

เอกสารอ้างอิง

- กมลรัตน์ ครุฑาโรจน์. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผสมธัญพืชและถั่วบรรจุกระป๋อง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2531. กรดซिटริก สารใช้ปรับสภาพความเป็นกรดในอาหาร. อาหาร 118: 26.
- ดำรงศักดิ์ ชัยสนธิ และก่อเกียรติ วิริยะกิจพัฒนา. 2537. การบรรจุภัณฑ์. บันลือสาสน์. กรุงเทพฯ. ชูศักดิ์ แสงธรรม. 2532. มะม่วงหิมพานต์. สามัคคีสาสน์. กรุงเทพฯ.
- ทิพาพร อยู่วิทยา. 2536. สารระงับเกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. อาหาร. 23: 47-52.
- ธงชัย เนมขุนทด. 2539. มะม่วงหิมพานต์. เอ็ดดิสัน เพรส โปรดักส์. กรุงเทพฯ. 155 หน้า.
- นฤมล คงทน และสุนทรีย์ เกตุคง. 2544. วัตถุเจือปนในอาหารในศตวรรษที่ 21. สถาบันอาหาร. 3: 17-25.
- ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์. 2538. สารระงับเกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ จุลชีววิทยาของอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ (Microbiology of Low-acid Canned Food). อาหาร. 25: 127-133.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. หิ่เฮง. กรุงเทพฯ. 358 หน้า
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. 1. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินลักษณะทางสัมผัส. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด. 2539. กรดแอสคอร์บิกและกรดอิริทโรบิก/แอนติออกซิแดนท์. อาหาร. 26(1): 7-13.
- มาลัย บุญรัตน์กรกิจ. 2535. จุลินทรีย์ในอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำและสาเหตุการเสียของอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- วิทยา บุญชูคำ. 2547. การพัฒนาเครื่องกะเทาะเมล็ดมะม่วงหิมพานต์แบบกึ่งอัตโนมัติให้มีสมรรถนะสูงขึ้น. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วิวัฒน์ ปฐมโยธิน. 2535. การใช้เครื่องฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง. อาหาร. 22: 39-50.

- วิไล รังสาตทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. 2. เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น.
กรุงเทพฯ.
- ศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ. 2532. สรุปรายงานความก้าวหน้างานวิจัยของมะม่วงหิมพานต์. แก่น
เกษตร. 17: 284-288.
- สุวิทย์ ชัยเกียรติยศ. 2546. มะม่วงหิมพานต์ Cashew (*Anacardium occidentale L.*). เกษตรก้าวหน้า.
16: 17-39.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2530. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอาหาร
กระป๋อง. มอก. 90-2530. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเมล็ด
มะม่วงหิมพานต์. มอก. 1535-2541. กระทรวงอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis. 15th ed. The Association of Official Analysis
Chemists. Inc, Arlington, Virginia : Arlington.
- Agro-Industry Development Center for Export. 2006. Studying of heat penetration in canned
cashew nuts. Faculty of Agro-Industry. Prince of Songkhla University. Songkhla.
- Arogba, S.S. 1999. Studies on kolanut and cashew kernels: moisture adsorption isotherm,
proximate composition, and functional properties. Food Chem. 67: 223-228.
- Bacteriological Analytical Manual (BAM). 2001. Bacteriological Analytical Manual Online
(Online). สืบค้นจาก : <http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-toc.html>.
(14 กรกฎาคม 2549).
- Buege, J.A. and Aust, S.D. 1978. Microsomal lipid peroxidation. Methods in Enzymology. 52:
302-304.
- Davies, C.G.A. and Wedzicha, B.L. 1994. Ascorbic acid browning: The incorporation of C₁
from ascorbic acid into melanoidins. Food Chem. 49: 165-167.
- Davies, M.B., Austin, J. and Partridge, D.A. 1992. Vitamin C: It is Chemical and Biochemistry.
Royal Society of Chemistry. U.S.A.
- Dismore, M.L., Haytowitz, D.B., Gebhardt, S.G., Perterson, J.W. and Booth, S.L. 2003.
Vitamin K Contents of Nuts and Fruits in the US Diet. U.S.A. Publishing.
355 pages. U.S.A.
- Felter, H.W. and Lloyd, J.U. 1998. Anacardium-Cashew Nut. King's American Dispensatory.
Materia Medica of the New Mexican Pharmacopoeia. New Mexican.

- Fennema, O.R. 1985. Food Chemistry. New York Printing. New York.
- Hurrell, R.F. 1984. Reaction of Food Proteins During Processing and Storage and Their Nutritional Consequences. *In* Developments in Food Protein-3. (Hudson, B.J.F., ed). 214-245. Elsevier Applied Science Publishers. London.
- Johnson, D. 1973. Cashew cultivation in Brazil. *Agron. Mocamb. Lourenco Marques* 7: 119-129.
- Labuza, T.P., Reineccius, G.A., Baynes, J. and Monnier, V. 1994. The maillard reaction in food nutrition and health. Royal Chemical Society. London.
- Lario, Y., Sendra, E., Garcia-Perez, J., Functes, C., Sayas-Barbera, E., Fernandez-Lopez, J. and Perez-Alvarez, J.A. 2003. Preparation of high dietary fiber powder from lemon Juice by product. *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.* 5: 113-117.
- Lin, K. W. and Chao, J.Y. 2001. Quality characteristics of reduced-fat chinese-style sausage as related to chitosan's molecular weight. *Meat Sci.* 59: 343-351.
- Mandal, R.C. 1992. Cashew Production and Processing Technology. Agro Botanical Publisher. India.
- Morton, J.F. 2006. Fruits of Warm Climate. Creative Resource System Publisher. U.S.A.
- Ohler, J.G. 1988. Cashew. Books House Printing. U.S.A.
- Ozdemir, M., Seyhan, F.G., Bakan, A.K., Ilter, S., Ozay, G. and Devres, O. 2001(a). Analysis of internal browning of roasted hazelnuts. *Food Chem.* 73: 191-196.
- Ozdemir, M., Ackurt, F., Yildiz, M., Biringen, G., Gurcan, T. and Loker, T. 2001(b). Effect of roasting on some nutrients of hazelnuts (*Corylus Avellena* L.). *Food Chem.* 73: 185-190.
- Priestly, B. 2007. Furfural. University of Adelaide. Australia. สืบค้นจาก <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v30je16.htm> (28 มกราคม 2550)
- Russel, D.C. 1979. Cashew Nut Processing. Food and Agricultural Organization of The United Nation. Rome.
- Shaffer, P.A. and Somogyi, M. 1933. Method of Reducing Sugar Analysis. *Bio Chem.* 12: 695-706.

- Tatum, H.J., Shaw, E.P. and Berry, E.R. 1990. Degradation products from ascorbic acid. *Agric. Food Chem.* 38 : 25-29.
- United States Department of Agriculture. 2000. *Nutrition and Your Health : Dietary Guideline for Americans*. Washington DC. US Government Printing Office. US Department of Health and Human Services. USA.
- Whisler, R. and Daniel, J.R. 1990. *Function of polysaccharide in foods*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Yuan, J.P. and Chen, F. 1998. Degradation of ascorbic acid in aqueous solution. *Agric. Food Chem.* 46: 5078-5082.