

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย กองโภชนาการ, ม.ป.ป., **คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย**

[ออนไลน์], แหล่งที่มา : <http://nutrition.anamai.moph.go.th/temp/main/index.php>

นางลักษณ ขวาลย์กุล, 2542, **การจำลองแบบกระบวนการและหาสภาวะที่เหมาะสมในกระบวนการทำน้ำส้มให้เข้มข้นโดยเครื่องระเหยแบบฟิล์มที่มีใบกวนโดยโปรแกรม Aspen Plus**, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 127 หน้า.

ลินจง สุขลำภู, 2546, “การถนอมรักษาน้ำส้มโดยประยุกต์ใช้ความร้อนต่ำร่วมกับสารสกัดจากขิง”, **อาหาร**, ปีที่ 33, ก.ค. – ก.ย., หน้า 211 – 221.

ศุภกิจ พานิชเจริญ และทรงพล ชงสุวรรณ, 2545, **การพัฒนาน้ำส้มเข้มข้น**, วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 58 หน้า.

ศรีศักดิ์ ตรังวรกุล, สัมพันธ์ ศรีสุริยวงษ์, ปณิดา บรรจงสินศิริ, อรรธยา นิพาสพงษ์, ต่อศักดิ์ นวลไย, ดำรงชัย สิทธิสำอางค์, อนันต์ พิมพินิจ และยุพาภรณ์ ทับนาโคก, 2541, **กระบวนการผลิตน้ำผลไม้เข้มข้นในเชิงอุตสาหกรรม**, สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพมหานคร. 167 หน้า.

สถาบันอาหาร, ม.ป.ป., **อุตสาหกรรมน้ำผลไม้** [ออนไลน์],

แหล่งที่มา : http://fic.nfi.or.th/food/upload/doc/9_536.docx

สมบัติ ขอทวีวัฒนา, 2535, **เทคโนโลยีการระเหยน้ำ**, ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร, 246 หน้า.

สุภาภรณ์ ดีกกลาส และคณะ, 2547, **การแปรรูปและการศึกษาคุณสมบัติของน้ำส้มเข้มข้น**, โครงการวิจัยภายใต้ทุนงบประมาณปี 2547 จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, สาขาวิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 42 หน้า.

Arias, C.R., Burn, J.K., Fridrich, L.M., Goodrich, R.M. and Parish, M.E., 2002, "Yeast Species Associated with Orange Juice : Evaluation of Different Identification Methods", **Applied and Environmental Microbiology**, Vol. 68, No.4, pp.1955 – 1961.

Association of Official Analytical Chemists, 1995, **Official Method of Analysis of AOAC International**, Cunniff, P. (Ed.), 16th ed, Virginia, USA.

Billet, R., 1989, "Operation and Design of Evaporator", In **Evaporation Technology : Principle, Application, Economics**, VCH, New York, pp.135-147.

Fourie, P.C., 1996, "Fruit and Human Nutrition", In **Fruit Processing**, Arthey, D. and Ashurst, P.R. (ed.), Blackie Academic & Professional, Glasgow, pp.20 – 39.

GEA Wiegand GmbH, **Falling film evaporators**, [Online],

Available : <http://www.gea-wiegand.com/geawiegand/cmsdoc.nsf/>

Goodner, J.K., Braddock, R.J., Parish, M.E. and Sims, C.A., 1999, "Cloud Stabilization of Orange Juice by High Pressure Processing". **Journal of Food Science**, Vol.64, No.4, pp.699 – 700.

Hartel, 1992, "Evaporation and Freeze Concentration", In **Handbook of Food Engineering**, Heldman, D.R. and Lund, D.B. (Eds.), Marcel Dekker, New York, pp. 341-373.

Kyzlink, V., 1990, "Principles of food preservation", In **Developments in food science 22**, Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam, 590 pp.

Parish, M.E. and Higgins, D.P., 1989, "Yeasts and Molds Isolated from Spoiling Citrus Products and by – Products", **Journal of Food Protection**, Vol.52, No.4, pp. 261 – 263.

- Ramteke, R.S., Singh, N.L., Rekha, M.N. and Eipeson, W.E., 1993, "Method for Concentration of Fruit Juice : A Critical Evaluation", **Journal of Food Science and Technology**, Vol. 30, No. 6, pp. 391-402.
- Sawamura, M., Nakagawa, T., Katsuno, S., Hamaguchi, H. and Ukeda, H., 2000, "The Effect of Antioxidants on Browning and on Degradation Products Caused by Dehydroascorbic Acid", **Journal of Food Science**, Vol.65, pp.20 – 23.
- Schneider, H., 1968, "The Anatomy of Citrus", In Ruther, W.; L.D.Batcherlor and H.J.Webber,(ed.), **The Citrus Industry**, Vol.2, Division of Agricultural Science, University of California Press, pp.1-85.
- Shinoda, Y., Komura, H., Homma, S. and Murata, M., 2005, "Browning of Model Orange Juice Solution: Factors Affecting the Formation of Decomposition Products", **Bioscience Biotechnology and Biochemistry**, Vol.69, No.11, pp.2129-2137.
- Tannebaum, S. R., Archer, M. C., and Young, V. R., 1985, "Vitamins and minerals", In O.R.Fennema (Ed.), **Food chemistry**, 2nded, Marcel Dekker, New York, pp. 488–493.