

บทที่ 5

เอกสารอ้างอิง

- กุลยา จันทร์อรุณ. 2534. การป้องกันการเกิดสีของผลไม้อบแห้ง. รายงานการวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม, พิษณุโลก.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2552.การทดสอบตลาดกล้วยตาก. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. แหล่งที่มา : <http://www.ssmwiki.org/index.php>, 21 มีนาคม 2553.
- จารุวรรณ ศิริพรพรรณ ธนวรรณ บุญปั้น และช่อลัดดา เทียงพุก. 2542. การศึกษารวมวิธีการผลิตซอสกล้วย. อาหาร. 29(3) : กรกฎาคม-กันยายน. 167-178.
- ชิดชัย ปัญญาสวรรค์ วิชัย หฤทัยธนาสันต์ เพ็ญขวัญ ชมปรีดา ปริศนา สิริอาชา และธีรรัตน์ สังขาสี. 2547. การพัฒนาไซรัปเข้มข้นจากกล้วยหอมทองโดยการใช้เอนไซม์.รายงานผลการวิจัยในการประชุมวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 42 : สาขาอุตสาหกรรมเกษตร วันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ 2547. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. หน้า 434-441.
- พัทตร์ประไพ ประจำเมือง. 2546. การผลิตกลูโคสไซรัปจากการย่อยกากมันสำปะหลังด้วยเอนไซม์ในถังปฏิกรณ์ชีวภาพระดับโรงงานต้นแบบ. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น. ใน อรรถพ ทศนอุดม และ วาสนา ฉัตรดำรง. 2551. รายงานการวิจัย ครั้งที่ 1และ 2 โครงการวิจัยเรื่องการผลิตไซรัปจากกล้วยตากตากเกรด. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- บุญญา วิจิตรศิริ. 2547. แบบที่เรียแลคติก. สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยบูรพา. แหล่งที่มา : http://www.uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=714, 25 มีนาคม 2553.
- เรณูกา แจ่มฟ้า. 2545. การผลิตไซรัปจากน้ำตาลสด. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.
- วรวิทย์ บำรุงพงษ์ และวาสนา ฉัตรดำรง. 2542. การศึกษาปัจจัยบางประการที่เหมาะสมกับการผลิตไวน์กล้วยน้ำว้า. ปัญหาพิเศษทางจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วุฒิชัย ชะนะมา. 2551. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกล้วยตากบุปผา. บทสัมภาษณ์ 28 มิถุนายน 2550
- ผู้จัดการออนไลน์. แหล่งที่มา : <http://social.eduzones.com/futurecareer/13329>
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ที่มา หนังสือเกษตรแปรรูป Food & Drink Thai Business ปีที่ 1 (3) ฉบับที่ 1 (37) ประจำวันที่ 15 กันยายน 2548 – 14 ตุลาคม 2548 หน้าที่ 107-110. แหล่งที่มา : http://www.tistr-foodprocess.net/Fruit/article_fruit/article_fruit4.htm สืบค้นวันที่ 30 พ.ค. 2555

- สภากาชาดไทย. 2547. ความรู้เกี่ยวกับอาหารเสริม : คุณประโยชน์ของกล้วยน้ำว้า
แหล่งที่มา : http://www.redcross.or.th/pr/pr_news.php4?dp=3&naid=582. 18 เมษายน
2551. สำนักบริการวิชาการ ม.บูรพา. แหล่งที่มา [http://www.uniserv.buu.ac.th/forum2/
topic.asp? TOPIC_ID=1346](http://www.uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=1346)
- สุคันธรส ธาดากิตติสาร. 2550. การพัฒนากระบวนการผลิตไซรัปจากกล้วยหอมทองที่ไม่ได้มาตรฐานการ
ส่งออก. วิทยานิพนธ์ปริญญาเอก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุทธิพงษ์ พงษ์วร. 2552. มหัศจรรย์น้ำผึ้ง. ไทยลันนาฟาร์มผึ้ง. แหล่งที่มา : [http://www.thailanna.
co.th/index.php?lay=show&ac=article&id=197826](http://www.thailanna.co.th/index.php?lay=show&ac=article&id=197826), 26 มีนาคม 2553.
- สมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,
กรุงเทพฯ.
- สุรียพันธ์ บัญญัติสิทธิ์. _____. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย กลุ่มงานวิเคราะห์
อาหารและโภชนาการ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขกระทรวงสาธารณสุข
แหล่งที่มา : <http://nutrition.anamai.moph.go.th/FoodTable/Html/main.html>. 13 กันยายน
2552.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547 ก. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำหวานเข้มข้น (มผช.
489/2547). แหล่งที่มา : http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps489_47.pdf,
25 มีนาคม 2553.
- อรุณี เพียรทวีรัตน์ และ ปราณี อานเปื้อง. 2536. ผลของเพคตินีส เซลลูเลส และอะมัยเลสต่อการผลิตน้ำ
กล้วยหอม. อาหาร. ปีที่ 23 ฉบับที่ 3 กรกฎาคม-กันยายน. 188-196.
- อรรณพ ทศนอุดม และ วาสนา ฉัตรดำรง. 2551. รายงานการวิจัย ครั้งที่ 1และ 2 โครงการวิจัยเรื่อง การผลิต
ไซรัปจากกล้วยตากตากเกรด. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- Al-Farsi, M.A. 2003. Clarification of date juice. International Journal of Food Science and
Technology. 38(1): 241-245.
- AOAC. 2000. Association of Official Analytical Chemists. Official Method of Analytical.
17th ed. AOAC international. Gaithersburg, Maryland. USA.
- Carney, J.M., Starke-Reed, P.E., Oliver, C.N., Landum, R.W., Cheng, M.S. and Wu, J.F.
et al. (1991) Reversal of age-related increase in brain protein oxidation, decrease in
enzyme activity, and loss in temporal and spatial memory by chronic administration

- of the spin-trapping compound N-tert-butyl-alpha-phenylnitrone. *Proc. Natl. Acad. Sci. U S A.* 88 (9): 3633–3636.
- Chepulis, L.M., Starkey, N.J., Waas, J.R., and Molan, P.C. (2009) The effects of long-term honey, sucrose or sugar-free diets on memory and anxiety in rats. *Physiology & Behavior* 97: 359-368.
- Cotman, C.W., Head, E., Muggenburg, B.A., Zicker, S. and Milgram, N.W. (2002) Brain ageing in the canine: a diet enriched in antioxidants reduces cognitive dysfunction. *Neurobiol. Aging* 23 (5): 809–818.
- D' Hooge R. and De Deyn P.P. Applications of the Morris water maze in the study of learning and memory. *Brain Research Review.* 36 (2001): 60-90.
- Food Network Solution ใน <http://www.foodnetworksolution.com/vocab/word/639>
สืบค้นเมื่อ 1 มิ.ย. 2555.
- Food Network Solution ใน Food Wi Ki Thailand (<http://www.Foodnetworksolution.com/vocab/word/830> สืบค้นเมื่อ 14 มิ.ย. 2555)
- Gold, P.E., Vogt, J. and Hall, J.L. (1986) Glucose effects on memory: behavioral and pharmacological characteristics. *Behav. Neural Biol.* 46: 145– 155.
- González-Burgos I. and Feria-Velasco A. (2008) Serotonin/dopamine interaction in memory formation. *Prog. Brain Res.* 172: 603-623.
- Jackie G. Stuckel, Nicholas H. Low. 1996. The chemical composition of 80 pure maple syrup samples produced in North America. *Food Research International.* Volume 29, Issues 3–4, April–May 1996, Pages 373–379.
- Jacobs BL and Fornal, C.A. Activation of 5-HT neuronal activity during motor behavior. *Seminars in Neuroscience* 7 (1995): 401-408.
- Kanazawa, K., and Sakakibara, H. (2000) High content of DA activity , a strong antioxidant in Cavendish banana. *J. Agric. Food Chem.* 48: 844-888.
- Lapp, J.E. (1981) Effects of glycemic alterations and noun imagery on the learning of paired associates. *J. Learn. Disabil.* 14: 35– 38.
- Mahakunakorn P, Maruyama Y, Sakakibara I, Aimi N, Takayama H. Pharmacological evidence for antidementia effect of Choto-san (Gouteng-san), a traditional Kampo medicine. *Pharmacol Biochem Behav.* 75(3) (2003):635-43.

- Messier, C. and White, N.M. (1984) Contingent and non-contingent actions of sucrose and saccharin reinforcers: effects on taste preference and memory. *Physiol. Behav.* 32: 195-203.
- Ross, A.P., Bartness, T.J., Mielke, J.G., and Parent, M.B. (2009) A high fructose diet impairs spatial memory in male rats. *Neurobiol Learn Mem.* 92: 410-416.
- Tsuji R, Isobe N, Kawasaki H. Mechanism of prolongation of pentobarbital-induced sleeping time by empenthrin in mice. *Toxicol.* 108 (3) (1996):185-190
- Tsuneki, H., Ishizuka, M., Terasawa, M., Wu, J.B., Sasaoka, T., and Kimura, I. (2004) Effect of green tea on blood glucose levels and serum proteomic patterns in diabetic (db/db) mice and on glucose metabolism in healthy humans. *BMC Pharmacol.* 26: 4-18.
- Vijayakumar, S., Presannakumar, G., and Vijayalakshmi, N.R. (2008) Antioxidant activity of banana flavonoids. *Fitoterapia.* 74: 279-282.
- Watanabe H, Zhao Q, Matsumoto K, Tohda M, Murakami Y, Zhang SH, Kang TH, Mahakunakorn P, Maruyama Y, Sakakibara I, Aimi N, Takayama H. Pharmacological evidence for antidementia effect of Choto-san (Gouteng-san), a traditional Kampo medicine. *Pharmacol Biochem Behav.* 75(3)(2003):635-43.
- Xu J, Murakami Y, Matsumoto K, Tohda M, Watanabe H, Zhang S, Yu Q, Shen J. Protective effect of Oren-gedoku-to (Huang-Lian-Jie-Du-Tang) against impairment of learning and memory induced by transient cerebral ischemia in mice. *Journal of Ethnopharmacology.* 73 (2000): 405-413.
- Yeung CM, Tan Y, Tam S, Lu L, Ko KH, Yang PH, Kung HF and Lin MC. (2008) The antidiabetic effects of a dry powder of dietary vegetable and fruit mixtures in diabetic db/db mice. *Biologics.* 2(3): 571-576.
- <http://board.agalico.com/showthread.php?t=32429>.
- <http://people.umass.edu/~mcclemen/581Ash&Minerals.html>.
- <http://takato.exteen.com/20080807/entry.18> เมษายน 2551.
- http://www.exova.ca/index.php?option=com_content&view=article&id=1433&Itemid=&lang=en
- <http://www.vppcoffee.com/product/syrup/>