

## เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2523. ประโยชน์ของมะม่วงหิมพานต์. ข่าวกรมวิทยาศาสตร์บริการ. 92: 2-9.
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. 2536. รายงานกิจกรรมกรมวิทยาศาสตร์บริการ ฉบับที่ 51 กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2551. การปลูกส้มเขียวหวาน (ออนไลน์). สืบค้นจาก: <http://web.ku.ac.th/Agri/tangerine/index.html>. [2 กุมภาพันธ์ 2551]
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2530. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2544. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.
- ก่องกาญจน์ อังสุภานิช. 2532. การศึกษาการทำน้ำผลไม้ผสมเข้มข้น. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2543. พิมพ์ครั้งที่ 3. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จารุณี โลกสุวรรณ. 2542. ผลกระทบของการลวกและการเติมซิงค์คลอไรด์ต่อการเปลี่ยนแปลงสีในน้ำฝรั่ง. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต. ปทุมธานี.
- จิราภรณ์ สอดจิตร์. 2536. กลไกการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของสับปะรดแห้งด้วยวิธีออสโมติก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เชาวลิตร์ แซ่จั้ง และพรรัตน์ พลอยทอง. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง. โครงการนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ฉัฐพงศ์ ภาวสุทธีนนท์. 2529. การศึกษาการทำน้ำผลไม้ผสม. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ดาร์รัตน์ บุตสบา, พุทธชาติ แก้วสร และลาวรรณ์ บัวสาย. 2550. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพน้ำฝรั่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาคิน (ออนไลน์). สืบค้นจาก: <http://www.google.com>. [5 พฤษภาคม 2550]
- ทรงพล ทองเจริญ. 2550. ฝรั่ง (ออนไลน์). สืบค้นจาก: <http://www.doae.go.th/library/html/putsetakit/farang.pdf>. [6 พฤษภาคม 2550]
- ธนาคารกสิกรไทย. 2524. มะม่วงหิมพานต์. เอกสารวิชาการธนาคารกสิกรไทย. 3: 3-28.

- นิธิยารัตนาปนนท์. 2545. เคมี่อาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- ประพันธ์ ไทหวานิช. 2550. สัมเขียวหวาน (ออนไลน์). สืบค้นจาก: <http://www.doae.go.th/library/html/putsetakit/somwan.pdf>. [6 พฤษภาคม 2550]
- ประสาร สวัสดิ์ชิตัง. 2538. การเกิดสีน้ำตาลของอาหารและการควบคุมป้องกัน. อาหาร. 25: 161-169.
- ประสิทธิ์ อติวีระกุล. 2527. เทคโนโลยีของผักและผลไม้. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2541. ทฤษฎีการผลิตน้ำผลไม้บรรจุขวดพร้อมดื่มและความรู้เกี่ยวกับการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและใบขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร. อาหาร. 28: 157-167.
- ปราณี อ่านเปรื่อง. 2543. เอนไซม์ทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- ปิยะ เฉลิมกลิ่น. 2550. มะม่วงหิมพานต์ (ออนไลน์). สืบค้นจาก: [http://www.tistr.or.th/t/publication/Page area show bc.asp?i1=65&i2=28](http://www.tistr.or.th/t/publication/Page%20area%20show%20bc.asp?i1=65&i2=28). [14 พฤษภาคม 2550]
- ผานิต รุจิระพิสิทธิ์. 2549. กระบวนการผลิตน้ำผลไม้ผสมสมุนไพรจากฝรั่งและตะไคร้. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. 26: 183-191.
- พรชัย เหลืองอารมณ์พงศ์. 2523. สับปะรด. ใน พืชสำคัญในภาคใต้. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หน้า 133-146.
- พิสมัย พึ่งวิกรัย. 2550. มะม่วงหิมพานต์. (ออนไลน์). สืบค้นจาก: <http://www.doae.go.th/html/putsetakit/himmapan.pdf>. [13 พฤษภาคม 2550]
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535ก. เครื่องดื่ม. พิมพ์ครั้งที่ 2. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2535ข. วิธีทางอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2542. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- รวิวรรณ ศิลสัตยกุล. 2542. การตลาดสับปะรด. ใน เทคโนโลยีการใช้อยู่ชีวภาพวิเอไมคอร์ไรซาและการตลาดสับปะรด. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัสทัม เบ็ญราฮิม. 2532. การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของการทำน้ำฝรั่งผสมน้ำส้ม และน้ำฝรั่งผสมน้ำสับปะรด. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- เลิศเกียรติ พูลผล และไพโรจน์ ชาญชัยเขาวรวีวัฒน์. 2537. การศึกษาการทำน้ำฝรั่งให้ใสโดยวิธีทางเคมีและชีวเคมี. ปรินูญานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

- วรรณงค์ ทองสมบัติ. 2549. การผลิตใยอาหารและน้ำฝรั่งพร้อมดื่มเติมใยอาหารจากฝรั่ง. วิทยานิพนธ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- วาสนา จตุรนต์รัสมิ์ และเจริญ พรหมปัญญานันท์. 2525. การวิเคราะห์ปริมาณวิตามินซีในน้ำผลไม้. วารสารคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตร์. 1: 163-175.
- วิจิตต์ วรรณชิต. 2529. การปลูกสับปะรด. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ศศิธร คำเหล็ก. 2546. การศึกษาสารหอมระเหยในน้ำฝรั่งสด น้ำฝรั่ง และฝรั่งดอง. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ศิวพร ศิวเวช. 2535. วัตถุดิบอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริชัย กัลยาณรัตน์, วานิช ศรีละออง และเฉลิมชัย วงษ์อารี. 2543. การศึกษาดัชนีการเก็บเกี่ยวและ วิธีการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลฝรั่ง. รายงานการวิจัย สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.
- สิริพร สชนเสาวภาคย์. 2545. Alicyclobacillus กับความเสียหายในอุตสาหกรรมอาหาร. ว.อาหาร. 32: 161-164.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2539. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรี นครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- สุรัสวดี เผือกสกนธ์. 2542. สวนฝรั่ง. ฐานเกษตรกรรม. กรุงเทพฯ.
- สุขสันต์ สุทธิผลไพบูลย์. 2550. สับปะรดและผลิตภัณฑ์ส่งออก (ออนไลน์). [http://www.eto.ku.ac.th/neweto/e-book/plant/tree\\_fruit/fruit43.pdf](http://www.eto.ku.ac.th/neweto/e-book/plant/tree_fruit/fruit43.pdf). [5 พฤษภาคม 2550]
- สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช. 2546. เอกสารวิชาการศัตรูฝรั่ง 1. ชุมชุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. กรุงเทพฯ.
- เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. 2533. การพัฒนาน้ำผลไม้ผสมจากน้ำมะม่วงหิมพานต์และน้ำเสาวรส. รายงานการวิจัย ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- หทัยรัตน์ ริมศิริ และเพ็ญขวัญ ชมปรีชา. 2543. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ผสมจากผลไม้เมืองร้อน. รายงานวิจัย ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- อมรรัตน์ มุขประเสริฐ. 2545. การทำน้ำฝรั่งให้ใสโดยวิธีทางเคมีและชีวเคมี. ว.วิชาการพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. 12: 57-64.
- อัญชลี พัดมีเทศ. 2550. การปลูกส้มเขียวหวาน: พันธุ์ส้มเขียวหวาน (ออนไลน์). สืบค้นจาก <http://www.doae.go.th/library/html/detail/tangerine/tang3n.htm>. [6 พฤษภาคม 2550]
- อัญชลี พัดมีเทศ. 2550. การปลูกส้มเขียวหวาน: การเก็บเกี่ยว การตลาด และการคัดขนาด (ออนไลน์). สืบค้นจาก <http://www.doae.go.th/library/html/detail/tangerine/tang9n.htm>. [6 พฤษภาคม 2550]
- อัญชลี ศิริโชติ. 2546. บทปฏิบัติการวิชาเทคโนโลยีของผลไม้และผัก. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- A.O.A.C. 2000. Official Methods of Analytical of the Association of Official Chemists International. 17<sup>th</sup> ed. The Association of Official Chemists International. Gaithersburg.
- Abers, J.E. and Wrolstad, R.E. 1979. Causative factors of color deterioration in strawberry preserves during processing and storage. *J. Food Sci.* 44: 75-81.
- Akinwalw, T.O. 2000. Cashew apple juice: its use in fortifying the nutritional quality of some tropical fruits. *Eur. Food Res. Technol.* 211: 205-207.
- Askar, A. and Treptow, H. 1993. Quality Assurance in Tropical Fruit Processing. Springer-Verlag. 223.
- Ayhan, Z., Yeom, H.W., Zhang, Q.H. and Min, D.B. 2001. Flavor, color, and vitamin C retention of pulsed electric field processed orange juice in different packaging materials. *J. Agri. And Food Chem.* 49: 669-674.
- Bates, R.P., Morris, J.R. and Crandall, P.G. 2001. Principles and Practices of Small and Medium Scale Fruit Juice Processing. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.
- Borgstrom, G. 1971. Principle of Food Science. Machillian. 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: 383-386.
- Chan, Jr.H.T. 1993. Passion Fruit, Papaya and Guava Juice. *In* Fruit Juice Processing Technology. p. 334-337. A gscience, Inc. Auburndale.
- Chopda, C.A. and Barrett, D.M. 2001. Optimization of the guava juice and powder production. *J. Food Process. Pres.* 25: 411-417.
- Cohen, E., Birk., Y. Mannheim, C.H. and Saguy, I.S. 1998. A rapid method to monitor quality of apple juice during thermal processing. *Leb-ensmittel-Wissenschaft und-Technologie.* 31: 612-616.
- Collins, J.L. 1968. Pineapple. Leonard Hill Book, Longon.

- Cruess, W.V. 1958. Commercial fruit and vegetable products. 4<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill book CO. New York.
- Dull, G.G. 1981. The Biochemistry of Fruit and Their Products. Academic Press. London.
- Eskin, N.A.M. 1990. Biochemistry of foods. Academic Press Ins. San Diego, California.
- Fabian, F.W. and Winslow, C.E.A. 1992. The Chemistry and Technology of Food Products. Interscience. New York.
- Falade, J.A. 1981. Vitamin C and other chemical substances in cashew-apple. J. Hort. Sci. 56: 177-179.
- Fellers, P.J. 1991. The relationship between the ratio of degrees brix to percent acid and sensory flavor in grapefruit juice. Food Technol. 6: 68-75.
- Fellow, P. 2000. Pasteurization. In Food Processing Technology: Principles and Practice. 2<sup>nd</sup> ed. p. 241-249. CRC Press. New York.
- Feskanich, D., Ziegler, R.G., Michaud, D.S., Giovannucci, E.L., Specizer, F.E., Willett, W.C. and Colditz, G.A. 2001. Prospective study of fruit and vegetable consumption and risk of lung cancer among men and women. J. National Cancer Institute. 92: 1812-1823.
- Franworth, E.R., Lagace, M., Couture, R., Yaylayan, V. and Stewart, B. 2001. Thermal processing, storage conditions, and the composition and physical properties of orange juice. Food Res Int. 34: 25-30.
- Gorden, M.H. 1996. Dietary antioxidant in disease prevention. Natural Product Reports. 265-273.
- Hodgson, A.S., Chan, Jr.H.T., Cavaletto, C.G. and Perera, C.O. 1990. Physical-chemical characteristics of partial clarified guava juice and concentrate. J. Food Sci. 55: 1757-1761.
- Ibrsz, A., Pagan, J. and Garza, S. 1999. Kinetic models for color changes in pear puree during heating at relatively high temperatures. J. Food Engineering. 39: 415-422.
- Ishii, S. and Yokotsuka, T. 1972. Clarification of fruit juice by pectin transeliminase. J. Agricul. Food Chem. 20: 789-791.
- Italliwel, B. 1996. Antioxidant in human health and disease. Ann. Rev. Nurt. 16: 33-50.
- Jagtiani, J., Chen, H.T. and Sakai, W.S. 1988. Tropical Fruit Processing. Academic Press. San Diego.
- Jawaheer, B., Goburdhur, D. and Ruggoo, A. 2330. Effect of processing and storage of guava into jam and juice on the ascorbic acid content. Plant Food for Human Nutri. 58: 1-12.
- Jordan, R.B., Seelye, R.J. and McGlone, V.A. 2001. A sensory based alternative to ssc/acid ratio. Food Tech. 55: 36-44.

- Kabasakalis, V., Siopidou, D. and Moshatou, E. 2000. Ascorbic acid content of commercial fruit juices and its rate of loss upon storage. *Food Chem.* 70: 325-328.
- Kadarm, S.S. and Salunkhe, D.K. 1995. *Handbook of Fruit Science and Technology*. Marcel Dekker. New York Basel and Hong Kong.
- Kashyap, D.R., Vohra, P.K., Chopra, S. and Tewari, R. 2001. Application of pectinase in the commercial sector: a review. *Bioresource Technol.* 77: 215-227.
- Kwee, L.T. and Chong, K.K. 1990. *Guava in Malaysia: Production, Pests and Diseases*. p.9-37. Tropical Press SDN. BHD. Kuala Lumpur.
- Lawless, H.T. and Haymann, H. 1999. *Sensory Evaluation*. AN Aspen Publishes. New York.
- Lee, H.S. and Chen, C.S. 1998. Rates of vitamin C loss discoloration in clear orange juice concentrate during storage at temperatures of 4-24 °C. *J. Agric. Food Chem.* 46: 4723-4727.
- Lewis, M. and Heppell, N. 2000. Pasteurization. *In* Continuous Thermal processing of Foods: Pasteurization and UHT Sterilization. p. 193-235. Aspen. Maryland.
- Lozano, P., Manjon, F., Romojaro, F. and Iborra, J. 1988. Properties of pectolytic enzymes covalently bound to nylon for apricot juice clarification. *Process Biochem.* 23: 75-78.
- Marsh, K., Attanayake, S., Walker, S., Gunson, A., Boldingh, H. and MacRae, E. 2004. Acidity and taste in kiwifruit. *Postharvest Bio. and Technol.* 32: 159-168.
- Mercado-Silva, E., Benito-Bautista, P. and Garcia-Velasco, Ma. De los A. 1998. Fruit development, harvest index and ripening changes of guavas produced in central Mexico. *Postharvest. Biol. Tec.* 13: 143-150.
- Mowlah, G. and Itoo, S. 1983. Changes in pectic components, ascorbic acid, pectic enzymes and cellulose activity in ripening and stored guava (*Psidium guajava* L.). *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi.* 30: 454-461.
- Nagy, S. 1980. Vitamin C contents of citrus fruit and their product: A review. *J. Agricul. Food Chem.* 20: 789-791.
- Ohler, J.G. 1979. *Cashew*. Amsterdam Kaninkiyk Institute Voor de Troper.
- Pedilla, V. 1973. *Bromeliads*. Crown publisher, Inc. New York.
- Paul, A.S. and Bret, T.M. 1982. *Ascorbic: Chemistry, Metabolism and Uses*. American Chemical Society, Washington, D.C.
- Raganna, S. and Raghuramaish, B. 1970. *Indian food packer.* 24:14.
- Rattanathanalerk, M., Chiewchan, N. and Srichumpong. 2005. Effect of thermal processing on the quality loss of pineapple juice. *J. Food Engineering.* 66: 259-265.

- Ros-Chumillas, M., Belissario, Y., Iguaz, A. and Lopez, A. 2007. Quality and shelf life of orange juice aseptically packaged in PET bottles. *J. Food Engineering*. 79: 234-242.
- Speak, M.L. 1976. *Compendium of Method for the Microbiology Examination of Food*. American Public Health Association, Inc. Washington.
- Takamura, K., Ohtsuki, S., Kusu, F. 2001. Development of a new amperometric sensor for probing the total acid of beverages. *The Japan Society for Analytical Chemistry*. 17: 737-739.
- Tannenbaum, S.R., Archer, M.C. and Young, U.R. 1985. Vitamins and minerals. *In Fennema, O.R. (ed.). Food Chemistry*. (2<sup>nd</sup> ed.,) pp. 488-493. Marcel Dekker. New York.
- Torregrosa, F., Esteve, M.J., Frigola, A. and Cortes, C. 2006. Ascorbic acid stability during refrigerated storage of orange-carrot juice treated by high pulsed electric field and comparison with pasteurized juice. *J. Food Engineering*. 73: 339-345.
- Tressler, D.K., Joslyn, M.A. 1971. *Fruit and Vegetable Juice Processing Technology*. 2<sup>nd</sup> ed. The AVI publishing company, Inc. London.
- Umme, A. Salmah, Y. Jamilah, B. and Asbi, B.A. 1999. Microbial and enzymatic changes in natural soursoup puree during storage. *Food Chem*. 65: 315-322.
- Umme, A., Bambang, S.S., Salmah, Y. and Jamilah, B. 2001. Effect of pasteurization on sensory quality of natural soursoup puree under different storage conditions. *Food Chem*. 75: 293-301.
- Urlaub, R. 2002. Enzymes in Fruits and Vegetable Juice Extraction. *In Enzyme in Food Technology*. (Whitehurst, R.J. and Law, B.A., eds.) p. 144-182. Academic Press. Florida.
- Wenkam, N.S. and Miller, C.D. 1965. Hawaii Agricultural Research Station. Bulletin 135.
- White, P.J. 2002. Recent advanced in fruit development and ripening: an overview. *J. Experimental Botany*. 53: 1995-2000.
- Wilson, C.W. 1980. Guava. *In Tropical and Subtropical Fruits: Composition, Properties and Uses*. 1<sup>st</sup> ed. (Nagy, S. and Shaw, P.E. eds.) p. 279-295. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.
- Woodroof, J.G. and Luh, B.S. 1975. *Commercial fruit processing*. The AVI publishing CO., inc., Westport conn.
- Yeom, H.W., Streaker, C.B., Zhang, Q.H. and Min, D.B. 2000. Effect of pulsed electric fields on the quality of orange juice and compositions with heat pasteurization. *J. Agr. Food Chem*. 48:4597-4605.