

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์. 2546 “การทำเยลลี่จากผลไม้ด้วยวิธีธรรมชาติ”
เกษตรกรรมธรรมชาติ. 5 : 49 – 55.
- กองวิจัยและพัฒนาสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2539. การผลิตจากสมุนไพร. สำนักพิมพ์
พี.เอ.ลิฟวิ่ง. กรุงเทพฯ.
- ชยันต์ พิเชียรสุนทร. 2539. “ส้มแขก” ฉลาดบริโภค 21 (27) : 52 – 59.
- ดร.ณิ เอ็ดเวิร์ดส. 2534. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมกรรมการบริหาร คณะบริหาร
ธุรกิจ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. กรุงเทพฯ.
- นัยทัศน์ ภูศรีณย์ และคณะ. 2542. การตรวจจุลินทรีย์ในอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง ภาควิชา
อุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
- ปนัดดา ปิยะเขตร์ และสุภาวดี เหมยา. 2545. ปัญหาพิเศษ : ไอศกรีมส้มแขก. โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏสงขลา. สงขลา.
- ประชา บุญญศิริกุล และอรวินท์ ไทรกิติ. 2522. อาหาร. สมาคมเคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย.
กรุงเทพฯ.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์. 2532 . กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. โอ.เอส.พรีนติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.
- รัชนาภรณ์ เมืองทองอ่อน และสมพรศรี ขาวน้อย. 2544. ปัญหาพิเศษ : การศึกษาการทำแยม
มะม่วงเบา. โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันราชภัฏสงขลา. สงขลา.
- ศิริลักษณ์ สิ้นชวาลย์. 2525. ทฤษฎีอาหารเล่ม 2 หลักการถนอมอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร.
ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
กรุงเทพฯ.
- สลิทธ หมั่นแจ้ง และอนุชา เหลื่อนุ่นขบ. 2545. ปัญหาพิเศษ : การศึกษาการผลิตและพัฒนาไวน์
ส้มแขก. โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการ
เกษตร สถาบันราชภัฏสงขลา. สงขลา.
- สิรินาด คัญเกษม. 2545. งานวิจัย : การศึกษาสมบัติและความคงตัวของรงควัตถุแอนโทไซยานิน
จากดอกกระเจี๊ยบแดงในเยลลี่. สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมอาหาร คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. กรุงเทพฯ.

สุราสินี น้อยสุวรรณ และปราณี อ่านเปรื่อง. 2544. **งานวิจัย : การใช้ผงบุกเพื่อเป็นสารที่ทำให้เกิดเจลในผลิตภัณฑ์**. ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.

เสาวภา คุปตภากร. 2542. **จุดชี้วิทยการอาหาร**. โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันราชภัฏสงขลา. สงขลา.

อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. 2543. **งานวิจัย : เยลลี่แป้งบุกผสมน้ำส้ม การผลิตและทดแทนน้ำตาลด้วยอะเซซัลเฟม-เค**. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย. กรุงเทพฯ.

AOAC. 1990. **Official Method of Analysis of the Association of official Analytical Chemistry 15 ed.** The Association of Official Analytical Chemistry. Inc. Verginia.

http://www.doae.go.th/library/html/detail/KUmagazine/december_43/yam/jam.htm, April 16, 2003.

<http://www.fda.moph.go.th/fda-net/html/product/food/ntfinoph/ntf213htm>, November 23, 2003.

<http://www.geocities.com>, September 3, 2003.

http://www.itdoa.com/main_itda/product/prod_15.htm, April 16, 2003.

<http://www.mahidol.ac.th/mahidol/py/mpcenter/html/hibiscus.html>, April 20, 2003.

<http://www.rspg.thaigov.net/scbotdat/plantdat/image/1632.jp>, April 23, 2003.

<http://www.thaimedicinalplant.com/samunpaikaituw.html>, November 23, 2003.