

## เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์. 2545. การนำเข้าผลไม้อบแห้งและแช่แข็งของประเทศไทยปี 2545.

งานข้อมูลการส่งออกทางเศรษฐกิจ ฝ่ายการส่งเสริมเศรษฐกิจ กระทรวงพาณิชย์. กรุงเทพฯ

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2540. ความต้องการวัตถุดิบของโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร ปี 2540.

งานข้อมูลอุตสาหกรรมเกษตร ฝ่ายอุตสาหกรรมเกษตร กองส่งเสริมธุรกิจเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ. 294 น.

กรมส่งเสริมการส่งออก. 2550. ปริมาณและมูลค่าส่งออก ฝรั่งสดหรือแห้ง ปี 2545 – 2549. ฝ่ายการ

ส่งออก. กระทรวงพาณิชย์. กรุงเทพฯ

แก้วกานต์ บุญยะเพ็ญ. 2548. การออกแบบและพัฒนาเครื่องดองมะม่วงโดยใช้ความดันไฮโดรสแต

ติก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. นครปฐม

จิ่งแท้ ศิริพานิช. 2544. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 4.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 396 หน้า.

ตระการ ก้าวกลีกรรม. 2540. คู่มือถังรับแรงดัน. บริษัท เอส.เอเชียเพลส, กรุงเทพมหานคร. แปล

จาก Eugene F. Megyesy. Pressure Vessel Handbook. M&E Company Limited. U.S.A

��ชวดี ทองทาบ. 2545. โครงการเสริมวิตามินซีธรรมชาติ จากผลฝรั่งเพื่อป้องกันการขาดวิตามินซี

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 110 หน้า

ประวัชน์ พงษ์กุล. 2547. สวนฝรั่ง. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. กรุงเทพมหานคร. 87 น.

ปาริชาติ สักกะทำนุ และคณะ. วิตามินซีบทบาทในการป้องกันและรักษาโรค. พิมพ์ครั้งที่ 2 หน้า 22-

29. สำนักพิมพ์รวมธรรม. 2540

พรรณราย จำลองกุล. 2530. การอบแห้งผลไม้. สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

ฟองจันทร์ ชลากลาง. 2543. ผลของเกลือต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพผักการเขียวปลีดองเค็ม. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, กาญจนารัตน์ ทวีสุข, ชิดชม ฮีรางะ, วิภา สุโรจนะเมธากุล และสิริพร สชนเสาวภาคย์. 2543. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่าและการส่งออก. รายงานฉบับสมบูรณ์ ชุดโครงการไม้ผลและผลิตภัณฑ์จากผลไม้กลุ่มโครงการมะม่วง, สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, กาญจนารัตน์ ทวีสุข, ชิดชม ฮีรางะ, วิภา สุโรจนะเมธากุล และสิริพร สชนเสาวภาคย์. 2545. ผักผลไม้ดอง มะม่วงดอง การควบคุมคุณภาพผักและผลไม้ดองทางเคมี. เอกสารการเผยแพร่การดองมะม่วงและการแปรรูปเพื่อยืดระยะเวลาการเก็บรักษา, สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 32 น.

รุ่งโรจน์ แสงदारรัตน์ และวิไล ภัทรปัญญากุล. 2543. การผลิตไข่เค็มโดยใช้ความดันไฮโดรสแตติก. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

วิไล ริงสาตทอง. 2545. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ. 401 น.

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. 2548. การถนอมผลิตผลการเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. 2548. เทคโนโลยีการแปรรูปผักผลไม้อบแห้ง 3 รสและผลไม้แช่อิ่มแห้ง. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. 2548. การแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

สายชล เกตุษา. 2528. **สรีระวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นครปฐม. 364 น.

สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตรและสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2550. **ข้อมูลด้านการผลิตและการตลาดสินค้าเกษตรที่สำคัญ** กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

อนุตร จำลองกุล. 2543. **เครื่องสูบ เครื่องอัด พัดลม**. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องจักรกลเกษตร คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 164 น.

ASME Boiler and Pressure Vessel Code, The American Society of Mechanical Engineers, New York, 1980

Chiralt A., Martinez-Navarrete N., Martinez-Monzo J., Talens P., Moraga G., Ayala A., Fito P. 2000. **Change in mechanical properties throughout osmotic processes Cryoprotectant effect**. Jour. of Food Eng., 49(2/3): 129-135.

Damell, J., H. Lodush, and Baltimore, D. 1986. **Diffusion through a cell membrane**. Molecular Cell Biology. Scientific American Book, Inc., New York.

Ledward, D.A. 1995. **High pressure processing- the potential , High pressure Processing of Food**. (D.A.LEDWARD, D.E. Johnston, R.G. Earnshaw, and A.P.M. Hasting, eds.) Nottingham University Press, Nottingham, p.1.

Knorr, D. 1995. **Hydrosttic pressure treatment of food : microbiology**, New Methods of Food Preservation (G.W. Gould, ed.), Blackie Academic and Professional, New York, 159.

Kowalska Hanna and Lenart Andrzej. 2001. **Mass exchange during osmotic pretreatment of vegetables**. Journal of Food Eng., 49(2/3): 137-140.

- Marquis R.E. 1976. **High pressure microbial physiology**. Adv. Microbial Physiology. 14(1):159.
- Palou. E, Lopez-Malo A., Barbosa-Conovas O.V., Weitzl-Chanes J., and Swanson B.G..1997. **Combined effect of high hydrostatic pressure and water activity on Zygosaccharomyces bailii inhibition**, Lett. Appl. Microbiol. 24-417.
- Raoult-Wack, A.L., F. Lafont and S. Guilbert. 1989. **Osmotic dehydration : Study of mass transfer in Terms o engineering properties**. pp. 487-495. In Drying' 89., France.
- Rastogi, N.K., Angersbach, A., Niranjana, K., and Knorr, D. 2000. **Rehydration Kinetics of High Pressure Pretreated and Osmotic Dehydration Pineapple**. Journal of Food Science, Vol. 65, No. 5.
- Salunkhe, D.K. and Kadam S.S..1998. **Handbook of Vegetable Science and Technology: Product, Composition, Storage and Processing**. Marcel Dekker, New York, 721p.
- William Briggs, LL.D., M.A., B.Sc. and G. H. Bryan, Sc.D., F.R.S. 1992. **Intermediate Hydrostatics**. University Tutorial PRESS Ltd., London. 262p.
- Warunee Varayanond and Karuna Wongkrajang. 2000. **Effect of some Parameters on the osmotic dehydration of mango cv. Kaew**. Thai Journal of Agricultural Science. 33-34, 123-135p