

เอกสารอ้างอิง

เกสร สุนทรเสรี. 2541. มะพร้าวต้นไม้แห่งชีวิต. บริษัทโรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด. กรุงเทพฯ.
หน้า 8-9.

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม. 2506. รายงานกิจกรรมของกรมวิทยาศาสตร์. 26: 157-
168.

กรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม. 2510. รายงานกิจกรรมของกรมวิทยาศาสตร์. 30: 57.
กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2532. เทคโนโลยีของน้ำตาล. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 89 หน้า.

จิรสวัสดิ์ ภูวิกรมย์. 2546. ปัจจัยการผลิตที่มีผลต่อสารให้กลิ่นรสของกาแฟผสมแบบไทย.
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นฤมล อุฒยาภาธิกุล. 2527. การศึกษาระบบการตลาดและราคาน้ำตาลมะพร้าว. วิทยานิพนธ์
ปริญญาโท มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ.

นิธิยา รัตนพานนท์. 2545. เคมีอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์: กรุงเทพฯ. หน้า 316-334.

นิमित วรพันธ์. 2502. การปรับปรุงคุณภาพของน้ำตาลมะพร้าวและน้ำตาลโตนด. วิทยาศาสตร์.
13(8): 38-43.

ปกรณ น้อยประเสริฐ, นันทนา กลิ่นสุนทร และภานุโชติ ทองยัง. 2544. การตรวจซัลเฟอร์ไดออกไซด์
ในน้ำตาลมะพร้าวที่จังหวัดสมุทรสงคราม. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 43(2): 166-
170.

ประเทือง สง่างศ์. 2503. การวิเคราะห์น้ำตาลมะพร้าวสด. วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.

พิสมัย ศรีชาเยช. 2547. ผลของสภาวะการผลิตและกระบวนการให้ความร้อนต่อคุณลักษณะ
ทางกายภาพและเคมีของคาราเมล. สารนิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
มหาวิทยาลัยศิลปากร. นครปฐม.

- เรณูภา แจ่มฟ้า. 2545. การผลิตไซรัปจากน้ำตาลสด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชา
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยนเรศวร. พิษณุโลก.
- ลลิต ทักนาพลพินิจ. 2513. น้ำตาลมะพร้าว. วารสารน้ำตาล. 6(5): 42-46.
- วรรณภา ศรีรอด. 2536. รายงานเรื่องน้ำตาลปีบ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 115
หน้า.
- ศิริพร สิริสุทธิรัตน์. 2519. การศึกษากระบวนการเคี้ยวน้ำตาลมะพร้าว. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์
มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุมาลี เหลืองสกุล. 2541. จุลชีววิทยาทางอาหาร. ชัยเจริญ: กรุงเทพฯ. 248 หน้า.
- หลวงสมานกิจ. 2485. น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลเพชร. วารสาร. 6(24): 303.
- อุดมเกียรติ พรรณประเทศ และรัชนี้ สวางคพัฒน์. 2532. บทบาทและปฏิกิริยาของสารซัลไฟต์ใน
อาหาร. วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 31(1): 63-71.
- _____. 2522. การใช้เคมีภัณฑ์แทนไม้เคี้ยวหรือไม้พะยอมในการทำน้ำตาลมะพร้าวแผนใหม่.
กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ
การพลังงาน.
- Acedo, N., Schebor, C., and Buera, M.P. 2005. Water-solids interactions, matrix structural
properties and the rate of non-enzymatic browning. Journal of Food Engineering.
- Andrews, L.S., Godshall, M.A., and Moore, S. 2002. Sucrose degradation under model
processing condition. Journal of Food Science. 67(5): 1621-1624p.
- AOAC. Official Method of Analysis. 1984. Washington D.C.: Association of Official
Analytical Chemists.
- Ameur, L.A., Mathieu, O., Lalanne, V., Trystram, G. and Aragon I.B. 2006. Comparison of
the effects of sucrose and hexose on furfural formation and browning in cookies baked
at different temperature. Food Chemistry.
- Apriyantono, A., Aristyani, A., Nurhayati, Lidya, Y., Budiyanto, S., and Soekarto, S.T.
2002. Rate of browning reaction during preparation of coconut and palm sugar.
International Congress. 1245: 275-278p.

- Bell, L.N., White, K.L., and Chen, Y. 1998. Maillard reaction in glassy low-moisture solid as affected by buffer type and concentration. *Journal of Food Science*. 63(5): 1621-1624p.
- Bemiller, J.N., and Whistler, R.L. 1996. *Carbohydrates Food Chemistry*. 3rd ed. Fennema, O.R. Ed. New York: Marcel Dekker, Inc. 171-173p.
- Berlitz, H.-D., and Grosch, W. 1999. *Food Chemistry*. 2nd ed. New York: Springer. 992p.
- Bhandari, B.R., and Hartel, R.W. 2002. Co-crystallization of sucrose at high concentration in the presence of glucose and fructose. *Journal of Food Science*. 67(5): 1797-1801p.
- Borgstrom, C., and Georg, B. 1968. *Principle of Food Science*. New York: The Macmillan Company. 435p.
- Chanthachum, S., and Beuchat, L.R. 1997. Inhibitory effect of kiam (*Cotylelobium lanceotatum* Craih) wood extract on gram-positive food-borne pathogens and spoilage micro-organisms. *Food Microbiology*. 14(6): 603-608p.
- Coca, M., Gonzalez, G., Pena, M., and Garcia, J.A. 2004. Study of coloured components formed in sugar beet processing. *Food Chemistry*. 86: 421-433p.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. 2nd ed. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Greenshields, R.N. 1973. Caramel-part 2 manufacture, composition and properties. *Process Biochemistry*. 8(4): 17-20p.
- Honig, P. 1953. *Principle of Sugar Technology*. Vol.1. Amsterdam: Elsevier Publishing Company.
- Kamuf, W., Nixon, A., Parker, O., and Barnum, JR. G.C. 2003. Overview of caramel colors. *Cereal Food World*. 48(2): 64-69p.
- Kwak, E.J., Lee, Y. N., Murata, M. and Homma, S. 2003. Effect of pH control on the intermediates and melanoidins of nonenzymatic browning reaction. *Swiss Society of Food Science and Technology*.

- Labuza, T.P. 1984. Moisture sorption: Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use. St. Paul: American Association of Cereal Chemists. 150p.
- Mackrory, L.M., Cazalet, J.S., and Smith, I.A. 1984. A comparison of the microbiological activity associated with milling and cane diffusion.
- Martins, S.I.F.S., Marcelis, A.T.M., Van Boekel, M.A.J.S. 2003. Kinetic modelling of Amadori N-(1-deoxy-D-fructos-1-yl)-glycine degradation pathways. Part I-Reaction mechanism. Carbohydrate Research. 338: 1651-1663p.
- Mio, S., and Roos, H. 2005. Nonenzymatic browning kinetics in low moisture food system as affected by matrix composition and crystallization. Journal of Food Science. 70: 69-77p.
- Norris, R.V., Viswanath, B. And Nair, K.G. 1922. The Improvement of coconut jaggery industry on the west coast. Journal of agriculture, India. 17(4): 353-366p.
- Nowakowski, C.M. and Hartel, R.W. 2002. Moisture sorption of amorphous sugar products. Food Engineering and Physical Properties. 67: 1419-1425p.
- Scarpellino, R. And Soukup, R.J. 1993. Key flavor from heat reactions of food ingredients. *In* Flavor Science. Acree T.E. and Teranishi, R. Eds. Washington, DC: American Chemical Society. 310-335p.
- Tauber, H. 1937. Enzyme Chemistry. London: John Wiley and Sons, Inc.
- Thampan, P.K. 1975. The Coconut Palm and Its Products. Cochin, India: Green Villa Publishing.
- Troller, J.A. and Christian, J.H.B. 1978. Water Activity and Food. New York: Academic Press. 235p.
- Weenen, H. 1998. Reactive intermediates and carbohydrate fragmentation in Maillard chemistry. Food Chemistry. 62: 393-401p.
- White, K.L. and Bell, L.N. 1999. Glucose loss and Maillard browning in solids as affected by porosity and collapse. Food Chemistry. 64: 1010-1014p.

- Wolfrom, M.L., Schultz, R.D. and Cavalieri, L.P. 1948. Chemical interaction of amino compounds and sugars III. Journal of the American chemical Society. 70: 514p.
- Zerban, F.W. 1947. The Color Problem in Sucrose Manufacture: Technological Report Series No. 2. New York: Sugar Research Foundation, Inc.

มหาวิทยาลัยศิลปากร สงวนลิขสิทธิ์