

เอกสารอ้างอิง

- กนก ศิริวัฒน์. 2531. การปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด. รายงานโครงการพัฒนาชุมชน. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2544. ตาลโตนดผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและรูปแบบโรงผลิต. กรมส่งเสริมการเกษตร. กรุงเทพฯ.
- กี๋ ทริบูลย์. 2527. ตาลโตนดกับเกษตรกรในอำเภอสทิงพระ. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ทง ภัทร์พันธุ์. 2540. การถนอมอาหารโดยใช้ความร้อน. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. หน้า 115-116. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ประพันธ์ ปิ่นศิริโรดม. 2538. การรักษาความคงตัวของความชุ่มชื้นในน้ำผลไม้จากพืชตระกูลส้ม. ว.อาหาร. 25 : 89-93.
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. อาหาร. 25(3) : 160-169.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2533. เอนไซม์เพคติก. ใน เอนไซม์ทางอาหาร ตอนที่ 1. หน้า 54-57. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2539. การใช้เอนไซม์ในอุตสาหกรรมทางอาหาร. ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 8-15. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ปราโมทย์ ธรรมรัตน์. 2521. การศึกษาสีน้ำตาลในน้ำตาลสด น้ำตาลเมา และการคัดเลือกสายพันธุ์ที่มีประสิทธิภาพสูงเพื่อการหมักแอลกอฮอล์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- พรพงษ์ สุทธิรักษ์. 2535. การปรับปรุงความใสของน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำตาลโตนด. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- พัชรินทร์ อรัญวัฒน์. 2542. การผลิตและการใช้ประโยชน์ของสารให้ความชุ่มชื้นในเครื่องดื่ม. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัตนา จิระรัตนานนท์. 2541. กระบวนการแยกด้วยเยื่อแผ่นสังเคราะห์. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาวิศวกรรมเคมี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2545. วิศวกรรมอาหาร : หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- เรณูภา แจ่มฟ้า. 2545. การผลิตไซรัปจากน้ำตาลสด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วรรุณี โกยสมบัติ. 2536. ศึกษาจุลินทรีย์ในน้ำตาลโตนดสด. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- วรรุณี ครุส่ง. 2539. การถนอมและแปรรูปอาหารด้วยความร้อน. ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการถนอมและแปรรูปอาหาร หน่วยที่ 1-7. หน้า 87-130. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. กรุงเทพฯ.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2537. การเน่าเสียของอาหารและการป้องกัน. พิมพ์ครั้งที่ 1. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- วิลาวัณย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. จุลชีววิทยาทางอาหาร. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- สันทกุล มาลี และ พูนสุข อัดทะสัมสัมปยุณณะ. 2517. การศึกษาเรื่องการเก็บรักษาน้ำตาลมะพร้าว. วารสารสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. 7(1) : 1-9.
- สัมฤทธิ์ เฟื่องจันทร์. 2543. ตาลโตนด. กสิกร. 73(5) : 21-24.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2519. มาตรฐานอุตสาหกรรมน้ำผลไม้สดวอช มอก.187-2519. โรงพิมพ์โพสท์พับลิชชิ่ง จำกัด. กรุงเทพฯ.

- สุภารัตน์ เตี้ยไพบูลย์. 2547. ผลของการใช้ความดันสูงและความร้อนต่อคุณภาพของน้ำตาลโตนด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลินทรีย์กับการหมัก. ใน จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. หน้า 277-283. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2539. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
- สุรพล จันทร์เรือง. 2545. น้ำตาลจากตาลโตนด. กสิกร. 75 (1) : 81-86.
- เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. 2532. ผลของวัตถุดิบชุดต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด. ว. สงขลานครินทร์. 2-4: 161-166.
- องอาจ แพรกม่วง. 2532. น้ำตาลสดพาสเจอไรซ์. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- อมรรัตน์ มุขประเสริฐ. 2545. การทำน้ำฝรั่งให้ใสโดยวิธีทางเคมีและชีวเคมี. วารสารวิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 12(3) : 57-64.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th ed. AOAC International. USA.
- Al-Farsi, M.A. 2003. Clarification of date juice. Int. J. Food Sci Tech. 38 : 241-245.
- Barefoot, S.F., Tai, H.Y., Brandon, S.C. and Thomas, R.L. 1989. Production of microbiologically stable apple juice by metallic membrane ultrafiltration. J. Food Sci. 54 : 408-411.
- Belfort, G., Davis, H.R. and Zydney, A. 1994. The behavior of suspensions and macromolecular solutions in crossflow microfiltration. J. Membrane Sci. 96:1-58.
- Berk, Z. 1976. The Biochemistry of Foods. Elsevier Scientific Publishing Company. New York.
- Brasil, I.M., Maia, G.A. and Figueiredo, R.W. 1995. Physical-chemical changes during extraction and clarification of guava juice. Food Chem. 54(4) : 383-386.

- Brujin, J., Venegas, A. and Borquez, R. 2002. Influence of crossflow ultrafiltration on membrane fouling and apple juice quality. *Desalination*. 148 : 131-136.
- Calderon, P., Van Buren, J.P. and Robinson, W.B. 1968. Factors influencing the formation of precipitates and hazes and condensed and hydrolyzable tannin. *J. Agr. Food Chem.* 16 : 476-482.
- Campos, D.C.P., Santos, A.S., Wolkoff, D.B., Matta, V.M., Cabral, L.C. and Couri, S. 2002. Cashew apple juice stabilization microfiltration. *Desalination*. 148 : 61-65.
- Cano, M.P., Hernandez, A. and de Ancos, B. 1997. High pressure and temperature effects on enzyme inactivation in strawberry and orange product. *J. Food Sci.* 62 : 85-88.
- Carneiro, L., Sa, I.D.S., Gomes, F.D.S., Matta, V.M. and Cabral, L.C. 2002. Cold sterilization and clarification of pineapple juice by tangential microfiltration. *Desalination*. 148 : 93-98.
- Carvalho, L.M.J., Silva, C.A.B. and Pierucci, A.P.T.R. 1998. Clarification of pineapple juice (*Ananas comosus* L. Merryl) by ultrafiltration and microfiltration : Physicochemical evaluation of clarified juices, soft drink formulation, and sensorial evaluation. *J. Agr. Food Chem.* 46 : 2185-2189.
- Chanthachum, S. and Beuchat, L.R. 1997. Inhibitory effect of kiam (*Cotylelobium lanccotatum craih*) wood extract on gram-positive food-borne pathogens and spoilage micro-organisms. *Food Microbiol.* 14: 603-608.
- Chatterjee. S., Chatterjee. S., Chatterjee. B.P. and Guha. A.K. 2004. Clarification of fruit juice with chitosan. *Process Biochem.* 39 : 2229-2232.
- Cheetham, P. S. J. 2002. Plant-Derived Natural Sources of Flavours. *In Food Flavour Technology*. 1st ed (Taylor, A.J.). p.142-146. Sheffield Academic Press. Sheffield.

- Chiampo, B.H. and Conti, R. 1999. Hydrodynamics of fruit pulp ultrafiltration. *J. Food Eng.* 40 : 173-180.
- Child, R. 1974. *Coconuts*. 2nd ed. Longman Group Ltd. London. p. 17-19.
- Cruess, W.V. 1958. *Commercial Fruit and Vegetable Product*. 4th ed. McGraw-Hill Book. New York.
- Duried, D., Remy, C. and Charles, D. 2002. Behavior of *Lactobacillus plantarum* and *Sacchromyces cerevisiae* in fresh and thermally processed orange juice. *J. Food Protect.* 65(10) : 1586-1589.
- Faparusi, S.I. 1973. Origin of initial microflora of palm wine from oil palm tree (*Elaeis guineensis*). *J. Food Sci.* 36(3): 559-565.
- Faparusi, S.I. and Bassir, O. 1971. Microflora of fermenting palm sap. *J. Food Sci. Technol.* 8 :206.
- Faparusi, S.I. and Bassir, O. 1972. Effect of extracts of the bark of *Saccoglottis gabonensis* on the microflora of palm wine. *Appl. Microbiol.* 24 : 853-856.
- Fukumoto, L.R., Delequis, P. and Girard, B. 1998. Microfiltration and ultrafiltration ceramic membranes for apple juice clarification. *J. Food Sci.* 63(5): 845-850.
- Furia, T.E. and Bellanca, N. 1975. *Fenaroli's Handbook of Flavor Ingredients Volume 2*. 2nded. CRC Press, Inc. Ohio.
- Girard, B. and Fukumoto, L.R. 1999. Apple juice clarification using microfiltration and ultrafiltration polymeric membranes. *Lebensm.-Wiss.u.-Technol.*, 32 : 290-298.
- Girard, B. and Fukumoto, L.R. 2000. Membrane processing of fruit juices and beverages. *Crit. Rev. Food Sci.* 40(2) : 91-157.
- Grandison, A.S. and Lewis, M.J. 1996. *Separation Process in The Food and Biotechnology Industries : Principle and Application*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

- Hamachi, H., Gupta, B.B. and Aim, R.B. 2003. Ultrafiltration : a means for decolorization of cane sugar solution. *Sep Purif Technol.* 30 : 229-239.
- Johnson, J.R., Braddock, R.J. and Chen, C.S. 1996. Flavor losses in orange juice during ultrafiltration and subsequent evaporation. *J. Food Sci.* 61 : 540-543.
- 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.
- Kiss, I. 1984. *Testing Methods in Food Microbiology.* Vol 6. Akademiai Kiado. Budapest.
- Knorr, D. 2004. Emerging nonthermal technologies for food processing : achievements and challenges (online). Available http://ift.confex.com/ift/2000/techprogram/paper_5328.html. (23 July 2004)
- Kroner, K.H., Schutte, H., Hustedt, H. and Kula, M.R. 1984. Cross-flow filtration in the downstream processing of enzyme. *Process Biochem.* 19 : 67-74
- Kulp, K. 1975. Carbohydrases. *In Enzymes in Food Processing.* 2nded. (Reed, G., ed.). p. 86-93. University Foods Corporation. Milwaukee. Wisconsin.
- Liquid Purification Engineering International Co., Ltd. 2002. *Manual of Membrane Filtration Unit.* Thailand.
- Matta, V.M., Moretti, R.H. and Cabral, L.M.C. 2004. Microfiltration and reverse osmosis for clarification and concentration of acerola juice. *J. Food Eng.* 61 : 477-482.
- Mobius, E.H. and Gortges, S. 1977. Bentonite treatment of must wine. *J. Food Sci.* 9 : 26.
- Nurnberg Scientific. 2004. Filtration (online). Available <http://www.nurnberg.com/pdf/filtration.pdf>. (14 October 2004)
- Okafor, N. 1972. Palm-wine yeasts from parts of Nigeria. *J. Sci. Food. Agric.* 23 : 1399-1407.

- Okafor, N.1975. Preliminary microbiological studies on the preservative of palm wine. J. Appl. Bact. 38(4) : 1-7.
- Padilla-Zakour, O.I. and Mclellan, M.R. 1989. Molecular weight cut-off of ultrafiltration membranes and the quality and stability of apple juice. J. Food Sci. 54(5) : 1250-1254.
- Palou, E., Lopez-malo, A., Barbosa-Canovas, G.V., Welti-Chanes, J. and Swanson, B.G. 1999. Polyphenoloxidase activity and color of branched and high hydrostatic pressure treated banana puree. J. Food Sci. 64 : 42-45.
- Parish, M. E. 1998. Orange juice quality after treatment by thermal pasteurization or isostatic high pressure. Lebensm-Wiss. U.-Technol. 31: 439-442.
- Pino, J.A., Marbot, R. and Chang, L. 2000. Multivariate analysis for classification of commercial grapefruit juice products by volatile constituents. J. Food Quality. 23 : 261-269.
- Piyasena, P., Mckellar, R.C. and Bartlett, F.M. 2003. Thermal inactivation of *Pediococcus* sp. In simulated apple cider during high-temperature short-time pasteurization. Int. J. Food Microbial. 82 : 25-31.
- Rao, M.A., Acree, T.E., Cooley, H.J. and Ennis, R.W. 1987. Clarification of apple juice by hollow fiber ultrafiltration : fluxes and retention of odor-active volatiles. J. Food Sci. 52(2) : 375-377.
- Reed, G. 1975. Enzyme in Food Processing. Academic Press. New York.
- Reed, G. and Nagodawithana, T.W. 1991. Yeast Technology. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Shamala, T.R. and Sreekantiah, K.R. 1988. Microbiological and biochemical studies on traditional indian palm wine fermentatio. Food Microbial. 5 : 157-162.
- Singleton, P. and Sainsbury, D. 1987. Dictionary of Microbiology and Molecular Biology. 2nd ed. A Wiley-Interscience Publication. New York.

- Steel, R.D.D. and Torrie, J.H. 1980. Principle and Procedures of Statistic : A Biometrical Approach. 2nd ed. p. 862. McGraw- Hill. Inc. New Delhi.
- Su, S.K. and Wiley, R.C. 1998. Change in apple juice flavor compounds during process. J. Food Sci. 63 : 688-691.
- Swanson, B. and Barbosa-Canovas, G.V. 2004. Nonthermal processing technology (online). Available www.confex.com/ift/99annual/abstracts/4729.html. (23 July 2004)
- Tajchakavit, S., Boye, J.I. and Couture, R. 2001. Effect of processing on post-bottling haze formation in apple juice. Food Rev Int. 34 : 415-424.
- Tirawat, K., Chanthachum, S., Jitbunjerdkul, S. and Pichitwarapanit, P. 1986. Study of the effect of preservative on the quality of sugar palm sap. A report on the improvement of palm sugar processing in Sathing Phra area, southern Thailand. A Thai-French Farming Systems Research Project. Pub.No.5. Faculty of Natural Resources. Prince of Songkhla University.
- Tressler, D.K. and Joslyn, N.A. 1961. Fruit and Vegetable Juice Processing Technology. The AVI Publishing Ltd. Westport, Connecticut.
- Vaillant, F., Millan, A., Dornier, M., Decloux, M., and Reynes, M. 2001. Strategy for economical optimization of the clarification of pulpy fruit juices using crossflow microfiltration. J. Food Eng. 48 : 83-90.
- Valentas, J.K., Enrique, R., and Poul, S.R. 1997. Handbook of Food Engineering Practice. CRC Press, Inc. New York.
- Wakayama, T. and Lee, C.Y. 1987. Factors influencing the clarification of apple juice with honey. Food Chem. 25 : 111-116.

- 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.
- Wim Jongen. 2002. *Fruit and Vegetable Processing Improving Quality*. CRC Press, Inc. New York.
- Woodroof, J.G. 1979. *Coconuts : Production Processing Products*. 2nd ed. The AVI Publishing Company. Westport, Connecticut.
- Wu, M.L., Zall, R.R. and Tzeng, W.C. 1990. Microfiltration and ultrafiltration comparison for apple juice clarification. *J. Food Sci.* 55(4) : 1162-1163.
- 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.
- Youn, K.S., Hong, J.H., Bae, D.H., Kim, S.J. and Kim, S.D. 2004. Effective clarifying process of reconstituted apple juice using membrane filtration with filter-aid pretreatment. *J. Membrane Sci.* 228 : 179-186.
- Yu, Z.R., Chiang, B.H. and Hwang, L.S. 1986. Retention of passion fruit juice compounds by ultrafiltration. *J. Food Sci.* 51 : 741.
- Zarate-Rodriguez, E. and Ortega-Rivas, E. 2000. Quality changes in apple juice as related to nonthermal processing. *J. Food Quality.* 23 : 337-349.
- Zeman, L.J. and Zydney, A.L. 1996. *Microfiltration and Ultrafiltration Principles and Application*. Marcel Dekker, Inc. New York.