เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. (2553). *"คู่มือการปลูกและการดูแลรักษาสตรอเบอรี่". [ระบบออนไลน์].* แหล่งที่มา http://www.eakpai.com/index.php/2010-01-03-17-41-11.html. (3 พฤศจิกายน 2553).

กระทรวงสาธารณสุข. (2541). *"ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 เรื่องฉลากโภชนาการ". [ระบบออนไลน์].* แหล่งที่มา http://www.chemlabthailand.com/regulations/182-2541.pdf. (3 พฤศจิกายน 2553).

กล้าณรงค์ ศรีรอต. (2542). *สารให้ความหวาน = Sweeteners.* กรุงเทพฯ : จาร์พา เท็คเซ็นเตอร์.

กษิมาภรณ์ ธนสมบัติ. (2551). "การตอบสนองต่อคุณภาพสตรอเบอรี่ที่ระดับท้องถิ่น อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่". วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.

กองยุวกาชาด กรมพลศึกษา. (2535). *ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม.* (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว. หน้า 48.

กอบปริญญา อุตรศักดิ์. (2542). "สภาวะการผลิตและการตลาดสตรอเบอรี่ในจังหวัดเชียงใหม่". วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.

กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. (2536). *เอกสารประกอบการเรียนผักและผลไม้.* ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง. หน้า 249-270.

นราพร เชาวน์วิทยางกูร. (2543). "การทำแยมสับปะรดแคลอรีต่ำ". วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.

นันทิยา ชัยชาติสุตานนท์, ปรีดาวรรณ จันทร์กระจ่าง และวิชมณี ยืนยงพุทธกาล. (2553). การผลิตแยมสับปะรดผสมสมุนไพรโดยการใช้สับปะรดที่ผ่านการดึงน้ำออก ด้วยวิธีออสโมซิสและสารละลายออสโมติกที่ใช้แล้ว. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 41:237-240.

นัยทัศน์ ภู่ศรัณย์. (2521). "วิทยานิพนธ์การสกัดเปกตินจากผลไม้บางชนิด". ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.

นิพนธ์ ไชยมงคล. (มปป). *"สตรอเบอรี"*. ระบบข้อมูลพืชผัก สาขาพืชผัก ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร. มหาวิทยาลัยแม่โจ้. *[ระบบออนไลน์]* แหล่งที่มา http://www.vegetweb.com/wp-content/download/strawberry.pdf. (20 กรกฎาคม 2554).

ยงยุทธ เฉลิมชาติ และพิชญา บุญประสม. (2551). การถ่ายเทมวลในเนื้อแก้วมังกร (Hylocereus undatus) ด้วยวิธีออสโมติกดีไฮเดรชัน. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 39: 62-65.

ณรงค์ ด่านวิเศษกาญจน. (2550). "การผลิตแซนแทนกัม โดยเชื้อ *Xanthomonas campestris* TISTR 840 จากน้ำเวย์". วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.

ณรงค์ชัย พิพัฒนวงศ์. (2543). *สตรอเบอรีพืชเศรษฐกิจใหม่*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ลักขณา รุจนะไกรกานต์และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2531). หลักการวิเคราะห์อาหาร. เชียงใหม่: คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิวาพร ศิวเวชช. (2529). *วัตถุเจือปนอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ศรีวิกรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์และชลธิชา ปิตตาระเต. (2550). การถ่ายเทมวลสารระหว่างการทำแห้งด้วยวิธีการออสโมซิสมะเขือเทศโดยใช้น้ำตาลซูโครส ซอร์บิทอล และมอลทิทอล. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร*. 38: 115-118.

สังคม เตชะวงค์เสถียร. (2532). *"เอกสารคำสอนวิชา 113 422 การผลิตไม้ผลกึ่งร้อน ว่าด้วยเรื่องสตรอเบอรี"*. *[ระบบออนไลน์]* แหล่งที่มา http://agserver.kku.ac.th/hort/sun /SUBTROP-STRAWBERRY.pdf. (15 พฤศจิกายน 2549).

สำนักงานเกษตรอำเภอสะเมิง. (2550). *"สตรอเบอรี่"*. *[ระบบออนไลน์]* แหล่งที่มา http://chiangmai.doae.go.th/strawberry.htm. (20 กรกฎาคม 2554).

สุรีย์ นานาสมบัติ. (2529). *สตรอเบอรีและผลิตภัณฑ์จากสตรอเบอรี*. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

หนึ่งฤทัย ขันพนัส และณัฐกิตติยา ธีรปรียาพงศ์. (2552). "การพัฒนาสตรอเบอรีแต่งหน้าอาหารที่ไม่เจือสีและไม่แต่งกลิ่นรส". ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานเกษตรอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ สำนักงานเกษตรอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่ (เก็บข้อมูลช่วงการศึกษาวิจัยเรื่องการเพาะปลูกสตรอเบอรีในอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่, กุมภาพันธ์ 2554 โครงการ วิจัยการใช้เทคนิคออสโมติกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สตรอเบอรีฯ มหาวิทยาลัย เชียงใหม่).

องค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่(เก็บข้อมูลช่วงการศึกษาวิจัยเรื่องการเพาะปลูกสตรอเบอรีในอำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่, กุมภาพันธ์ 2554 โครงการวิจัยการใช้เทคนิคออสโมติกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สตรอเบอรีฯ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่).

อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. (2542). *คู่มือปฏิบัติการกระบวนวิชา 605322 เทคโนโลยีกระบวนการทางอุตสาหกรรมเกษตร*. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Ade-Omowaye, B.I.O., Rastogi, N.K., Angersbach, A. and Knorr, D. (2002). Osmotic dehydration of bell peppers: influence of high intensity electric field pulses and elevated temperature treatment. *Journal of Food Engineering*, 54: 35-43

Akesowan, A. (2009). Quality of Reduced-fat Chiffon Cakes Prepared with Erythritol-Sucralose as Replacement for Sugar. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9: 1383-1386.

AOAC. (2000). Official Method of Analysis of AOAC International. (17th ed). The Association of Official Analytical Chemists: Washington D.C., USA.

Arocas, A., Sanz, T. and Fiszman, S.M. (2009). Improving effect of xanthan and locust bean gums on the freeze-thaw stability of white sauces made with different native starches. *Food hydrocolloids*, 23: 2478-2484.

Baker, R.A., Berry, N. and Hui, Y.H. (1996). Fruit preserves and jams. in L.P. Somogyi and H.S. Ramaswamy (Eds), *Processing Fruit Science and Technology Vol. 1.* (pp. 117-133). Lancaster: Technomic Publishing.

Blanda, G., Cerretani, L., Cardinali, A., Barbieri, S., Bendini, A. and Lercker, G. (2009). Osmotic dehydrofreezing of strawberries: polyphenolic content, volatile profile and consumer acceptance. *LWT-Food Science and Technology*, 42: 30–36.

Broomfield, R.W. (1996). The manufacture of preserves, flavouring and dried fruit. in D. Arthey and P.R Ashurst (Eds), *Fruit Processing* (pp. 166-172, 179-182). London: Blackie Academic & Professional.

Broomes, J. and Badrie, N. (2010). Effects of low-methoxyl pectin on physicochemical and sensory properties of reduced-calorie sorrel/ roselle (Hibiscus sabdariffa L.) jams. *Open Food Science Journal*, 4: 48-55.

Buren, J.P. (1991). Function of Pectin in Plant Tissues Structure and Firmness. in R.H.Walter (Ed.), *The chemistry and technology of pectin.* (pp. 109-116). New York: Cornell University.

De Cock, P. and Bechert, C.L. (2002). Erythritol: Functionality in noncaloric functional Beverages. *Pure and Applied Chemistry*, 74: 1281-1289.

Deuel, C.L. (1996). Strawberries and Raspberries. in L.P. Somogyi, D.M. Barrett, and Y.H. Hui (Eds), *Processing fruits: science and technology Volume 2 : Major Processed Products* (pp. 189-200). Lancaster: Technomic Publishing.

García-Martínez, E., Ruiz-Diaz, G., Martínez-Monzó, J., Camacho, M.M., Martínez-Navarrete, N. and Chiralt, A. (2002). Jam manufacture with osmodehydrated fruit. *Food Research International*, 35: 301-306.

García-Ochoa, F., Santos, V.E., Casas, J.A. and Gómez, E. (2000). Xanthan gum: production, recovery, and properties. *Biotechnology advances*, 18: 549-579.

Grice, H.C. and Goldsmith, L.A. (2000). Sucralose-An overview of the toxicity data. *Food and Chemical Toxicology*, 29: S1-S6.

Harding, S.E., Smith, I.H., Lawson, C.J., Gahler, R.J., and Wood, S. (2011). Studies on macromolecular interactions in ternary mixtures of konjac glucomannan, xanthan gum and sodium alginate. *Carbohydrate polymers*, 83: 329–338.

Katzbauer, B. (1998). Properties and applications of xanthan gum. *Polymer Degradarion and Stability*, 59: 81-84.

Kechinski, C.P., Schumacher, A.B., Marczak, L.D.F., Tessaro, I.C. and Cardozo, N.S.M. (2011). Rheological behavior of blueberry (Vaccinium ashei) purees containing xanthan gum and fructose as ingredients. *Food Hydrocolloids*, 25: 299-306.

Kopjar, M., Pilizota, V., Tiban, N.N., Šubaric′, D., Babic′, J., Ackar, D. and Sajdl, M. (2009). Strawberry jams: influence of different pectins on colour and textural properties. *Czech Journal of Food Sciences,* 27: 20-28.

Klopotek, Y., Otto, K. and Böhm V. (2005). Processing strawberries to different products alters contents of vitamin C, total phenolics, total anthocyanins, and antioxidant capacity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 53: 5640–5646.

May, C.D. (2000). Pectins. in G.O. Phillips and P.A. Williams(Eds.), *Handbook of hydrocolloids.* (pp 169-188). Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

Moreno, J., Chiralt, A., Escriche, I. and Serra, J.A. (2000). Effect of blanching/osmotic dehydration combined methods on quality and stability of minimally processed strawberries. *Food Research International,* 33: 609-616.

Oakenfull, D.G. (1991). *The Chemistry of High-Methoxyl Pectin.* in R.H.Walter (Ed.), *The chemistry and technology of pectin* (pp. 87-106). New York: Cornell University.

Peryam, D.R. and Pilgrim. (1957). Hedonic scale method of measuring food preference. *Food Technology,* 11: 9-14.

Pilgrim, G.W., Walter, R.H. and Oakenfull, D.G. (1991). Jam Jellies and Preserve. in R.H.Walter (ed.), *The chemistry and technology of pectin* (pp. 24-49). New York: Cornell University.

Ponting, J.D. (1973). Osmodehydration of fruit-recent modifications and applications. *Process Biochemistr,* 8: 18-20.

Pratt, H.F., Sistrunk, W.A. and Morris, J.R. (1986). Factors influencing the quality of canned strawberry filling during storage. *Journal of Food Processing and Preservation,* 10: 215-226.

Rolin. C. and Vries, J.D. (1990). Pectin. in P. Harris (Ed.), *Food Gel* (pp. 79-119). Amsterdam: Elsevier.

Rosalam, S. and England, R. (2006). Review of xanthan gum production from unmodified starches by *Xanthomonas comprestris* sp. *Enzyme and Microbial Technology*, 39: 197-207.

Sikora, M., Kowalski, S.,Tomasik, P. and Sady, M. (2007). Rheological and sensory properties of dessert sauces thickened by starch–xanthan gum combinations. *Journal of Food Engineering*, 79: 1144-1151.

USDA. 2009. National Nutrient Database for Standard Reference, Release 22. *[Online].* Available http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=8964. (11 july 2011).

Wei, Y.P., Wang, C.S. and Wu, J.S.B. (2001). Flow properties of fruit fillings. *Food Research International*, 34: 377-381.

Williams, P.A. and Phillips, G.O. (2000). Introduction to Food Hydrocolloids. in G.O. Phillips and P.A. Williams (Eds.), *Handbook of of hydrocolloids* (pp 1-20). Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

Young, Niall W.G., Kappel, G. and Bladt, T. (2003). A polyuronan blend giving novel synergistic effects and bake-stable functionality to high soluble solids fruit fillings. *Food Hydrocolloids,* 17: 407-418.

Zhao, Q., Zhao, M., Yang, B., and Cui, C. (2009). Effect of xanthan gum on the physical properties and textural characteristics of whipped cream. *Food chemistry*, 116: 624-628.