

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กาญจน์รี พงษ์ฉวี. 2537. การผลิตปลาดุกเส้นและการเก็บรักษาภายใต้สภาพปรับบรรยากาศ.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กุลธินันท์ ตะวงศ์. 2543. การออกแบบเครื่องทอดภายใต้สุญญากาศ. โครงการวิศวกรรมการ
อาหาร. คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิตติมา สิงหวนิช, อุมาพร ศิริพันธุ์ และรมณี สงวนดีกุล. 2538. การบรรจุ. วิทยาศาสตร์การ
อาหารเบื้องต้น หน่วยที่ 8-15. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.

นนุช รักสกุลไทย, สวามินี ชีระวุฒิ และ มยุรี จัยวัฒน์. 2549. การเก็บรักษาปูนิมหลังการเก็บ
เกี่ยว. ว.วิทย์.เกษตร. 37 (2): 270-274.

บรรจง เทียนสงรัสมิ. 2547. ปูทะเลสดใส ปูไทยสู่สากล, น. 25-27. ใน เอกสารประกอบการสัมมนา
โครงการวิจัยและพัฒนาการผลิตปูทะเลเชิงการค้า. กองส่งเสริมการวิจัย สำนักงาน
กรรมการวิจัยแห่งชาติ, โรงแรมมารวยการ์เด็น, 29 กรกฎาคม 2547, กรุงเทพมหานคร.

_____และบุญรัตน์ ประทุมชาติ. 2545. ปูทะเล. เอกสารเผยแพร่เครือข่าย
งานวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมพืชและสัตว์น้ำ สกว.ชุดที่ 3. โรงพิมพ์ดอกเบญ.

บุญรัตน์ ประทุมชาติ. 2547. การเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการลอกคราบ และการชะลอการสร้าง
เปลือกของปูนิม (*Portunus pelagicus* and *Scylla serrata*). รายงานการวิจัย สกว.
กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

มยุรี จัยวัฒน์, สวามินี ชีระวุฒิ และ นงนุช รักสกุลไทย. 2549. ดัชนีความสดของปูน้ำม. ว.
 วิทย.เกษตร. 37 (2): 275-280.

มานิช หงษ์พร้อมญาติ และ บุญส่ง สิริกุล. 2512. การทดลองเลี้ยงปูทะเลในบ่อ. รายงานประจำปี
 2512 สถานีประมงจังหวัดจันทบุรี กรมประมง, กรุงเทพฯ.

รติดา จิตต์ธรรม. 2533. การเก็บรักษากุ้งแห้งโดยการควบคุมความชื้นสัมพัทธ์และการใช้วัสดุดูด
 ชีมก๊าซออกซิเจน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2544. การทดลองวิศวกรรมกระบวนการอาหาร. คณะอุตสาหกรรม
 เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

วรรณิษา โสภักดี. 2544. การศึกษาอายุการเก็บรักษากุ้งแห้งในถุงลามิเนตเพื่อการค้า. วิทยานิพนธ์
 ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วารุณี สุวรรณจงสถิต. 2546. การปรับปรุงกรรมวิธีการทอดและอายุการเก็บรักษาของปลาสดเค็ม
 ทอดกรอบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิจิตร ครุปัญญามาตรย์. 2537. การศึกษาสภาวะที่มีผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ผักทอดกรอบ
 ด้วยเครื่องทอดสุญญากาศ. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

วิไล รังสาดทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. สถาบันเทคโนโลยีพระจอม
 เกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ.

สินี หนองเต่าดำ. 2544. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ปรุงรสและการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์
 ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุดาพร ยอดพินิจ. 2547. ปุทะเลสดโต ปุไทยสู่สากล, น. 34-37. ใน เอกสารประกอบการสัมมนา
โครงการวิจัยและพัฒนการผลิตปุทะเลเชิงการค้า. กองส่งเสริมการวิจัย สำนักงาน
กรรมการวิจัยแห่งชาติ, โรงแรมมารวยการ์เด็น, วันที่ 29 กรกฎาคม 2547,
กรุงเทพมหานคร.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกแห้ง.
มผช. 311-2547.

อุไรวรรณ ปิติวรานนท์. 2534. ผลของสารดูดความชื้นที่มีต่อค่า **water activity** และคุณภาพของ
ผลิตภัณฑ์เนื้อกึ่งแห้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis. 17th ed. **The Association of Official Analytical
Chemists**, Gaithersburg, Maryland.

Barnes, H. Ervin. 1968. **Atlas and Manual of Plant Pathology**. Appleton-Century-Crofts, NY.

Beckett, S.T. 1995. **Physico - Chemical Aspects of Food Processing**. Blackie Academic &
Professional, Glasgow.

Birch, G.G., L.F. Green and C.B. Coulson. 1970. **Glucose Syrup and Relate Carbohydrate**.
Elsevier, New york.

Brockmann, M.C. 1970. Development intermediate moisture foods for military use. **Food Tech**.
24:896-900.

Church, N. 1994. Development modified – atmosphere packaging and relate technologies.
Trends in Food Sci. & Technol. 5:345 – 352.

Clydesdale, F.M. 1998. Color: origin, stability, measurement, and quality, pp. 175-190. *In*
I.A. Taub and R.P. Singh, eds. **Food Storage Stability**. CRC Press, Washinton, D.C.

Dorsey, W.R., R.L. Roberts and S.I. Strashun. 1965. **Vacuum Drying Using Vegetable Oil**. U.S. Patent.

Fellow, P.J. 1990. **Food Processing Technology Principle and Practice**. Ellis Horwood Limited, London.

Frazier, W.C. 1967. **Food Microbiology**. 2nd ed., McGraw – Hill Book Co., New York. 537p.

Forkner, J.H. 1966. **Forkner Processing Hot Oil Under Partial Vacuum**. U.S. Patent. **3261694**

Gamble, M.H., P Rice and J.D. Selman. 1987. Relationship between oil uptake and moisture loss during frying of potato slices. **Int. J. of Food Sci and Tech**. 22(1): 233-241.

Garbutt, J. 1997. **Essentials of Food Microbiology**. Arnold, London.

Garayo J. and R. Moreira. 2002. Vacuum frying of potato chips. **J. of Food Engineering**. 55: 181-191.

Goodwin, T.W. 1960. Biochemistry of pigment, pp. 119-123. *In* T.H. Waterman, eds. **The Physiology of Crustacea**. Academic Press, Inc., New York.

Greene, B.E. and T.H. Cumuze. 1981. Relationship between TBA numbers and inexperienced panelists' assessments of oxidized flavor in cooked beef. **J. Food Science**. 47(1):52.

Hernandez, R.J. and J.R. Giacini. 1998. Factor affecting permeation, sorption, and migration process in package-product system, pp. 269-329. *In* I.A. Taub and R.P. Singh, eds. **Food Storage Stability**. CRC Press, Washinton, D.C.

- Hui, Y.H. 1996. **Bailey's Industrial Oil and Fat Products Vol.2, Edible Oil and Fat Products Oil and Oil Seed.** 5thed. A Wiley inter science publication, New York.
- Imai, K. 1987. **Method of an Apparatus for Processing Vacuum Fry.** U.S. Patent 4828859.
- Kassama L.S. and M.O.Ngadi. 2004. Pore development in chicken meat during deep-fat frying. **Lebensm.-Wiss.u.-Technol.**37:841-847.
- Krokida, M.K., V. Oreopoulou, Z. B. Maroulis and D. Marinos – Kouris. 2001. Colour change during deep fat frying. **J. Food Eng** 48: 219 - 225
- Labuza, T.P. 1987. Food research. **Cereal Foods World** 32(3):276 - 277.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 1998. **Sensory Evaluation of Food : Principles and Practices.** International Thomson Publishing., New York.
- Leszkowiat, M.J., V. Barichello., R.Y. Yada, R.H. Coffin, E.C. Loughheed, and D.W. Stanley. 1990. Contribution of sucrose to nonenzymatic browning in potato chips. **J Food Sci.** 55(1): 281 – 282, 284.
- Lin, S.Y. and P.Y. Chang. 1987. **Improvement of Texture and Storage Stability for Dried Pork Cubes.** Food Industry Research and Development Institute. Taiwan, Republic of China.
- Martinez, F. and T.P. Labuza. 1968. Rate of deterioration of freeze-dried salmon as a function of relative humidity. **J. Food Science.** 33: 241.
- Moreira, R.G., M.E. Castell-Perez and M.A.Barrufet. 1990. **Deep-Fat Frying: Fundamentals and Application.** Aspen Publisher,Inc., Maryland.

- Oka, H. and Ueoka, Y., 1981. Studies on manufacturing conditions of drying food by frying under reduced pressure. **Nippon Shokukin Kogyo Gakkaishi**. 28 (2): 32-36.
- Perkin, K.L. and W.D. Brown. 1982. Preservation of seafood with modified atmosphere, pp. 453-465. *In* R.E. Martin, G.J. Flick, C.E. Hebard and D.R. Ward, eds. **Chemistry and Biochemistry of Marine Food Products**. AVI Publ.Co.,Inc., Westport, Connecticut.
- Porkorny, J. 1999. Change of nutrients at frying temperature, pp. 69-103. *In* D. Boskou and I. Elmadfa, eds. **Frying of Food Oxidation, Nutrient and Non-Nutrient Antioxidants, Biologically Active Compounds and High Temperatures**. Technomic Publ., Lancaster.
- Proudfit, F.T. and C.H. Robinson. 1958. **Nutrition and Diet Therapy**. The MacMillan Company, New York.
- Rossell, J.B. 2001. **Frying Improving Quality**, Woodhead Publ. limited, Cambridge.
- Saguy, S.I. and D.Dina. 2003. Integrated approach to deep fat frying: engineering, nutrition, health and consumer aspect. **J. Food Eng.** 56:143-152.
- _____ and J.E. Pinthus. 1995. Oil uptake during deep fat frying: factors and mechanisms. **Food Technol.** 49 (4): 142-145.
- Salunkhe, P.K., 1976. **Storage, Processing and Nutritional Quality of Fruit and Vegetables**. CRC Press, London.
- Shyu, S.L., L.B. Hua and L.S. Hwang. 1998. Effect of vacuum frying on the oxidative stability of oils. **J. Am. Oil Chem. Soc.** (75): 1393-1398.

_____ and L.S. Hwang. 2000. Effect of processing conditions on the quality of vacuum fried apple chips. **Food Research International**. (34):131-142.

Simpson, K.L. 1982. Carotenoid pigments in seafood, p. 115–136. *In* R. E. Martin, G. J. Flick, C. E. Hebard and D.R. Ward, eds. **Chemistry and Biochemistry of Marine Food Products**. AVI Publ. Company, Westport.

Stone, H. and J. L. Sidel. 1993. **Sensory Evaluation Practices**. 2nd ed. Academic Press Inc., New York.

Tanikawa, E. 1985. **Marine Products in Japan**. 2nd ed. Kaseisha-Kasukaku Co., Tokyo.

Turner, E.W.; W.D. Paynter, and M.W. Struck. 1964. Use of 2-thiobarbituric acid reagent to measure rancidity of pork. **Food Tech**. 8:326.

Warner, K. 1997. Chemistry of frying fats, p. 167–180. *In* C.C. Akoh and D.B. Min, eds. *In* **Food Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology**. Mercel Dekker Inc., Illinois.

Wisniewski, G.D. and A.J. Maurer. 1979. Comparison of five cure procedure for smoke turkey. **J. Food Science**. 44:130.