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.

จีราภรณ์ สอดจิตร. 2536. กลไกการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของสับปะรดแห้งด้วยวิธีออสโมติก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เชาวลิตร์ แซ่จัง และพรรัตน์ พลายทอง. 2546. การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ผสมจากน้ำฝรั่ง. โครงงานนักศึกษา คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ณัฐพงศ์ ภาวศุทธินนท์. 2529. การศึกษาการทำน้ำผลไม้ผสม. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ดารารัตน์ บุตสบา, พุทธชาด แก้วศร และลาวรรณ์ บัวสาย. 2550. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพน้ำฝรั่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาดิน (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.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.

ประพันธ์ ไทยวานิช. 2550. ส้มเขียวหวาน (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. [14 พฤษภาคม 2550]

ผานิต รุจิระพิสิทธิ์. 2549. กระบวนการผลิตน้ำผลไม้ผสมสมุนไพรจากฝรั่งและตะไคร้. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. 26: 183-191.

พรชัย เหลืองอาภรณ์พงศ์. 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.

รวีวรรณ ศีลสัตยกุล. 2542. การตลาดสับปะรด. *ใน* เทคโนโลยีการใช้ปุ๋ยชีวภาพวีเอไมคอร์ไรซาและการตลาดสับปะรด. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รัสทัม เบ็ญราฮีม. 2532. การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของการทำน้ำฝรั่งผสมน้ำส้ม และน้ำฝรั่งผสมน้ำสับปะรด. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

เลิศเกียรติ พูลผล และไพโรจน์ ชาญชัยเชาวว์วิวัฒน์. 2537. การศึกษาการทำน้ำฝรั่งให้ใสโดยวิธีทางเคมีและชีวเคมี. ปริญญานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

วรนงค์ ทองสมบัติ. 2549. การผลิตไยอาหารและน้ำฝรั่งพร้อมดื่มเติมไยอาหารจากฝรั่ง. วิทยานิพนธ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วาสนา จตุรนต์รัศมี และเจริญ พรหมปัญญานันท์. 2525. การวิเคราะห์ปริมาณวิตามินซีในน้ำผลไม้. วารสารคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและวิทยาศาสตร์. 1: 163-175.

วิจิตต์ วรรณชิต. 2529. การปลูกสับปะรด. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

วิไล รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

ศศิธร คำเหล็ก. 2546. การศึกษาสารหอมระเหยในน้ำฝรั่งสด น้ำฝรั่ง และฝรั่งดอง . ปัญหาพิเศษ ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ศิวพร ศิวเวชช. 2535. วัตถุเจือปนอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศิริชัย กัลยาณรัตน์, วานิช ศรีละออง และเฉลิมชัย วงษ์อารี. 2543. การศึกษาดัชนีการเก็บเกี่ยวและวิธีการเก็บรักษาต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลฝรั่ง. รายงานการวิจัย สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจองเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.

สิริพร สธนเสาวภาคย์. 2545. Alicyclobacillus กับความท้าทายในอุตสาหกรรมอาหาร. ว.อาหาร. 32: 161-164.

สุมาลี เหลืองสกุล. 2539. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ 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. [5 พฤษภาคม 2550]

สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช. 2546. เอกสารวิชาการศัตรูฝรั่ง 1. ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. กรุงเทพฯ.

เสาวลักษณ์ จิตรบรรเจิดกุล. 2533. การพัฒนาน้ำผลไม้ผสมจากน้ำมะม่วงหิมพานต์และน้ำเสาวรส. รายงานการวิจัย ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

หทัยรัตน์ ริมคีรี 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.AC. 2000. Official Methods of Analytical of the Association of Official Chemists International. 17th 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. 4th ed. McGraw-Hill book CO. New York.

Dull, G.G. 1981. The Biochemistry of Fruit and Their Products. Academic Press. London.

Eskin, N.AM. 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. 2nd 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.

Italliwell, 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. Marcle 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 ^{0}C. J. Agric. Food Chem. 46: 4723-4727.

Lewis, M. and Heppell, N. 2000. Paeteurization. *In* Continuous Thermal processinf of Foods: Pasteurization and UHT Sterilization. p. 193-235. Aspen. Maryland.

Lozano, P., Manjon, F., Romojaro, F. and Iborra, J. 1988. Properties of pectiolytic 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 chdnges 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. ompendium 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. Vitamics and minerals. *In* Fennema, O.R. (ed.). Food Chemistry. (2nd 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. 2nd 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. 1st ed. (Nagy, S. and Shaw, P.E. eds.) p. 279-295. The AVI Publishing Company, Inc. Connecticut.

Wooodroof, J.G. and Luh, B.S. 1975. Commercial fruit processing. Yhe 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.