

เอกสารอ้างอิง

- กี๋ เทรบูล์. 2527. ประเภทและกลไกการทำงานของระบบการผลิตทางการเกษตรของ
สทิงพระในปัจจุบัน. โครงการวิจัยระบบการผลิตทางการเกษตร.
คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2544. ตาลโตนคร ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและรูปแบบโรงผลิต.
กรมส่งเสริมการเกษตร. กรุงเทพฯ.
- ทอง ภัครษ์พันธุ์. 2540. การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร. หน้า 115-116. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. ว.อาหาร.
25: 89-93.
- ประสิทธิ์ อติวีระกุล. 2527. น้ำผลไม้. ใน เทคโนโลยีของผักและผลไม้. หน้า 304-312.
ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
สงขลา.
- ปราณี จรูญศิริเสถียร. 2536. การผลิตไวน์คูลเลอร์จากน้ำตาลโตนคร. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2539. การใช้เอนไซม์ในอุตสาหกรรมอาหาร. ใน เอกสารการสอนชุด
วิชาการถนอมและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. หน้า 91-103. มหาวิทยาลัย
สุโขทัยธรรมมาธิราช. กรุงเทพฯ.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2533. ออกซิโดริคค์เทศ. ใน เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. หน้า 169-182.
ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2521. การศึกษายีสต์ในน้ำตาลสดและน้ำตาลเมา และการคัดเลือกสายพันธุ์ที่มีประสิทธิภาพสูงเพื่อการหมักแอลกอฮอล์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปรียา วิบูลย์เศรษฐ์. 2538. สาระความรู้เกี่ยวกับอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ: จุลชีววิทยาของอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. ว. อาหาร. 25: 127-133.
- พัชรินทร์ อรัญวัฒน์. 2542. การผลิตและการใช้ประโยชน์ของสารให้ความชุ่มชื้นในเครื่องดื่ม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พันธ์จิต พัฒโนภาย. 2543. High pressure processing เทคโนโลยีการผลิตอาหารแห่งอนาคต. อุตสาหกรรมสาร. 43: 31-32.
- รัชณี ดัชนีพานิชกุล. 2532. กลิ่นรส. ใน เคมีอาหาร. หน้า 97-120. มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ.
- รุ่งนภา วิสิษฐุติการ. 2539. การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยการเอกซ์ทราซัน ไมโครเวฟ รังสีอินฟราเรด การใช้ความร้อนแบบโอห์มิกและความดันสูง. ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 1-7. หน้า 300-304. มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมมาธิราช. กรุงเทพฯ.
- เรณูกา แจ่มฟ้า. 2545. การผลิตไซริบจากน้ำตาลโดนดสด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- รวาวุฒิ ครุสง. 2539. การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความร้อน. ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 1-7. หน้า 87-130. มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมมาธิราช. กรุงเทพฯ.
- วรรณิ เชษฐศุทธยางกูร. 2535. แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้. ข่าวเศรษฐกิจเกษตร. 38:6-21.
- วัฒนา วิริวุฒิก. 2540. การประยุกต์ใช้น้ำผึ้งเพื่อทำน้ำผลไม้ให้ใส. ว. อาหาร. 27: 14-25.

- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2537. การนำเสียบของอาหารและการป้องกัน. พิมพ์ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2530. จุลชีววิทยาทางอาหาร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- วิล รังสาดทอง. 2545. กรรมวิธีการแปรรูปโดยใช้ความร้อน. ใน เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. หน้า 129-198. บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น จำกัด. กรุงเทพฯ.
- สมคิด บุญถนัด. 2537. อุตสาหกรรมน้ำผลไม้. เศรษฐศาสตร์. 12: 6-22.
- สันทกุล มาลี และ พูนสุข อัดตะสัมปณณะ. 2517. การศึกษาเรื่องการเก็บรักษาน้ำตาลมะพร้าว. วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 7: 1-9.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลินทรีย์กับการหมัก. ใน จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 277-283. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2529. มาตรฐานอุตสาหกรรม: ปลาแมกคอลลเรลบรรจุกระป๋อง มอก. 649-2529. โรงพิมพ์โพสท์พับลิชชิง จำกัด. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2519. มาตรฐานอุตสาหกรรมน้ำผลไม้สควอช มอก.187-2519. โรงพิมพ์โพสท์พับลิชชิง จำกัด. กรุงเทพฯ.
- เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. 2532. ผลของวัตถุดิบบุคคลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด. ว.สงขลานครินทร์. 11: 161-165.
- A.O.A.C. 1990. Official Methods of Analysis of the Association of Official Chemists International. 15th ed. The Association of Official Analytical Chemists International. Gaithersburg.

- Basak, S., Rammaswamy, H. S. and Piette, J. P. G. 2002. High pressure destruction kinetics of *Leuconostoc mesenteroides* and *Saccharomyces cerevisiae* in single strength and concentrated orange juice. *Inn. Food Sci & Emerg Technol.* 3: 223-231.
- Berger, R. G., Krings, U. and Zorn, H. 2002. Biotechnological Flavor Generation. *In Food Flavour Technology.* 1st ed (Taylor, A. J. ed). p.60-90. Sheffield Academic Press. Sheffield.
- Bruna, D., Istenesova, L., Voldich, M. and Cerovsky, M. 1998. Composition Changes of Strawberry Puree during High Pressure Pasteurisation. *In High Pressure Food Science, Bioscience and Chemistry.* (Isaacs, N. S., ed.) p. 248-253. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Cano, M. P., Hernandez, A. and Ancos, B. 1997. High pressure and temperature effects on enzyme inactivation in strawberry and orange product. *J. Food Sci.* 62: 85-88.
- Chanthachum, S. and Beuchat, L. R. 1997. Inhibitory effect of kiam (*Cotylelobium lancotatum craih*) wood extract on gram-positive food-borne pathogens and spoilage micro-organisms. *Food Microbiol.* 14: 603-608.
- Cheetham, P. S. J. 2002. Plant-Derived Natural Sources of Flavours. *In Food Flavour Technology.* 1st ed (Taylor, A. J. ed). p.142-146. Sheffield Academic Press. Sheffield.
- Child, R. 1974. Coconuts. 2nd ed. Longman Group Ltd. London.
- Cohen, E., Birk, Y., Mannheim, C. H. and Saguy, I. S. 1998. A rapid method to monitor quality of apple juice during thermal processing. *Lebensm-Wiss. u-Technol.* 31: 612-616.
- Farkas, D. F. and Hoover, D. G. 2000. High pressure processing. *J. Food Sci.* 65: 47-64.

- Fennema, O. R. 1996. Colorants. *In Food Chemistry*. 3rd ed. p. 659-673. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Frazier, W. C. and Westhoff, D. C. 1978. Food Microbiology. 3rd ed. p. 101-129. McGraw-Hill, Inc. New Delhi.
- Goodner, J. K., Braddock, R. J. and Parish, M.E. 1998. Inactivation of pectinesterase in orange and grapefruit juices by high pressure. *J. Agric. Food Chem.* 46: 1997-2000.
- Hendrickx, M., Ludikhuyze, L., Van den Broeck, I. and Weemaes, C. 1998. Effect of high pressure on enzymes related to food quality. *Trends in Food Sci. & Technol.* 9 : 197-203.
- Isaacs, N. S. and Chilton, P. 1995. Microbial Inactivation Mechanisms. *In High Pressure Processing of Foods*. (Ledward, D. A., Johnston, D. E., Earnshaw, R. G. and Hasting, A. P. M., eds). p. 65-79. Nottingham University Press. Nottingham.
- Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additive. 2001. Invertase analysis. *In Compendium of Food Additive Specifications 57th Session*. Italy, 5-14 June 2001. p. 45-47.
- Kato, T., Shimoda, M., Suzuki, J., Kawaraya, A., Igura, N. and Hayakawa, I. 2003. Changes in the odors of squeezed apple juice during thermal processing. *Food Res. Inter.* 36: 777-785.
- Kefford, J. F. and Chandler, B. V. 1977. Squashes, Cordials and Comminuted Citrus Beverages. *In Citrus Science and Technology*. Vol. II. (Nagy, S., Shaw, P. E. and Veldhuis, M. K., eds.). p. 346-350. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Kiss, I. 1984. Testing Methods in Food Microbiology. Vol. 6. Akademiai Kiado. Budapest.
- Kulp, K. 1975. Carbohydrases. *In Enzymes in Food Processing*. 2nd ed. (Reed, G., ed.). p. 86-93. Universal Foods Corporation. Milwaukee.

- Lambert, Y., Demazeau, G., Largeteau, A. and Bouvier, J. M. 1999. Changes in aromatic volatile composition of strawberry after high pressure treatment. *Food Chem.* 67: 7-16.
- Luh, B. S. 1980. Nectars, Pulpy Juices and Fruit Juice Blends. *In Fruit and Vegetable Juice Technology*. 3rd ed. (Nelson, P. E. and Tressler, D. K. eds). p.436-437. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Mertens, B. 1995. Hydrostatic Pressure Treatment of Food : Equipment and Processing. *In New Method of Food Preservation*. 1st ed. (Gould, G.W., ed). p. 135-158. Chapman and Hall. Gaithersburg.
- Morrison, R. T. and Boyd, R. N. 1959. Structure and Properties. *In Organic Chemistry*. p. 1-27. Allyn and Bacon, Inc. Boston.
- Murdock, D. I. 1977. Microbiology of Citrus Products. *In Citrus Science and Technology*. Vol. II. (Nagy, S., Shaw, P. E. and Veldhuis, M. K., eds.). p. 445-456. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Ohler, J. G. 1984. Coconut: Tree of Life. FAO Plant Production and Protection Paper. Rome.
- Palou, E., Lopez-malo, A., Gustavo, V., Barbosa-Canovas. and Swanson, B. G. 1999. High Pressure Treatment in Food Preservation. *In Handbook of Food Preservation*. (Rahman, M. S., ed.). p. 533-576. Marcel and Dekker, Inc. New York.
- Park, S. J., Lee, J. I. and Park, J. 2002. Effects of a combined process of high-pressure carbondioxide and high hydrostatic pressure on the quality of carrot juice. *J. Food Sci.* 67: 1827-1834.

- Parliament, T. H. and McGorin, R. J. 2000. Critical Flavor Compounds in Dairy Products. *In Flavor Chemistry*. (Risch, S. J. and Chi-Tang Ho., eds.). p. 44-71. American Chemical Society. Washington DC.
- Parish, M. E. 1998. Orange juice quality after treatment by thermal pasteurization or isostatic high pressure. *Lebensm-Wiss. U.-Technol.* 31: 439-442.
- Ramaswamy, H. S. and Chen, C. R. 2002. Maximising the Quality of Thermally Processed Fruits and Vegetables. *In Fruit and Vegetable Processing*. 1st ed. (Jongen, W., ed.). p. 188-362. CRC Press. New York.
- Shewfelt, R. L. 1986. Flavor and Color of Fruits as Affected by Processing. *In Commercial Fruit Processing*. 2nd ed. (Woodroof, J. G. and Luh, B. S., eds). p. 481-502. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Siebert, K. J., Troukhanova, N. V. and Lynn, P. Y. 1996. Nature of polyphenol-protein interaction. *J. Agric. Food. Chem.* 44: 80-85.
- Smelt, J. P. P., Wouters, P. C. and Rijke, A. G. 1998. Inactivation of Microorganisms by High Pressure. *In The Properties of Water in Food*. 1st ed. (Reid, D. S., ed.). p. 398-417. Backie Academic & Professional. London.
- Steel, R. D. D. and Torrie, J. H. 1980. Principles and Procedures of Statistic: A Biometrical Approach. 2nd ed. p. 862. McGraw-Hill, Inc. New Delhi.
- Tressler, D. K. and Joslyn, M.A. 1961. Fruit and Vegetable Juice Processing. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Weemaes, C. A., Ludikhuyze, L. R., Van den Broeck, I., Hendrickx, M. E. and Tobback, P. P. 1998. Activity, electrophoretic characteristics and heat inactivation of polyphenoloxidases from apples, avocados, grapes, pears and plums. *Lebensm-Wiss. u-Technol.* 31: 44-49.

- Wu, L. C. and Siebert, K. J. 2002. Characterization of haze-active proteins in apple juice. *J. Agric. Food. Chem.* 50: 3828-3834.
- Yen, G. C. and Lin, H. T. 1999. Changes in volatile flavor components of guava juice with high-pressure treatment and heat processing and during storage. *J. Agric. Food Chem.* 47: 2082 –2087.
- Yeom, H. W., Streaker, C. B., Zhang, Q. H. and Min, D. B. 2000. Effect of pulsed electric fields on the quality of oranges juice and comparison with heat pasteurization. *J. Agric. Food Chem.* 48: 4597-4605.
- Zabetakis, I., Koulentianos, A., Orruno, E. and Boyes, I. 2000. The effect of high hydrostatic pressure on strawberry flavour compounds. *Food Chem.* 71: 51-55.