

บรรณานุกรม

- กระทรวงสาธารณสุข. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 197 เรื่อง กาแฟ. กรุงเทพฯ: กระทรวงสาธารณสุข.
- กาญจนา ทูมมานนท์. 2545. ระวังโลหะบรรจุภัณฑ์ชั้นเยื่อสำหรับกาแฟ. การบรรจุภัณฑ์. 10(4): 27.
- กาญจน์มณี ศรีวิศาลภพ, ณรงค์ชัย ปัญญานนทชัย และ ธนรัฐ สวัสดิชัย. 2546. คุณรู้เรื่องกาแฟดีแค่ไหน...?. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า. 110 น.
- กล้า อิศราภิมรย์. 2532. แคลฟเฟอีนในชาและกาแฟที่จำหน่ายในท้องตลาด. โภชนาการสาร. 23(4): 190-200.
- งามทิพย์ ภู่วโรดม. 2538. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สีนคอร์นโปรดโมชั่น. 173 น.
- จักรพงษ์ ไพบูลย์. 2548. สารต้านอนุมูลอิสระ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งข้อมูล <http://www.siamdental.com/antioxidant.html> (25 ธันวาคม 2548).
- เจริญ นาคสรศักดิ์. 2546. เทคโนโลยีเบื้องต้นทางพลาสติก. กรุงเทพฯ: โฟร์เพช. 210 น.
- โจเซฟ เอส.จี. 2546. กาแฟงให้เป็นดื่มให้อร่อย. พิมพ์ครั้งที่ 8. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์. 142 น.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. 487 น.
- บัญชา พูลโกคา. 2548. แอลกอฮอล์ II: ปฏิกริยาของแอลกอฮอล์. [ระบบออนไลน์]. แหล่งข้อมูล <http://192.207.64.23/course-info/2302265/Alcohol-II.pdf> (25 ธันวาคม 2548).
- ปริญญ์ ขำสาธิต. 2542. การบรรจุภัณฑ์กาแฟ ชา และเครื่องดื่ม. การบรรจุภัณฑ์. 7(4): 4-7.
- พงษ์ศักดิ์ อังกลสิทธิ์ และ บัณฑิต วาฤทธิ์. 2542. การปลูกและผลิตกาแฟอาราบิก้าบนที่สูง. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: มิ่งเมือง. 229 น.
- พัทธนี สุวรรณวิศาลกิจ. 2541. รู้จักกับกาแฟสดกันหน่อยเถอะ. เลขาธิการเกษตร. 22(6): 149-156.
- _____. 2545. กาแฟคั่ว. อาหาร. 32(1): 17-22.
- พัชรเพ็ญ เพ็ญจำรัส. 2547. การศึกษาอายุการเก็บรักษาของกาแฟคั่วบดในภาชนะบรรจุที่ต่างกัน. ปัญหาพิเศษปริญญาโท. มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 72 น.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตนานนท์. 2533. หลักการวิเคราะห์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 270 น.

- วิไล รัตนาทอง. 2547. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: เท็กซ์ แอนด์
เจอร์นัลพับลิเคชั่น. 500 น.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2546. คู่มือการใช้โลหะเพื่อการหีบห่อ.
กรุงเทพฯ: กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 153 น.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2527. กาแฟคั่ว. มอก. 522-2527.
_____. 2528. กาแฟเมล็ด. มอก. 585-2528.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และ วรณวิบูลย์ กาญจนบุญชร. 2546. อาหารและการควบคุม. หน้า 237-240.
ใน คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4.
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Anderson, B. A., E. Shimoni, C. Cardelli. and T. P. Labuza. 2001. **Physical chemistry of roasted
and ground coffee shelf life improvement for flexible packaging.** [Online]. Available
http://fscn.che.umn.edu/Ted_Labuza/tpl.html (15 December 2003).
- Anderson, B. A., E. Shimoni, R. Liardon and T. P. Labuza. 2003. The diffusion kinetics of carbon dioxide
in fresh roasted and ground coffee. **Journal of Food Engineering**, 59(1): 71-78.
- AOAC. 1995. **Official Method of Analysis of AOAC International.** Virginia: AOAC. International.
- Brody, A. L., and K. S. Marsh. 1997. **The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology.** 2nd ed.
New York: John Wiley & Sons. 1023 p.
- Brown, W. E. 1992. **Plastic in Food Packaging.** New York: Marcel Dekker. 539 p.
- Cardelli, C., and T. P. Labuza. 2001. Application of Weibull Hazard Analysis to the determination of
the shelf life of roasted and ground coffee. **Food Science and Technology**, 34: 273-278.
- Clarke, C. J., and R. Macrae. 1958. Coffee Volume I: Chemistry. New York: Elsevier Applied
Science. อ้างโดย พรีณี สุวรรณวิศาลกิจ. 2545. กาแฟคั่ว. อาหาร. 32(1): 17-22.
- Clarke, R. J., and O. G. Vitzthum, (eds.). 2001. **Coffee Recent Development.** Oxford: Blackwell
Science. 257 p.
- Czerny, M., F. Mayer and W. Grosch. 1999. Sensory study on the character impact odorants of
roasted Arabica coffee. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, 47(2): 695-699.
- Dietmar, R. 1985. Flexible packaging of ground roasted coffee. **Journal of Plastic Film and
Sheeting**, 1(4): 275-284.

- Duarte, S. M., C. M. P. Abreu and C. D. Menezes. 2005. **Effect of processing and roasting on the antioxidant activity of coffee brew**. [Online]. Available <http://www.supramatic.com/brew.htm> (25 December 2005).
- Fischer, M., S. Reimann, V. Trovato, and R. J. Redwell. 2001. Polysaccharides of green Arabica and Robusta coffee beans. **Carbohydrate Research**. 330: 93-101.
- Fresco-CO System U.S.A., INC. 1978. **Valve**. [Online]. Available <http://www.fresco.com/valves.html> (18 August 2005).
- Hirsch, A. 1991. **Flexible Food Packaging**. New York: Van Nostrand ReinHold. 217 p.
- Hofmann, T., and P. Schieberle. 2002. Chemical interactions between odor-active thiols and melanoidins involved in the aroma staling of coffee beverages. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 50: 319-326.
- Hootman, R. C., (ed.). 1992. Quantitative Descriptive Analysis (QDA). **Manual on Descriptive Analysis Test for Sensory Evaluation**. Baltimore: American Society for Testing and Material. 52 p.
- Illy, E. 2005. **The complexity of coffee**. [Online]]. Available www.illyusa.com/pr/coffee.pdf (25 December 2005).
- International Coffee Organization. 2005. **Positively coffee**. [Online]. Available www.positivelycoffee.org/docs/public/newsletters/NewsletterIssue1.pdf (29 December 2005).
- Jenkins, W. A., and J. P. Harrington. 1991. **Packaging Foods with Plastics**. Pennsylvania: Technomic Publishing. 326 p.
- Kallio, H., M. Leino, K. Koullias, S. Kallio and J. Kaitaranta. 1990. Headspace of ground coffee as an indicator of storage time. **Food Chemistry**. 36: 135-148.
- Koniecko, E. S. 1979. **Handbook for Meat Chemists**. Westport, Connecticut: Avery Publishing. 277 p.
- Leino, L., J. Kaitaranta and H. Kallio. 1992. Comparison of changes in headspace volatiles of some coffee blends during storage. **Food Chemistry**. 43: 35-40.
- Lyon, D. H., M. A. Fracombe, T. A. Hasdell and K. Lawson. 1992. **Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control**. London: Chapman and Hall. 131 p.

- Maria, C. A. D., L. C. Trugo, F. A. A. Neto, R. F. A. Moreira and C. S. Alviano. 1996. Composition of green coffee water-soluble fraction and identification of volatiles formed during roasting. **Food Chemistry**. 55(3): 203-207.
- Monte, M. D., E. Padoano and D. Pozzetto. 2005. Alternative coffee packaging: an analysis from a life cycle point of view. **Journal of Food Engineering**. 66: 405-411.
- Nawar, W. W. 1996. *Lipids in Food Chemistry*. 3rd ed. New York: Marcel Dekker. อ้างโดย นิธิยา รัตนาปนนท์ 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- Nelson, K. A., and T. P. Labuza. 1994. Water activity and food polymer science: implications of state on Arrhenius and WLF models in predicting shelf life. **Journal of Food Engineering**. 22: 271-289.
- Oosterveld, A., J. S. Harmsen, A. G. J. Voragen and H. A. Schols. 2003. Extraction and characterization of polysaccharides from green and roasted coffee Arabica beans. **Carbohydrate Polymers**. 52: 285-296.
- Park, C. 2003. **1aaa American green coffee beans**. [Online]. Available <http://www.coffeeresearch.org/science/sourmain.htm> (7 August 2004).
- Peet's Coffee & Tea. 2003. **Freshness in coffee**. [Online]. Available <http://www.peets.com/images/site/freshness.pdf> (10 November 2003).
- Pittia, P., M. D. Rosa and C. R. Lerioi. 2001. Textural changes on coffee bean as affected by roasting conditions. **Food Science and Technology**. 34: 168-175.
- Redgwell, R. J., V. Trovato, D. Curti and M. Fischer. 2002. Effect of roasting on degradation and structural features of polysaccharides in Arabica coffee beans. **Carbohydrate Research**. 337: 421-431.
- Robertson, G. L. 1993. **Food Packaging: Principles and Practice**. New York: Marcel Dekker. 676 p.
- Rothstein, S. 2005. **Coffee and health**. [Online]. Available <http://www.thecoffeefaq.com/7health.html> (26 October 2005).
- Schenker, S., S. Handschin, B. Frey, R. Derren and F. Escher. 2000. Pore structure of coffee beans affected by roasting conditions. **Journal of Food Science**. 65(30): 452-457.
- Sivetz, M., and H. F. Foote, (eds.). 1963. **Coffee Processing Technology Volume One**. Westport, Connecticut: Avery Publishing. 379 p.

Yamashita, M. 1990. About new packages for canned regular coffee. อ้างโดย งามทิพย์ ภู่วโรดม.

2538. ก๊าซกับการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: ลินคอร์นโปรโมชัน.

