

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กล้าณรงค์ ศรีรอด และเกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ. 2543. เทคโนโลยีของแป้ง. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ณรงค์ นิยมวิทย์. 2537. การخمอาหาร: ทฤษฎีและวิธีการปฏิบัติ. คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

นภดล จรัสสัมฤทธิ์. 2537. ผลไม้เขตนาน. สำนักพิมพ์ริ้วเขียว, กรุงเทพฯ.

เพ็ชรดา แซ่โจ้ว. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยแผ่น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2536. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

ไพบุลย์ ธรรมรัตนาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิริยะจารีย์. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.

เมธี มานะพงศ์. 2548. เทคโนโลยีการผลิตพลับ. กองพัฒนาการเกษตรพื้นที่เฉพาะ กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กรุงเทพฯ. (อัดสำเนา)

ระพีพรรณ เอมมหัสสกุล. 2547. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแคนดี้. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วรวิทย์ ยี่สวัสดิ์. 2546. การเพิ่มคุณค่าผลพลับโดยการผสมเกสร. แหล่งที่มา:

<http://www.thearnoldgroup.com/recepyion~Ardproduct.html> , 14 พฤศจิกายน 2546.

สุวรรณา สุภิमारส. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

ส่วนอุตสาหกรรมสิ่งทอ. 2542. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับทฤษฎีการวัดสี. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2532. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง. มอก. 919-2532.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2521. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกลูโคสไซรัป. มอก. 268-2521.

Agrahari, P. R., D. S. Khurdiya, L. C. Kaur and H. C. Kapoor. 2004. Antioxidant activity and quality of soy enriched apple bar. **J. Food Proc. Pres.** 28: 145-159.

Agricultural Science. n. d. Browning reaction. Available Source: <http://www.landfood.ubc.ca/.../301/brown/brown-prin.htm>, May 14, 2006.

Alzamora, S. M., M. S. Tapia, A. Lopez-Malo. 2000. **Minimally Processed Fruits and Vegetables**. Aspen publishers, Marryland. USA.

Andress, E. L. 2005. Mango leather. Available Source: http://www.uga.edu/nchfp/how/dry/fruit_leathers.htm, June 20, 2005.

Anonymous. 2005a. Mango: Post Harvest Technology. Available Source: http://www.ikisan.com/links/ap_mangoPost%20Harvest%20Technology.shtml, June 24, 2005.

Anonymous. 2005b. Pectin. Available Source: <http://www.class.fst.ohio-stae.edu/FST605/605%pdf/carbohydrates.pdf>, May 14, 2006.

Anonymous. n. d. Pectin. Available Source: <http://www.cybercolloids.net/library/pectin/structure.php>, May 14, 2006.

AOAC. 2000. **Official Methods of Analysis of A. O. A. C. International**. 17th ed. The Association of Official Analytical Chemists. Gaithersburg , Md.

AOAC. 1998. **Official Methods of Analysis of A. O. A. C. International**. 15th ed. The Association of Official Analytical Chemists. Gaithersburg , Md.

Armstrong, G. A. 2000. Sous vide products, pp. 171-196. In D. Kilcast and P. Subramaniam, eds. **The Stability and Shelf-life of Foods**. CRC press, Woodhead Publishing Ltd., Cambridge.

Askar, A. and H. Treptow. 1993. **Quality Assurance in Tropical Fruit Processing**. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, Germany.

Avila, I. M. L. B. and C. L. M. Silva. 1999. Modeling kinetics of thermal degradation of color in peach puree. **J. Food Eng.** 39: 161-166.

Babalola, S. O., A. O. Ashaye, O. A. Babalola and O. J. Aina. 2002. Effect of cold temperature storage on quality attributes of pawpaw and guava leathers. **Afr. J. Biotech.** 1: 61-63.

Berdanica, C. D. 2002. Food constituents, p. 7. In C. D. Berdanica, ed. **Handbook of Nutrition of Foods**. CRC press, Washington DC.

Chaplin, M. 2006. What is pectin. Available Source: [http:// www.Isbu.ac.uk/water/hypec.html](http://www.Isbu.ac.uk/water/hypec.html), April 3, 2006.

- Che Man, Y. B., J. Irwandi, S. Yusof, J. Selamat and H. Sugisawa. 1997. Effect of different dryers and drying conditions on acceptability and physicochemical characteristic of durian leather. **J. Food Proc. Pres.** 21: 425-441.
- _____ and K. K. Sin. 1997. Processing and consumer acceptance of fruit leather from the unfertilized floral parts of jackfruit. **J. Sci. Food Agric.** 75: 102-108.
- _____. and Taufik. 1995. Development and stability of jackfruit leather. **Trop. Sci.** 35: 245-250.
- _____, _____ and M. N. A. Karim. 1992. Storage stability of ciku leather. **ASEAN Food J.** 7: 53-55.
- Chen, H. E., H. Y. Peng and B. H. Chen. 1996. Stability of carotenoids and vitamin A during storage of carrot juice. **Food Chem.** 57: 497-503.
- Choi, M. H., G. H. Kim and H. S. Lee. 2002. Effects of ascorbic acid retention on color and pigment stability in blood orange juice during refrigerated storage. **Food Res. Int.** 35: 753-759.
- Dauthy, M. E. 1995. Fruit and vegetable processing. FAO Agricultural services Bulletin No. 119. Available Source: [http:// www.fao.org](http://www.fao.org), June 20, 2004.
- Davidek, J., J. Velisek and J. Pokorny. 1990. **Chemical Changes During Food Processing.** Czechslovak medical press, Czechslovakia.
- Edwards, M. 1995. Change in cell structure, pp. 212-233. In S. T. Beckett, ed. **Physico-Chemical Aspects of Food Processing.** Blackie Academic & Professional, Cambridge.

Emerton, V. 2003. **Essential Guide to Food Additives**. 2nd ed. Leatherhead Publishing Ltd., UK.

FAO. 1985. Food regulation. Available Source: <http://www.fao.org/faolex/docs/texts/ma/27305.doc>, June 20, 2005.

Fellows, P. 2000. **Food Processing Technology: Principles and Practice**. 2nd ed. CRC press, Cambridge, England.

Francis, F. J. 2000a. Carotenoids pigments. **Encyclopedia of Food Science and Technology** vol. 4 (2000) 272-281.

Francis, F. J. 2000b. Phytochemicals: carotenoids. **Encyclopedia of Food Science and Technology** vol. 3 (2000): 1909-1915.

Francis, F. J. 2000c. Tannins. **Encyclopedia of Food Science and Technology** vol. 4 (2000): 2285-2291.

Francis, F. J. 2000d. Enzymatic browning. **Encyclopedia of Food Science and Technology** vol. 1 (2000): 208-272.

Gorinstein, S., E. Bartnikowska, G. Kulasek, M. Zemser and S. Trakhtenberg. 2002. Dietary persimmon improves lipid metabolism in rats fed diets containing cholesterol. **J. Nutri.** 128: 2023-2027. Available Source: <http://www.nutrition.org/cgi/content/full/128/11/2023>, November 18, 2003.

Gross, J. 1987. **Pigments in Fruits**. Academic press, London, UK.

Gujral, H. S. and S. S. Brar. 2003. Effect of hydrocolloids on dehydration kinetics, color and texture of mango leather. **Int. J. Food Prop.** 6: 269-279.

- Huang , X. and F. Hsieh. 2005. Physical properties, sensory attributes and consumer preference of pear fruit leather. **J. Food Eng. Phys. Prop.** 70: E177-E186.
- Ibarz, A., J. Pagan and S. Garza. 1999. Kinetics models for color changes in pear puree during heating at relatively high temperatures. **J. Food Eng.** 39: 415-422.
- IPPA. 2001. What is pectin. Available Source: [http:// www.ippa.info/types_of_pectin.htm](http://www.ippa.info/types_of_pectin.htm), April 3, 2006.
- Irwandi, J., Y. B. Che Man, S. Yusof, J. Selamat and H. Sugisawa. 1998. Effects of type of packaging materials on physicochemical, microbiological and sensory characteristics of durian fruit leather during storage. **J. Sci. Food Agric.** 76: 427-434.
- Joslyn, M. A. and J. L. Goldstein. 1964. Changes in phenolic content in persimmon during ripening and processing. **J. Agric. Food Chem.** 12: 511-519.
- King, M. 1999. Persimmon. Available Source: [http:// www.sarasota.extension.ufl.edu/FCS/FlaFoodFare/Persimmon.htm](http://www.sarasota.extension.ufl.edu/FCS/FlaFoodFare/Persimmon.htm), June 20, 2005.
- Knøchel, S., R. Vangsgaard and L. S. Johansen. 1997. Quality changes during storage of sous vide cooked green beans. **Z. Lebensm. u.-Forsch.** A 205: 370-374.
- Lin, C. H. and B. H. Chen. 2005. Stability of carotenoids in tomato juice during storage. **Food Chem.** 90: 837-846.
- Liu, S., H. Chang and J. S. Wu. 2003. A study on mechanism of browning in mei (plum) liqueur using model solutions. **Food Res. Int.** 36: 579-585.

- Marx, M., M. Stuparic, A. Schieber and R. Carle. 2003. Effect of thermal processing on trans-cis-isomerization of β - carotene in carrot juice and carotene-containing preparations. **Food Chem.** 83: 609-617.
- Masahoro, S. 2003. **Method for removing astringency of persimmon by adding potassium carbonate and preserving the persimmon.** Jap. Patent 2003310152.
- Maskan, A., S. Kaya and M. Maskan. 2002. Hot air and sun drying of grape leather (pestil). **J. Food. Eng.** 54: 81-88.
- May, C. D. 1999. Pectin, pp. 230-261. In A. Imeson, ed. **Thickening and Gelling Agents for Food.** 2nd ed. Aspen publication, MarryLand.
- McCready, R. M. 1970. Pectin, pp. 565-600. In M. A. Joslyn, ed. **Methods in Food Analysis.** 2nd ed. Academic press, New York.
- Nanjundaswamy, A. M., S. G. Radhakrishnaiah and S. Saroja. 1976. Study on the development of newer products from mango. **Ind. Food Packer** 5: 95-103.
- Parpinello, G. P., F. Chinnici, A. Versari and C. Riponi. 2002. Preliminary study on glucose oxidase- catalase enzyme system to control the browning of apple and pear puree. **Lebenm.-Wiss. u.-Technol.** 35: 239-243.
- Pierce, B. 1988. Persimmon: The soft and the hard and the confusing. **The Braille monitor publication of the national federation of the blind.** No. 31. Available Source: <http://www.nfb.org>, June 20, 2005.
- Raab, C. and N. Oehler. 2000. Making dried fruit leather. Oregon State University Extension Services. **USA Fact sheet.** 232.

- Ranganna, S. 1986. **Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products**. 2nd ed. Tata McGraw Hill Publishing, New Delhi.
- Schanderl, S. H. 1970. Tannins and related phenolics, pp. 701-725. In M. A. Joslyn, ed. **Methods in Food Analysis**. 2nd ed. Academic press, New York.
- Shi, J. X. and M. Maguer. 2001. Stability of lycopene in tomato dehydration. In P. Fito, A. Chiralt, J. M. Barat, W. E. L. Spiess and D. Behsnlian, eds. **Food Preservation Technology Series: Osmotic Dehydration and Vacuum Impregnation: Applications in Food Industries**. Technomic publishing, USA.
- Soliva, R. C., P. E. Martinez, M. S. Caldero and O. M. Belloso. 2001. Evaluation of browning effect on avocado puree preserved by combined methods. **Innov. Food Sci. and Emerg. Tech.** 1: 261-268.
- _____, _____, _____ and _____. 2002. Kinetics of polyphenol oxidase activity inhibition and browning of avocado puree preserved by combined methods. **J. Food Eng.** 53: 131-137.
- Souci, S. W., W. Fachmann and H. Kraut. 1994. **Food Composition and Nutrition Tables**, p. 899. Medpharm GmbH Scientific Publishers, Stuttgart.
- Suzuki, T., S. Someya, F. Hu and M. Tanokura. 2005. Comparative study of catechin compositions in five Japanese persimmon. **Food Chem.** 93: 149-152.
- Taira, S., M. Ono and N. Matsumoto. 1997. Reduction of persimmon astringency by complex formulation between pectin and tannins. **Post. Bio. Tech.** 12: 265-271.
- Tang, Y. B. and B. H. Chen. 2000. Pigment change of freeze-dried carotenoid powder during storage. **Food Chem.** 69: 11-17.

- Umme, A., S. S. Bambang, Y. Salmah and B. Jamilah. 2001. Effect of pasteurization on sensory quality of natural soursop puree under different storage conditions. **Food Chem.** 75: 293-301.
- Ventanilla-callao. 2000. MALD-TOF mass spectrometric analysis of hydrolysable tannins.
Available Source: [http: // www.tripod.com/tanninos/hidrolisable.htm](http://www.tripod.com/tanninos/hidrolisable.htm), April 3, 2006.
- Vijayanand, P., A. R. Yadav, N. Balasubramanyam and P. Narasimham. 2000. Storage stability of guava fruit bar prepared using a new process. **Lebenm.-Wiss. u.-Technol.** 33: 132-137.
- Zamora, R. and F. J. Hidalgo. 2005. Coordinate contribution of lipid oxidation and Maillard reaction to the non-enzymatic food browning. **Cri. Rev. Food Sci. Nutri.** 45: 49-59.