

เอกสารอ้างอิง

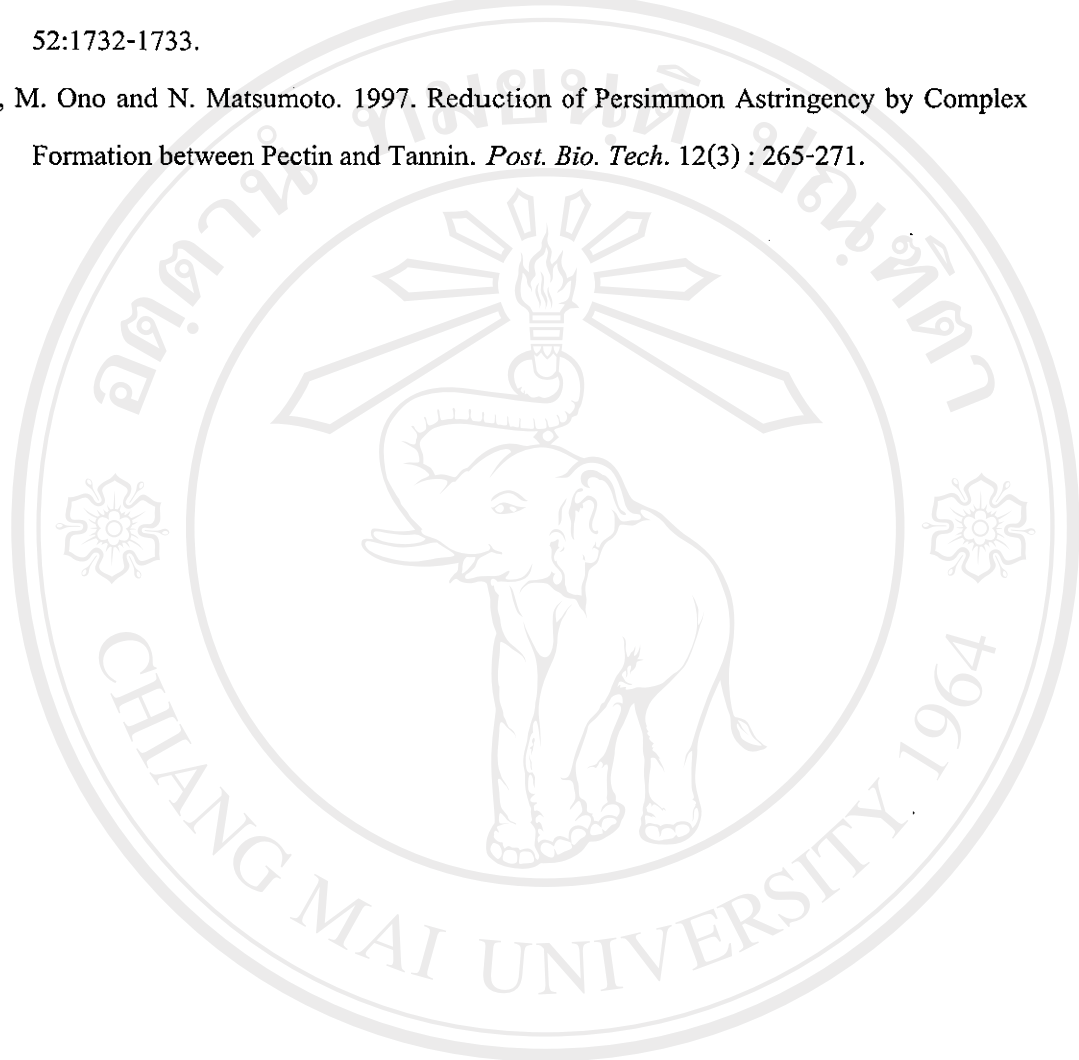
- กระทรวงสาธารณสุข. 2527. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84 (พ.ศ.2527) เรื่องวัตถุเจือปนอาหาร. กระทรวงสาธารณสุข.
- กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2542 . สารให้ความหวาน : คุณสมบัติและการใช้ประโยชน์. จาร์พา เท็ค เซ็นเตอร์. กรุงเทพฯ.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2539. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรม. 2526. วัตถุกันเสียในอาหาร. กรุงเทพฯ .
- ชารา ศรีสกุล. 2540. “การพัฒนากระบวนการผลิตและการเก็บรักษาปลั๊กกึ่งแห้งสายพันธุ์อั้งใสและนูชิน” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2543. เคมืออาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. วารสารอาหาร. 25(3) : 160-169.
- ปวิณ ปุณศรี. โอพาร์ ตัณทวิรุพห์. ชีระ จารุจินดา. นุชนารถ จงเลขา. จิตติ ปิ่นทอง. พูนสุข รัญญาภา. สมโภชน์ ป้านสุวรรณ และอัจฉรา วาสิกานนท์. 2537. คู่มือการปลูกไม้เมืองหนาวที่สำคัญ 5 ชนิด : บ๊วย ท้อ พลัม สาลี่ พลับ. วิสคอมเซ็นเตอร์. กรุงเทพฯ.
- พิทยา วงษ์ช้าง. 2542. “คุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลพลับที่ผ่านการกำจัดความฝาด” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535. สายพันธุ์พลับที่เหมาะสมต่อการผลิตปลั๊กกึ่งแห้ง. วารสารเกษตร. 8(1) : 11-21.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. หลักการทางเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาระบบผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- มณฑาทิพย์ ชุ่มฉลาด. 2539. กรดแอสคอร์บิกและกรดอิริทโรบิก/แอนต็อกซินินแดนท์. วารสารอาหาร. 26(1) : 7-13.
- มานิตย์ โนมิตตระกูล. 2525 .“ การขจัดความฝาดในผลพลับด้วยแก๊ส CO₂ และการเก็บรักษา”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ.
- ศิวพร ศิววชช. 2535. วัตถุเจือปนอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน. นครปฐม.
- สถาบันวิจัยพืชสวน. 2540. พลับและบ๊วย. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรุงเทพฯ.
- สังคม เตชะวงศ์เสถียร. 2532. ไม้ผลเขตหนาว. วิทยาลัยอุบลราชธานี มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. “กระบวนการทำแห้งอาหาร” ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 164-172.
- สุรินทร์ นิลตำราญจิต. 2543. เอกสารคำสอนวิชา 359455 ไม้ผลเขตหนาว. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17th ed. AOAC International. Maryland, USA.
- Ben-Arie, R., Pesis, E. and Levi, A. 1988. Role of Acetaldehyde Production in the Removal of Astringency from Persimmon Fruits under Various Modified Atmosphere. *J. Food Sci.*, 53(1) : 153-156.
- Buta, J.G., Moline, H.E., Spaulding, D.W. and Wang, C.Y. 1999. Extending Storage Life of Fresh cut Apples Using Natural Products and Their Derivatives. *J. Agric. Food Chem.* 47:1-6.
- Dong, X., Wrolstad, R.E. and Sugar, D. 2000. Extending Shelf Life of Fresh-cut Pears. *J. Food Sci.* 65 : 181-186.
- Francis, F.J. 1985. Pigments and Other Colorants. in Fenema, O.(ed) *Food Chemistry*. 2nd edition. Mercel Dekler. New York. pp.567-575.

- Frankos, V.H., Schmitt, D.F., Haws, L.C., McEvily, A.J., Iyengar, R., Miller, S.A., Munro, I.C., Clydesdale, F.M., Forbes, A.L. and Sauer, R.M. 1991. Generally Recognized as Safe (GRAS) Evaluation of 4-Hexylresorcinol for Use as a Processing Aid for Prevention of Melanosis in Shrimp. *Reg. Toxicol. Pharmacol.* 14 : 202-212.
- 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.
- Gomez-Lopez, V.M. 2002. Inhibition of Surface Browning, cut Avocado. *J Food Quali.* 26 : 265-384.
- Gonzalez-Aguilar, G.A. 2000. Maintaining Quality of Fresh-cut Mangoes Using Antibrowning Agents and Modified Atmosphere Packaging. *J. Agr. Food Chem.* 48 : 4204-4208.
- Gonzalez-Aguilar, G.A. 2001. Inhibition of Browning and Decay of Fresh-cut Radishes by Natural Compounds and Their Delivatives. *Lebensm.-Wiss.u.-Technol.* 34 : 324-328.
- Instron Corporation. 1993. Instron Series 5565. Load Frams and Instron Merlin Software. Canton, Massachusetts.
- Ito, S. 1971. "The persimmon" in Hulme, A.C. (ed.), *The Biochemistry of Fruits and Their Products.*, London : Academic press. pp.281-301.
- Itoo, S. and Matsuo, T. 1982. A Model Experiment for Deastringency of Persimmon Fruit was High Carbondioxide Treatment : in vitro Gelation of Kaki-tannin by Reaction with Acetaldehyde. *Agri. Biol. Chem.*, 463.
- Itoo, S. 1986. "Persimmon" in Monselise S.P. (ed.), *CRD Handbook of Fruit Set and Development.*, Florida. pp.355-370.
- Kleemann, A., Engel, J., Kutscher, B. and Reichert, D. 1999. *Pharmaceutical substances : syntheses, patents, applications.* 3nd edition. Thieme Stuttgart, New York. pp.950.
- Lambrecht, H.S. 1995. Sulfite Substitutes for the Prevention of Enzymatic Browning in Food. in Lee, C.Y. and Whitaker, J.R., (ed). *Enzymatic Browning and Its Control.* ACS Symposium Series 600. Washington D.C. : American Chemical Society. pp. 313-323.
- Lee, J.Y., Park, H.J., Lee, C.Y. and Choi, W.Y. 2003. Extending Shelf-life of Minimally Processed Apples with Edible Coatings and Antibrowning Agents. *Lebensm.-Wiss.u.-Technol.* 36 : 323-329.

- Lee-Kim, M.S., Hwang, E.S. and Kim, K.H. 1997. Inhibition Studies on Burdock Polyphenoloxidase (PPO) Activity. *J. Food Process Preserv.* 21 : 485-494.
- Luo, Y. and Barbosa-Canovas, G.V. 1995. Inhibition of Apple-Slices Browning by 4-Hexylresorcinol. in Lee, C.Y. and Whitaker, J.R., (ed). *Enzymatic Browning and Its Control*. ACS Symposium Series 600. Washington D.C. : American Chemical Society. pp. 240-250.
- Man, C.M.D. and Jones, A.A. 1994. *Shelf-life Evaluation of Food*. Chapman & Hall, London.
- McEvily, A.J., Iyegar, R. and Otwell, S. 1991. Sulfite Alternative Prevents Shrimp Melanosis. *Food Tech.* 45 : 80-86.
- Minolta Camera Co., Ltd. 1991. Chroma Meter CR-310 Instruction Manual. Cho-ku Osaka, Japan.
- Monsalve-Gonzalez, A., Barbosa-Canavas, G.V., Cavalieri, R.P., McEvily, A.J. and Iyegar, R. 1993. Control of Browning During Storage of Apple Slices Preserved by Combined Methods. 4-Hexylresorcinol as Anti-browning Agent. *J. Food Sci.* 58:797-800.
- Monsalve-Gonzalez, A., Barbosa-Canavas, G.V., McEvily, A.J. and Iyegar, R. 1995. Inhibition of Enzymatic Browning in Apple Products by 4-Hexylresorcinol. *Food Tech.* 49 :110-118.
- Montero, P., Avalos, A. and Derez-Mateos, M. 2001. Characterization of Polyphenoloxidase of Prawns (*Penaeus japonicus*). Alternative to Inhibition : Additive and High-Pressure Treatment. *Food Chem.* 75 : 317-324.
- 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.
- Reyes-Moreno, C. 2002. A Response Surface Methodology Approach to Optimize Pretreatments to Prevent Enzymatic Browning in Potato (*Solanum tuberosum* L) Cubes. *J. Sci Food Agri.* 82 (1) : 69-79.
- Santerra, C.R., Leach, T.F. and Cash, J.N. 1991. Bisulfite Alternatives in Processing Abrasion-Peeled Russet Burbank Potatoes. *J. Food Sci.* 56(1) : 257-259.
- Sapers, G.M. 1993. Browning of Foods: Control by Sulfites, Antioxidants, and Other Means. *Food Technol.* 47:75-84.

- Saper, G.M. and Miller, R.L. 1995. Heated Ascorbic/Citric Acid Solution as Browning Inhibitor for Pre-Peeled Potatoes. *J. Food Sci.* 60(4) : 762-776.
- Sapers, G.M. and Miller, R.L. 1998. Browning Inhibition in Fresh-cut Pears. *J. Food Sci.* 52:1732-1733.
- Taira, S., M. Ono and N. Matsumoto. 1997. Reduction of Persimmon Astringency by Complex Formation between Pectin and Tannin. *Post. Bio. Tech.* 12(3) : 265-271.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved