

บรรณานุกรม

- กระยาทิพย์ เรือนใจ. 2537. ผลไม้คุณค่านานาเพื่อสุขภาพ. ยูโรปาเพรส, กรุงเทพฯ. 207 หน้า
- นิธิยา รัตปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. โอ เอส พริ้นติ้ง, กรุงเทพฯ. 60 หน้า
- เบญจพร เพ็งอ้น. 2541. การผลิตและการใช้ประโยชน์พืชรักกล้วย. กรุงเทพฯ :
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 154 หน้า.
- พรพล รมย์นุกูล. 2545. การถนอมอาหาร. โอเอสพริ้นติ้งเฮาส์, กรุงเทพฯ. 32 หน้า
- เพ็ญนภา ทวีชัยเจริญ. 2545. น้ำสมุนไพร. องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, กรุงเทพฯ. 2 หน้า
- ไพโรจน์ ผลประสิทธิ์. 2545. ผลไม้ไทยๆ. สหมิตรพริ้นติ้ง, กรุงเทพฯ. 142 หน้า
- ระพีพรรณ ใจภักดี. 2544. ผลไม้ชุดที่ 1. แสงแดดเพื่อเด็ก, กรุงเทพฯ. 72 หน้า
- วนิดา สระทองคำ และปรางค์ อ่านเปรื่อง. 2544. ปัจจัยที่มีผลต่อการทำแห้งฟักทองด้วยวิธีออสโมซิส. **อาหาร 31(4): 279-289.**
- เอกชัย วานิชานันท์ และสุนีย์ เสริมศิริ โสภณ. 2539. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของฝรั่งอบแห้งแบบออสโมซิส. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.
- Martinez, M.V. and Whitaker, J.R. 1995. **The biochemistry and control of enzymatic browning.** *Trends in Food Sci. Technol.*, 6(6): 195-200.