

### บรรณานุกรม

- กระทรวงพาณิชย์. 2546. รายงานกรมการค้าต่างประเทศ เรื่อง สถานการณ์กาแฟ. ฉบับที่ 5/2546.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2524. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท. ฉบับที่ 69. 13 น.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กาแฟ. ฉบับที่ 197. 5น.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ครีม. ฉบับที่ 208. 5น.
- กุลวดี ครอบพาณิชย์. 2530. อุตสาหกรรมและเทคโนโลยีการผลิตน้ำผักและน้ำผลไม้. ใน เอกสารประกอบการสัมมนาเทคโนโลยีการส่งออก สินค้าอุตสาหกรรม, 18-20 ก.ย. 2530. กรมเศรษฐกิจพาณิชย์. กรุงเทพฯ. น.5-10.
- ขวัญใจ สุชินพงศ์พันธ์. 2541. การนำโคโคเซนไปใช้ประโยชน์ทางด้านภาชนะบรรจุ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 120น.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2543. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 505น.
- โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์. 2545. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. หนังสือพิมพ์เดลินิวส์. ฉบับวันที่ 6 ก.ย. หน้าที่ 14.
- โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อสารมวลชน. 2005. Microorganisms in sugar. ใน <http://158.108.19.9/fscievk/sugarmicro.html>. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จิตรระพี บัวผัน และวลัยลักษณ์ เหลืองวิเศษกุล. 2545. วิวาทะกาแฟ. ใกล้เคียง 26(7): 44-45.
- ทิพาพร อยู่วิทยา. 2546. จุลินทรีย์กับการใช้ความร้อน. เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การกำหนดกระบวนการให้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. ณ ห้องบำรุงเมือง ชั้น 4 โรงแรมเดอะทวินทาวเวอร์ กรุงเทพฯ. 18น.
- เทคโนโลยีการบรรจุ. ภาควิชา. ม.ป.ป. สิ่งที่ต้องรู้เกี่ยวกับภาชนะพลาสติกบรรจุอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ
- นวรรตน์ จิระวงศ์ประภา. 2541. การพัฒนาน้ำมะขามหวานพร้อมดื่ม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 154น.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. 160น.

- บริษัท บริการข้อมูลผู้จัดการ จำกัด. 2540. ข้อมูลทางการตลาดผลิตภัณฑ์อาหารและบริษัทที่เข้าตลาดหลักทรัพย์ในประเทศไทย.
- บุหลัน พิทักษ์ผล และทัศนีย์ สรสุชาติ. 2544. การถนอมอาหารในปัจจุบัน. ใน <http://ku.ac.th/e-magazine/february44/agri/food.html>
- ประสงค์ ทุงแก้ว. 2531. การใช้สารอิมัลซิไฟเออร์และกัมในการรักษาความคงตัวของน้ำกะทิบรรจุกระป๋อง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 73น.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร สรสุชาติ. 2544. บรรจุภัณฑ์อาหาร. กรุงเทพฯ: บริษัท แพคเมทส์ จำกัด. 358น.
- ปัญญาภัทร ธาระวานิช. 2545. ผลิตภัณฑ์กาแฟ: กลยุทธ์ซึ่งตลาดมูลค่า 10,000 ล้านบาท. ใน <http://www.kasikornresearch.com> . 16 เม.ย.2005
- ปัญญารัฐ ไม้สนธิ์. 2545. การศึกษาโครงสร้างตลาดกาแฟสำเร็จรูปในประเทศไทย. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 75น.
- พวงพร โชติกไกร. 2545. จุลชีววิทยาของอาหารและนม. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 344น.
- พิศมัย ศรีชาเยช. 2547. ผลของสภาวะการผลิตและกระบวนการให้ความร้อนต่อคุณลักษณะทางกายภาพและเคมีของคาราเมล. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร. 72น.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาสึก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพมหานคร:โอเดียนสโตร์. 302น.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2546. หลักการวิเคราะห์จุลินทรีย์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 232น.
- มณฑาทิพย์ อุ่นฉลาด. 2538. น้ำผลไม้. ใน การฝึกอบรมหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตรให้แก่เจ้าหน้าที่ศูนย์แปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตรในโครงการพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ. 2-20 ต.ค. 2538. สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 243น.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 2538. เอกสารการสอนชุดวิชาเคมีและจุลชีววิทยาของอาหาร. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. 241น.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร: การถนอมอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 284น.
- วรารุติ ครุสง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ:โอเดียนสโตร์. 210น.

- วิษณีย์ ยืนยงพุทธกาล. 2541. การพัฒนาน้ำแคโรทสสมน้ำผึ้งพร้อมดื่ม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 149น.
- วิลาวลัย เจริญจิระตระกูล. 2537. การนำเสียของอาหารและการป้องกัน. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. 263น.
- วิลัย รังสาดทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชั่น. 477น.
- ศูนย์ศึกษาแนวพระราชดำริ. 2546. โครงการวิจัยเพื่อพัฒนาหนังสือและโฮมเพจ: ชุดพัฒนาสังคมตามแนวพระราชดำริ. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ศิริวรรณ (ไม่ปรากฏนามสกุล). 2546. ใน <http://www.boncafe.co.th/trivia/coffeefact-th.htm>
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. 2547. ใน <http://www.ismed.co.th>
- สมเพียร จิรัชย์. 2542. หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร. โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวโรกาสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมพรรษา 6 รอบ.
- สมศักดิ์ วรรณศิริ. 2545. การปลูกกาแฟ. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. นนทบุรี. 69 หน้า.
- โปรแกรมวิชาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏกาญจนบุรี. 197น.
- สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ. 2546. การใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ. เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การกำหนดกระบวนการให้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ. ณ ห้องบำรุงเมือง ชั้น 4 โรงแรมเดอะทวินทาวเวอร์ กรุงเทพฯ. 10น.
- สุพจน์ ไข่เทียมวงศ์. 2545 จุลชีววิทยา. พิมพ์ครั้งที่ 9. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 68น.
- สุพจน์ ไข่เทียมวงศ์. 2546 จุลชีววิทยาปฏิบัติ. พิมพ์ครั้งที่ 6. ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง. 360 น.
- สุมาลี เหลืองสุนทร. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: ชัยเจริญ. 248น.
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2546. สุขลักษณะการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม เล่ม 3: มาตรการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). 179น.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2536. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 1169-2536 ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกาแฟ. กรุงเทพฯ.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2517. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 99-2517 น้ำผลไม้: น้ำส้ม. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2517. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 101-2517 น้ำผลไม้: น้ำองุ่น. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2517. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 579-2527 น้ำมะม่วงปรุงในภาชนะบรรจุ. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม 257 เล่ม 1-2521 น้ำบริโภค เล่ม 1 ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพ. กรุงเทพฯ.
- อัญชดี กมลรัตนกุล จีรวรรณ สุทธิลักษณ์ เพ็ญโฉม พจนธวี และละออ เชียงห่อวง. 2546. หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. กรุงเทพฯ. 93น.
- Aghurst, P.R. 1998. The Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices. Sheffield Academic. England. 258p.
- Anon. 1981. The application of infraed heating to industrial process. British National Committee for Electroheat. 30 Millbank. London.
- AOAC International. 1998. Bacteriological Analytical Manual (BAM). 8<sup>th</sup> edition Revision A, Published and distributed by AOAC International. USA.
- APV Crepaco. 1988. Guide to aseptic pprocessing. Section 6. Bulletin. 12 p.
- Ardhana, M. M. and Fleet G. H. 2003. The microbial ecology of cocoa bean fermentations in Indonesia. International Journal of Food Microbiology. 86: 87-99.
- Chinachoti, P. 1996. Food Products Shelf-life Stability. Department of Food Science University of Massachusetts. U.S.A.
- Chiozzotto, P. (1984). La passtorizzazione della birra: I' impiego del 'flash pastorizzatore, Ind. Bevande. London. 248 p.
- Clarke, R.J. and Macrae, R. 1987. Coffee Technology. Vol: 2. Department of Food Science. University of Reading, UK. 321 p.
- Coca, M., M.T., Gonzalez, G., Pena, M. and Garcia, J.A. 2004. Study of coloured component Formed in sugar beet processing. Food Chemistry. 86: 421-433.
- Coffee Research Institute. 2001. In <http://www.coffeeresearch.org/science/aromaman.htm>

- Dornow, K.D. and Dusseldorf, A.. 2004. Food technology: Preservation of food by means of heat treatment (sterilisation, pasteurisation). *In* <http://www.dornow.com>.
- Earle, R.L. 1983. Unit operation in food processing. 2<sup>nd</sup> ed. Pergamon Press. Oxford.
- Ester, J.R. and Meyer, K.F. 1922. The heat resistant of spores of *B. botulinum* in canned foods. *J. Infections Diseases* 31: 650-663.
- Fellows, P. 2000. Food Processing technology. Woodhead Publish Limited and CRC Press LLC. 575 p.
- Ford, J. E., Porter, J.W.G., Thomson, S.Y., Toothill, J. and Edwards-Webb, J. 1969. Effect of UHT Processing and of subsequent stotage on vitamin content of milk. *J.Dairy Res.* 36: 447-454.
- Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. 1988. Food Microbiology. 4<sup>th</sup> ed. McGraw-Hill Book com. New York.
- Garbutt, J. 1997. Essentials of food microbiology. Arnold. International student's Edition. London. 251 p.
- Hammid-Samimi, M. H., M. H. and Swartzel, K.R. 1984. Pasteurization design criteria for production of extended shelf-life refrigerated liquid whold egg. *J. Food Process Preserv.* 8: 219-224.
- Harper, W. 1976. Dairy technology and engineering. AVI. Westport. Connecticut. 572 p.
- Herson, A.C. and Hulland, E.D. 1980. Canned foods. Thermal processing and microbiology. 7<sup>th</sup> ed. Churchill Living stone. Edinburgh.
- Hodge, J.E. 1967. "Original of Flavor in Foods Nonenzymatic Browning Reactions" *In* Schultz, H.W., Day, E.A. and Libbey, L.M. eds. *Chemistry and Physiology of Flavors*. Connecticut: The AVI Publishing company, Inc, Wesport. 522p.
- Holdsworth, S.D. 1997. Thermal Processing of Packaged Foods. Blackie Academic & Professional, an imprint of Chapman & Hall., London, UK. 283 p.
- Jay, J.M. 1992. Modern food microbiology. 4<sup>th</sup>ed. Chapman and Hall,Ltd. New York.
- Kilcast, D. and Subramaniam, P. 2000. The stability and shelf-life of food. 1<sup>st</sup> ed. England: Woodhead publishing limited. 340 p.
- Kotzekidou, P. 1996. Amicrotitre tray procedure for a simplified indentification of *Bacillus* spp. *In* spoiled canned foods. *Food microbiology.* 13: 35-40.

- Lewis, M.J. 1987. Physical properties of foods and food processing systems. Ellis Horwood. Chichester. West Sussex VCH. Weinheim.
- Loncin, M. and Merson, R.L. 1979. Food engineering: principles and selected applications. Academic Press. New York.
- Lynn, A.K. 1996. Coffee and Tea beverage. Weeks Publishing Co. Nortbook. *In* [www.foodproductdesign.com](http://www.foodproductdesign.com)
- Man, C.M.D. and Jones, A.A. 1994. Shelf life evaluation of foods. 1<sup>st</sup> ed. Glasgow: Chapman&Hall. 321 p.
- Trachoo, N. 2002. Lecture notes. MSU, Thailand. 25 p.
- Meilgaard, M., Vance, G. and Carr, B.T. 1999. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press. Boca Raton. Florida.
- Paine, F.A. and Paine, H.Y. 1992. Handbook of food packaging 2<sup>nd</sup>. Blackie Academy and Processional. Chapman and Hall. 497 p.
- Peleg, M. and Bagley, E.B. 1983. Physical properties of foods. AVI. Westport. Connecticut.
- Silva, C.F., Schwan R.F., Dias, E.F. and Wheals, A.E. 2000. Microbial diversity during maturation and natural processing of coffee cherries of *Coffea arabica* in Brazil. International Journal of Food Microbiology. 60: 251-260.
- Singh, R.P. and Heldman, D.R. 1993. Introduction to Food Engineering, 2<sup>nd</sup> edition. Academic Press, Inc., San Diego, California. 499 p.
- Stollman, U., Johansson, F. and Leufven, A. 1986. Shelf life evaluation of foods.
- Stumbo, C.R. 1973. Thermobacteriology in food processing. 2<sup>nd</sup> ed. Academic Press. New York.
- Rao, M.A. and Lund, D.B. 1986. Kinetics of thermal softening of foods. J. Food Proc. Preserv. 10: 311.
- Varnan, A.H. and Sutherland, J.P. 1994. Beverage. London: Chapman&Hall. 464 p.
- Van-Arsdel, W.B., Coply, M.J. and Olson, R.L. 1973. Quality and stability of frozen foods. Wiley Interscience. New York.

- Willage, R.V., Cchoolmeester, D.,Ooil, A.V., Linssen, J. and Voragen, A. 2001. Influence of storage time and temperature on absorption of flavour compounds from solutions by plastic packing materials. *Journal of Food Science*. 67(6): 2023-2031.
- Woodams, E.E. and Nowery, J.E. 1968. Literature values of thermal conductivity of foods.