

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

- กระยาทิพย์ เรือนใจ. 2537. **ผลไม้ คุณค่านานาเพื่อสุขภาพ**. ต้นธรรม, กรุงเทพฯ
- กองพัฒนาเกษตรที่สูง. 2540. **คู่มือการปลูกไม้ผลเขตหนาว ที่สำคัญ 5 ชนิด บ๊วย ท้อ พลับ สาลี่ พลับ**. สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- โกสิต ทองดำสิง และ อนุวัตร แจ่มชัด. 2544. การพัฒนาผลไม้แผ่นผสมจากกล้วย. ใน **เอกสารประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่ 4**, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 47-54
- จิระพรรณ กุลคิดก, อุดม เกิดไพบูลย์, ไชแสง รักวานิช, วรรณัท กิตติอัมพานนท์, สมชาย เทพทานา และ สันติภาพ จินดาแสง. 2525. รายงานการวิจัยเรื่องอุตสาหกรรมและการพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่น: กรณี อุตสาหกรรมผัก และผลไม้บรรจุกระป๋อง. ภาควิชาเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- จิระพา เพ็งจันทร์. 2540. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Fruit Leather จากขนุนแผ่น**. ปัญหาพิเศษ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- ชมดาว สิกขะมณฑล. 2540. **การพัฒนาลูกก๊วยตาก**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ. 2548. วิตามินซีในอุตสาหกรรมอาหาร. **เกร็ดความรู้**. แหล่งที่มา : http://www.sc.chula.ac.th/clubs/FoodClub/page_124.htm, 29 สิงหาคม 2548
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. 2546. วิตามินซี: เพื่อนซี้ของชีวิต. **อาหาร**. 33(4): 235-237
- ดวงจันทร์ เสงส์สวัสดิ์. 2546. ผลไม้คลายร้อน ตอนที่ 1. **KU-eMagazine**. แหล่งที่มา : <http://www.ku.ac.th/e-magazine/march46>, 29 สิงหาคม 2548
- นพดล จรัสสัมฤทธิ์. 2537. **ไม้ผลเขตหนาว**. ไร่เขียว, กรุงเทพฯ

นิรนาม. 2526. พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525. พิมพ์ครั้งที่ 2. อักษรเจริญทัศน์, กรุงเทพฯ

นิรนาม. 2539. ผลไม้เมืองหนาว. ผลผลิตของมูลนิธิโครงการหลวง. แหล่งที่มา : <http://kanchanapisek.or.th/kp12/product/fruit/fruit-detail.htm>, 29 สิงหาคม 2548

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2545. เคมีอาหาร. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ

ปิติพร ฤทธิเรืองเดช. 2546. คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของแป้งทำขนมและ การนำไปใช้ประโยชน์ในขนมชั้น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุดดี บุรณะอำนาจ. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้แผ่นผสม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

พรศักดิ์ ประสิทธิ์แพทย์. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

เพ็ชรดา แซ่โง้ว. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. โอเดียนสโตร์; กรุงเทพฯ

มันทนา ร่มรักษย์. 2543. การแปรรูปผัก - ผลไม้แช่แข็งและอบแห้งปรุงรส. สถาบันคั้นคว่ำและ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2540. การประเมินอายุการเก็บของอาหาร. เอกสารคำสอน, ภาควิชา พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

- วิไลศนา โพธิ์ศรี. 2546. การทดสอบผู้บริโภค (Consumer Test) และการสร้างผังความชอบของผู้บริโภค (Preference Mapping) : การวัดทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงปริมาณ. *อาหาร*. 33(4): 248-255
- วีรชัย มาศนมาดล. 2542. อาหารก็เป็นยาได้ผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 10. นานมีบุ๊คส์, กรุงเทพฯ
- วุฒิจิตร ศรีพาเพลิน. 2543. การปลูกไม้ผลไม่ยืนต้นบนที่สูง. ฝ่ายส่งเสริมการเกษตรที่สูง กรมส่งเสริมการเกษตร, กรุงเทพฯ
- ศิริลักษณ์ ปิยพรไพบูลย์. 2545. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- ศิริลักษณ์ สีนชวลัย. 2533. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- สายชล เกตุษา. 2528. ศรีวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- สถาบันวิจัยพืชสวน. 2540. เอกสารวิชาการ 19 เรื่อง **ปลับและบ้วย**. กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ
- อนุวัตร แจ่มชัด, ปนัดดา ตุงสวัสดิ์, อรุณศิริ ธารชกรกุล, สุดนารี เหลืองวิลัย และกมลวรรณ แจ่มชัด. 2549. การพัฒนาบ้วยแผ่นจากบ้วยดอง. ใน **เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44**, สาขาอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเศรษฐศาสตร์ สาขาบริหารธุรกิจ. กรุงเทพฯ. 514-524
- อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. 2547. **หลักการประกอบอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- Anonymous. 2001. **Appropriate Technology**. Hemel Hempstead. 4(28) : 37-39.

- 2005. Apricot - *Prunus armeniaca*. **Fruit crops encyclopedia**. Available Source: <http://www.uga.edu/fruit/apricot.htm>, August 27, 2005
- AOAC. 2000. **Official Method of Analysis of AOAC International**. 17th ed. Association of Official Analytical Chemists. Gaithersburg. Md.
- Ashaye, Babalola, Babalola, Aina and Fasoyiro. 2005. Chemical and Organoleptic Characterization of Pawpaw and Guava Leathers. **World Journal of Agricultural Sciences** 1(1): 50-51, 2005
- B. Cherian, and S. Cheriyan, 2003. Acceptability Study on Blended Papaya Leather. **J. Food Sci and Tech.** 40(3): 293-295
- C. Raab, and N. Oehler. 2001. **Making Dried Fruit Leather**. Oregon State University. Extension service. Available Source: <http://eesc.orst.edu/agcomwebfile/edmat/html/fs232/fs232.html>, November 28, 2003
- Cheman and Ku. K. Sin. 1997. Processing and consumer acceptance of fruit leather from the unfertilised floral part of jack fruit. **J. Sci Food and Agri** 75(1): 102-108
- Davis Gelatine Company. 1970. **The Use of Gelatin in Confectionery**. Bridge Printery Pty. Ltd., Sydney, Australia.
- H. Singh Gujral and Singh Brar, S 2003. Effect of Hydrocolloids on the Dehydration Kinetics, Color and Texture of Mango Leather. **International journal of food Properties** 6(2): 269-279
- Hande Selen Burdurlu, Nuray Koca and Feryal Karadeniz. 2006. Degradation of Vitamin C in Citrus Juice Concentrates During Storage. **J. Food Eng** 74(2): 211-216

- Kanehisa Laboratories . 1995. COMPOUND: C01935. **Kyoto Encyclopedia of Genes and Genomes**. Available Source: <http://www.genome.ad.jp/kegg/kegg2.html>, July 2, 2006
- L. Geel, M. Kinnear and H.L. de Kock. 2004. Relating Consumer Preference to Sensory Attributes of Instant Coffee. **Food Quality and Preference**. 16(3):237-244
- M. N. Abdul Karim, Y. Cheman and Ir. Taufik. 1990. Devalopment of ciku leather – a new snack food. **Research News, Universiti-Pertanian Malaysia** 4(1): 1-7
- Marsh, K.S. in M. Baker and D. Eckroth (eds.). 1986. Shelf life. **The Wiely Encyclopedia of Packaging Technology**. John Wiley & Sons, Inc., New York. pp. 578 – 582
- Martin Chaplin. 2006. Pectin. **Water structure and behavior**. London South Bank University. Available Source: <http://www.lsbu.ac.uk/water/index2.html>, September 26, 2006
- 2006. Guar Gum. **Water structure and behavior**. London South Bank University. Available Source: <http://www.lsbu.ac.uk/water/index2.html>, September 26, 2006
- Nicola J. Richardson Harman, Robb Stevens, Shane Walker, Joanna Gamble, Melissa Miller, Marie Wong and Anne McPherson. 2000. Mapping Consumer Perceptions of Creaminess and Liking for Liquid Dairy Product. **Food Quality and Preference** 11(3): 239-246
- QC. Quast and M. Karel. 1973. Simulating Shelf life. **Modern Packaging** 46(3): 50

- Saliha Erenturk, M. Sahin Gulaboglu and Selahattin Gultekin. 2005. The Effects of Cutting and Drying Medium on the Vitamin C Content of Rosehip During Drying. **J. Food Eng** 68(4): 513-518
- T.P. Labuza, 1982. **Shelf Life Dating of Food**. Food & Nutrition. Press, Inc., Westport, Connecticut.
- Vijayanand, Yadav, Balasubramanyam and Narasimham. 2000. Storage Stability of Guava Fruit Bar Prepared Using a New Process. **Lebensm. Wiss. u. Technol**, 33 (2):132-137
- W. Ratphitagsanti, F. Hsieh, and H. E. Huff. 2004. **Physical properties of strawberry leather**. 2004 IFT Annual Meeting, July 12-16 - Las Vegas, NV. Available Source: http://ift.confex.com/ift/2004/techprogram/paper_25645.htm, September 26, 2006
- Xuguang Huang and Fu-hung Hsieh. 2005. Physical Properties, Sensory Attributes, and Consumer Preference of Pear Fruit Leather. **J. Food Sci** 70(3): 177-186
- Y.B. CheMan and Taufik. 1995. Development and Stability of Jack Fruit Leather. **Tropical Sci**. 35(3): 245-250