

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงอุตสาหกรรม. กระทรวง. 25436. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำพริก. เอกสาร มอก.1176/ 2536. กรุงเทพฯ: สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- กัญญา รัชตชัยยศ. (2550). การทดสอบและการแบ่งกลุ่มผู้บริโภคโดยใช้สเกลวัดเจตคติแบบพหุในผลิตภัณฑ์น้ำพริกแจ่วบอง. วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 293 น.
- ชวนพิศ อรุณรังสิกุล. 2547. พริก: พืชพิศวง. วารสารข่าวศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง 18 (1): 20-22.
- ณัฐวุฒิ ต่องแสง, ณัฏฐา เลาหกุลจิตต์, กนก รัตนะกนกชัย. 2550. คุณลักษณะทางเคมีของเอนไซม์-โปรตีนไฮโดรไลเซทจากถั่วเขียวที่ย่อยสลายด้วยโบรมิเลน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 38(6) (พิเศษ): 259-262.
- ทิพสุคนธ์ บุญรอด, อรพิน เกิดชูชื่น, ณัฏฐา เลาหกุลจิตต์, เพ็ญศรี สรประสิทธิ์. 2550. อิทธิพลของพืชอาหารสัตว์ต่อกลิ่นของน้ำมันพะ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 38 (6) (พิเศษ): 147-150.
- ธีรเกียรติ์ เกิดเจริญ. 2550. จมูกอิเล็กทรอนิกส์. มหาวิทยาลัยมหิดล: ภาควิชาฟิสิกส์ หน่วยสร้างเสริมศักยภาพทางนาโนศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์. ค้นได้จาก: <http://nanotech.sc.mahidol.ac.th/>. มิถุนายน 2550
- บวรศักดิ์ ลีนานนท์, วิไลศนา โพธิ์ศรี, ประสาร สวัสดิ์ชัง และมูทิตา มีนุ่น. 2550. ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและสารต้านจุลชีพที่มีในผลิตภัณฑ์เครื่องจิ้มจากสมุนไพรพื้นบ้านภายหลังกระบวนการให้ความร้อน. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ทุนวิจัยประเภทอุดหนุนทั่วไป ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัยขอนแก่น: พัชรีย์ พริบดีเวช, สุกัญญา วงศ์พรชัย. 2545. การวิเคราะห์สารให้กลิ่นหอมในรากหญ้าแฝกหอมโดยเทคนิค SPME-GC-MS [บทคัดย่อ]. ใน: การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 28. 24-26 ตุลาคม 2545. กรุงเทพฯ ฯ.
- พิเชษฐ์ น่วมทองคำ, สุมิตรา บุญบำรุง, จุฑา มุกดาสนิท. 2551. การเปรียบเทียบกลิ่นและกลิ่นรสระหว่างปุนีมีสุกและปุนีมีอบแห้ง. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 525-534
- เมธิณี เหว่งเจริญ, ศรีสุวรรณ นฤนาทวงศ์สกุล, พวงทอง ใจสันต์, เกตุกร ดาจินทา. 2542. รายงานการวิจัยเรื่องกระบวนการแปรรูปน้ำพริกหนุมบรรจกระป๋อง. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 57 น.
- แม่น อมรสิทธิ์, อมร เพชรสม. 2534. หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ชวนพิมพ์. 886 น.
- รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. พืชเครื่องเทศและสมุนไพร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- รุ่งโรจน์ เมาลานนท์. 2550. การจำแนกตัวอย่างกลิ่นน้ำหอมด้วยจมูกอิเล็กทรอนิกส์. Proceedings ในรศรววิจัยครั้งที่ 3: 28-29 กรกฎาคม 2550: Poster กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ลำดับ 8/14.

- วิไลสนา โพธิ์ศรี. 2548. เทคนิคการกําเนิด สร้าง คัดเลือกความคิดและการออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 194 น.
- _____. เกษม นันทชัย, อัมพร แซ่เอียว. 2551. เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการวิชา 667 432 การวิเคราะห์อาหาร โดยใช้ประสาทสัมผัสรับรู้รส. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 145 น.
- วิวัฒน์ หวังเจริญ. 2547. เอกสารประกอบรายวิชา ทอ 461 การประเมินคุณภาพอาหาร โดยทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 199 น.
- ศจี สุวรรณศรี. 2551. หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยนเรศวร. 155 น.
- ศักดิ์สิทธิ์ จันทรไทย. 2543. หลักการเบื้องต้นและการประยุกต์ใช้เทคนิคกลุ่มควมในเคมีวิเคราะห์. ขอนแก่น: ขอนแก่นการพิมพ์. 202 น.
- ศูนย์ข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2530. ก้าวไปกับสมุนไพร. กรุงเทพฯ: ธรรมกมลการพิมพ์. 194 น.
- สถาบันวิจัยโภชนาการมหาวิทยาลัยมหิดล. 2550. Nutrition Fact: The Concise Thai Herbs and Composition. ค้นได้จาก: <http://www.Mahidol.ac.th/mahidol/py/mpcenter/html>. วันที่ 29 เมษายน.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. 2550. จมูกอิเล็กทรอนิกส์ : เครื่องมือตรวจวิเคราะห์ชนิดใหม่สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร. ค้นได้จาก: http://www.tistr-foodprocess.net/download/article/tool_th.htm. วันที่ 31 ตุลาคม.
- สมศรี ประพตธรรม. 2528. คุณสมบัติบางประการของกระเทียม 4 พันธุ์. กสิกร, 58(2): 123-128.
- สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ, ภูมิมาท ชื่นชมรัตน์. 2545. การศึกษาสารระเหยให้กลิ่นจากอุ. กรุงเทพฯ: ภาควิชาชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. 84 น.
- สิริพร สธนเสาวภาคย์, ปราโมทย์ ธรรมรัตน์, กาญจนิจ วาจนะวินิจ. 2538. การปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคในวัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกสำเร็จรูปและการศึกษาระยะเวลาในการอบเพื่อลดปริมาณ. วารสารเกษตรศาสตร์ (วิทย) 30: 194-195.
- ขวัญกมล ดอนขวา และ สุเวทย์ นิงสานนท์. 2547. การผลิตและคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพรของอุตสาหกรรมครัวเรือนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. เทคโนโลยีสุรนารี (มกราคม - มีนาคม 2547), 11(1): 67-80.
- อดิพล ดิลกพิมพ์. 2546. รากและอะฟลาทอกซินในน้ำพริกแกงและเครื่องเทศที่เป็นองค์ประกอบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- A.O.A.C. 2000. Official Method of Analysis of Association of Official Analysis Chemists 17th ed. Virginia: The Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Amagase H, Petesch BL, Matsuura H, Kasuga S, Itakura Y. 2001. Intake of garlic and its bioactive components. J Nutr 131 (3s): 955S-962S.

- American Society for Testing Materials. 1992. Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation. In ASTM Manual Series: MNL 13. Philadelphia: American Society for Testing Materials. 52 p.
- Ankri S, Mirelman D. 1999. Antimicrobial properties of allicin from garlic. *Microbes and Infection* 2: 125-129.
- Auger J, Thibout E. 2004. Sulfur Compounds Derived from *Allium* and Crucifers and their Potential Applications in Crop Protection. In: Biopesticides of plant origins, Tec et Doc (Eds), France, p. 77-95.
- Baron RF, Penfield MP. 1996. Capsaicin heat intensity-concentration, carrier, fat level, and serving temperature effects. *J Sens Stud* 11: 295-316.
- Cardello AV, Maller O. 1987. Psychological Bases for the Assessment of Food Quality. In: Capsalis JG, editor. Objective Methods in Food Quality Assessment. Florida: CRC Press. p 62-113.
- Carden LA, Penfield MP, Saxton AM. 1999. Perception of heat in cheese sauces as affected by capsaicin concentration, fat level, fat mimetic and time. *J Food Sci* 64: 175-179.
- Chitsamphandhvej W. 2007. Volatile organic compound compounds of ripe mangoes. In: 33rd Congress on Science and Technology of Thailand. 5p.
- Choi and Hyang-Sook. 2004. Aroma evaluation of an aquatic herb, Changpo (*Acorus calamus* Var. *angustatus* Bess), by AEDA and SPME. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 52 (26): 8099-8104.
- Cremer DR, Eichner K. 2000. Formation of volatile compounds during heating of spice paprika (*Capsicum annum*) powder. *J Agric Food Chem* 48: 2454-2460.
- Dowell KJ, Chamber EIV, George AM, Chamber DH. 2005. Predicting interstimulus interval between sample for capsaicin-containing with a range of heat level. *J Sens Stud* 20: 187-199.
- Dwivedi S, Vasavada NM, Cornforth D. 2006. Evaluation of antioxidant sensory attributes of Chinese5-Spice Ingredients in Cooked Ground Beef. *J Food Sci* 71 (1): 12-17.
- Flores M, Grimm, CC, Toldrá, FA, Spanier AM. 1997. Correlations of sensory and volatile compounds of Spanish Serrano dry-cured ham as a function of two processing times. *J Agric Food chem* 45: 2178-2185.
- Gierak A, Seredych M, Bartnicki A. 2006. The Preparation, properties and application of carbon fibers for SPME. *Talanta*. 69 (5). 1079-1087.
- Hair JF, Anderson RE, Tatham RL, Black WC. 2005. Multivariate data analysis. New Jersey: Prentice-Hall, Inc. p 87-314.
- Hutchison SE, Trantow LA, Vicker ZM. 1990. The effect of common foods for reduction of capsaicin burn. *J Sens Stud* 4: 157-164.

- Indrajit, D, Nusrat S. K., and Suren R. S. 1995. Potent activation of nitric oxide synthase by garlic: a basis for its therapeutic applications. *Current Medical Research and Opinion* 13 (5): 257-263.
- International Organization for Standardization. 1985. Sensory analysis - Methodology - Flavour profile methods. ISO 6564 1985. 6 p.
- Kerst I, Keusgen M. 1999. Quality of herbal remedies from *Allium sativum*: differences between allinase from garlic powder and fresh garlic. *Planta Med.* 65(2): 139-143.
- Kubota K, Shijimaya H, and Kobayashi A. 1986. Volatile Components of Roasted Shrimp. *Agric. Biol. Chem.* 50 (2): 2867-2873.
- _____, Ueda Y, Yasuda M, Masuda A, Spanier M, Parliament TH, Mussinan C. 2001. Antioxidant activity of 1' acetoxychavicol acetate and its rhizomes of *Alpinia galangal* during cooking Food flavors the new millennium. *Proceedings of the 10th International.* 601-607.
- Lawless HT, Heymann H. 1998. Sensory evaluation of food principles and practices. New York: Chapman and Hall. 848 p.
- Lee YB, Kim YS, Ashmore CR. 1986. Antioxidant property in ginger rhizome and its application to meat products. *J Food Sci* 51: 20-23.
- Lotong V, Chamber IV E, Chamber DH. 2003. Categorization of Commercial Orange Juices Based on Flavor Characteristics. *Sens Nutr Qual Food* 68 (2): 722-725.
- Luning PA, Rijk TD, Harry J, Wichers HJ, Roozen JP. 1994. Gas chromatography, mass spectrometry, and sniffing port analyses of volatile compounds of fresh bell peppers (*Capsicum annuum*) at different ripening stages. *J Agric Food Chem* 42: 977-983
- Ly TN, Shimoyamada M., Koto K, Yamauchi R. 2003. Isolation and Characterization of Some Antioxidative Compounds from the Rhizomes of Smaller Galanga (*Alpinia officinarum* Hance). *J Agric Food Chem* 51: 4924-4929.
- MacFie HJH, Bratchell N, Greenhoff K, Vallis IV. 1989. Designs to balance the effect of order of presentation and first-order carry-over effects in hall tests. *J Sens Stud* 4: 129-48.
- Maolanon R, Kaewprajak A, Na Ayutthaya PD, Kerdcharoen T, Pratontep S. 2007. Distinction of ethanol-methanol aqueous mixtures with an electronic nose base on metal oxide gas sensor. IN: The Scientific Program Committee (SPC). March 20 – 22, 2008. PB-26
- Meilgaard, M., Civille, G.V., Carr, B.T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*, 3rd edn. CRC Press, Boca Raton, FL.
- M. Meilgaard, G. Civille and B. Carr. 1987. In: *Sensory Evaluation Techniques*, CRC Press, Boca Raton, FL.
- Nasrawi CW, Pngborn RM. 1989. The influence of tests on oral irritation. *J Sens Stud* 3: 287-294.
- Pino JA, Rolando M, Aristides R, Carlos R, Pilar MM. 2004. Chemical composition of the essential

- Pooter De HL, Omar MN, Ciilsaet BA, Schamp NM. 1985. The essential oil of Greater galangal (*Alpinia galanga*) from Malayasia. *J Phytochemistry* 24 (1): 93-96.
- Prithiviraj B, Vikram A, Kushalappa AC, Yaylayan V. 2004. Volatile metabolite profiling for the discrimination of onion bulbs infested by *Erwinia carotovora* ssp. *carotovora*, *Fusarium oxysporum* and *Botrytis allii*. *Europe. J Plant Pathol* 110: 371-377
- Salim SN, Shakaff AY, Ahmad MN, Adom AH, Zulkifli S. 2005. Development of electronic nose for fruits ripeness determination. In: 1st International Conference on Sensing Technology November 21-23: Palmerston North, New Zealand. 515-518.
- Shimida M, Peralta RR, Osajima Y. 1996. Headspace gas analysis of fish sauce. *J Agric Food chem* 44: 3601-3605.
- Sizer F, Harris N. 1985. The influence of common food additives and temperature on threshold perception of capsaicin. *Chemical Senses* 10 (3): 279-286.
- Statistical software for MS Excel. 2007. Retrieved April 20, 2008, from <http://www.XLSTAT.com>
- Steven DA, Lawless HT. 1986. Putting out the fire: Effects of tastants on oral chemical imitation. *Perception and Psychophysics* 39 (5): 346-350.
- Susaweangsup C, Rayanakorn M, Wangkarn S. n.d. Effects of Chromatographic Factors on the Separation of Volatile Components of Fruits by Gas Chromatography-Mass Spectrometry. Department of Chemistry, Faculty of Science, Chiang Mai University. 1 p.
- Van Ruth SM, Roozen JP, Cozijnsen L. 1995. Volatile compounds of rehydrated French beans, bell peppers and leeks. Part 1. Flavor release in the mouth and in three mouth model systems. *Food chem* 53: 15-22.
- _____. 1994. Gas chromatography/sniffing port analysis and sensory evaluation of commercially dried bell peppers (*Capsicum annuum*) after rehydration. *Food chem* 51: 165-170.
- William GM, Iatropoulos MJ, Whysher J. 1999. Safety assessment of butylated hydroxyanisole and butylated hydroxytoluene as antioxidant food additives. *Food Chem Toxicol* 37: 1027-1038.
- Wu JL, Chou CC, Chen MH, Wu CM. 2006. Volatile flavour compounds from shallots. *Food Sci Technol* 47 (2): 606-608.
- Yang X, Eilerman RG. 1999. Pungent principal of *Alpinia galanga* (L.) Swartz and its applications. *J Agric Food chem* 47: 1657-1662.
- Yeh YY, Lin L. 2001. Cholesterol-lowering effect of garlic extracts and organosulfur compound: human and studies. *J Nutr* 131: 989-993.
- Zhang Z, Cai J, RUAN G, Li G. 2005. The study of fingerprint characteristics of the emanations from human arm skin using the original sampling system by SPME-GC/MS. *J Chromatography B* 822: 244-252.