenborn, D. and Shih, M.C. Optimizing Water Washing Process for Sunflower Heads Before Pectin Extraction. *Journal of Food Science*. 57 (6) : 1435 – 1438.
- Sudhakar, D.V. and Maini, S.B. 2000. Isolation and Characterization of Mango peel Pectins. *Journal of Food Processing and Preservation*, 24 : 209 – 227.

- Voragen, A.G.J., Pilnik, W., Thaibault, J.F., Axelos, M.A.V. and Rnard, C.M.C.G. 1995. Pectins, in *Food Polysaccharides and Their Applications*. ed. Stephan, A.M., Marcel Dekker, Newyork, 287 – 339.
- Walter, R.H. 1991. *The Chemistry and technology of Pectin*. Academic Press, Inc. San Diego, California.
- Wang , Q., Pagan, J. and Shi, J. 2002. Pectin from Fruits, in *Functional Foods : Biochemical and Processing Aspects*. CRC Press, New York. 263 – 309.
- Wiesentorn, D.P., Wang, J., Chang, K.C. and Schwarz, J.G. 1999. Comparison of Continuous and Batch Processes for Pectin Extraction from Sunflower Heads. *Industrial Crops and Products an International Journal*, 19 : 171 – 181.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved