

บรรณานุกรม

- [1] กรมวิชาการเกษตร. 2546. พริก. ฐานความรู้ด้านพืช กรมวิชาการเกษตร. Available at http://www.doa.go.th/data-agri/02_LOCAL/oard4/chili/main.html. 30/11/2546.
- [2] กระทรวงสาธารณสุข. 2543. น้ำปลา. ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป เล่ม 118 ตอนพิเศษ 6 ง.
- [3] กล้าณรงค์ ศรีรอด. 2545. พจนานุกรม FOOD ADDITIVE. บริษัทจาร์พา เทคโนโลยี จำกัด. กรุงเทพฯ. 128 หน้า.
- [4] กิตติพงษ์ ห่วงรักษ์. 2535. ผักและผลไม้. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ. 311 หน้า.
- [5] ทวีศักดิ์ เกษปทุม. 2540. น้ำพริกเผา. รวมเรื่องน้ำพริก. วารสารแม่บ้าน. กรุงเทพฯ. 122 หน้า.
- [6] ธงชัย พุฒทองศิริ. 2546. การเก็บรักษาเส้นก๋วยเตี๋ยวสดโดยใช้เทคโนโลยีฮีลเลอร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ. 61 หน้า.
- [7] ชีรพร กองบังเกิด. 2546. จุลชีววิทยาอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมมหาวิทยาลัยนเรศวร. พิษณุโลก. 198 หน้า.
- [8] นิจศิริ เรืองรังษี. 2534. เครื่องเทศ. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ.
- [9] นรินาม. 2546. มะขาม. Available at <http://www.kph.go.th/departmt/social/Hearb7.html>. 30/11/2546.
- [10] วรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร. 2543. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 505 หน้า.
- [11] วรณา ตั้งเจริญชัย. 2536. เคมีอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ. 280 หน้า.
- [12] วราทิพย์ สมบุญญฤทธิ. 2545. เอกสารประกอบการอบรมเรื่อง เทคโนโลยีการใช้บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวสำหรับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ. สถาบันอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ. กรุงเทพฯ.
- [13] วราวุฒิ ครูส่ง. 2538. จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 201 หน้า.

- [14] วุฒิชัย นาครักษา. 2535. หลักการบรรจุ. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร. คณะเทคโนโลยีการเกษตร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ.
- [15] สิริพร สรณเสาวภาคย์ ปราโมทย์ ชรรมรัตน์ และกาญจน์จิ วารนะวินิจ. 2536. รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ เรื่อง คุณภาพทางจุลินทรีย์ของน้ำพริกสำเร็จรูป และแนวทางการพัฒนาเพื่อการส่งออก. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- [16] สุมณฑา วัฒนสินธุ์ สมโพธิ พจนพิมล วรางคณา สมพงษ์ สิริพร พัฒน์สัตยานวงศ์ และ สายสนม ประดิษฐ์ดวง. 2543. การพัฒนาเทคโนโลยีการเก็บรักษาเครื่องแกงเผ็ดและอาหารเครื่องปรุงแต่งกลิ่น-รสของไทย. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ. 78 หน้า.
- [17] สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2544. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกลือบริโภคบริสุทธิ์. มอก. 2086-2544. 13 หน้า.
- [18] สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2544. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกรดซิตริก. มอก. 464-2544. 21 หน้า.
- [19] สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2545ก. มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำปลาพื้นเมือง. มอก. 3-2526. 10 หน้า.
- [20] สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2545ข. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมโมโนโซเดียม แอล-กลูตาเมต มอก. 14-2525. 26 หน้า.
- [21] อติสร เสวตวิวัฒน์. 2542. ผลของน้ำสกัดกระเทียมต่อการเจริญของกล้าเชื้อแบคทีเรียแลคติกสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อและเชื้อโรคอาหารเป็นพิษที่พบมากในแหนม(ในหลอดทดลอง). วารสารอาหาร. 29(2):107-115.
- [22] อรุณศรีมี แสงศิลา. 2546. การพัฒนากรรมวิธีการผลิตน้ำมะนาวเข้มข้นและการประเมินอายุการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 160 หน้า.
- [23] AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International. 17th Edition. AOAC international, Gaithersburg, Maryland.
- [24] Beelman, G.J., Witowski, M.E., Dorres, S., Kilara, A and Kuhn, G.D. 1989. Acidification process technology to control thermophilic spoilage in canned mushrooms. J. Food Prot. 52, 178-185

- [25] Careaga, M., Fernandez, E., Dorantes, L., Mota, L., Jaramillo, M.E and Hernandez-Sanchez, H. 2003. Antibacterial activity of *Capsicum* extract against *Samonella* Typhimurium and *Pseudomonas aeruginosa* inoculated in raw beef meat. International J. Food Microbiol. 83, 331-335.
- [26] Casey, P.G. and Condon, S., 2002. Sodium chloride decreases the bacterial effect of acid pH on *Escherichia coli* O157:H45. International J. of Food microbiology 76, 199-206.
- [27] Cellini, L., Campli, E.D., Masulli, M., Bartolomeo, S.D. and Allocati, N. 1996. Inhibition of *Helicobacter pylori* by garlic extract (*Allium sativum*). FEMS Immunology and Medical Microbiol. 13, 273-277.
- [28] Davies, C.G.A. and Labuza, T.P. 2000. The Maillard Reaction Application to Confectionery Products. Department of Food Science and Nutrition University of Minnesota, St. Paul, Minnesota. Available at http://faculty.che.umn.edu/fscn/Ted_Labuza/PDF_files/papers/maillard-confectionary.pdf. 3/3/2006.
- [29] Dorantes, L., Colmenero, R., Hernandez, H., Mota, L., Jaramillo, M.E., Fernandez, E. and Solano, C. 2000. Inhibition of growth of some food borne pathogenic bacteria by *Capsicum annum* extract. Shot communication in International J. Food Microbiol. 57, 125-128.
- [30] Duke, J. A. 1981. Handbook of Legumes of World Economic Importance. Plenum Press, New York: 228-230.
- [31] Garbutt, J. 1997. Essentials of Food Microbiology. Arnold. London. England.
- [32] Hodge, J.E. 1953. Dehydrated Foods, Chemistry of Browning Reactions in Model systems. Journal Agric Food Chem. 1, 928-943.
- [33] Ishola, M. M., Agbaji, E. B. and Agbaji, A. S. 1990. A chemical study of *Tamarindus indica* (Tsamiya) fruits grown in Nigeria. J. Science, Food and Agri., 51: 141-143.
- [34] JECFA. 1999. Citric Acid. Available at http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/docs/7/additive-0757.htm. 6/7/2004.
- [35] JECFA. 1987. Monosodium L-Glutamate. Available at http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/docs/0/additive-0288.htm. 6/7/2004.
- [36] Julia, L., 1992. The Encyclopedia of Essential Oils : a complete guide to the use of aromatics in aromatherapy, herbalism, health and well-being. Jw Arrowsmith Limited, Bristol.

- [37] Kimball, D.A., 1991. Citrus Processing Quality Control and Technology. AVLPubl. Co.Inc., Newyork.
- [38] Lee, C., Han, C. and Tsau, J. 2004. In vitro inhibitory activity of Chinese leek extract Against *Campylobacter* species. Article in Press in International J. Food Microbiol.. Available on line at www.sciencedirect.com. 25/7/2004.
- [39] Leistner, L. and Gould, G.W.,2002. Hurdle Technologies: Combination Treatment for Food Stability, Safety and Quality. Pleum Publishers, New York, p.194.
- [40] Limyati, D.A. and Juniar, B.L.L., 1998. Jamu Gendong, a kind of traditional medicine in Indonesia : the microbial contamination of its raw material and end product. J. of Ethnopharmacology 63, 201-208.
- [41] Mayer P.P., Jaelminger G. and Scoville, E. 2001. Extended shelf life noodle product and process of manufacture. United States Patent 6,187,357.
- [42] Meillon, S. 1974. Process for making drinks, syrups, juice and liquor and solid extracts based on tamarind products thus obtained. French Patent No. 2231322 (English Summary).
- [43] Moreau, C., Durand, R., Alie`s, F., Cotillon, M., Frutz, T. and The´oleyre, M. 2000. Hydrolysis of sucrose in the presence of H-form zeolites. Industrial Crops and Products 11, 237–242.
- [44] Robinson, R. A., Stokes, R. H. Electrolyte Solutions. 2nd edition. Butterworths, London. pp.79-102.
- [45] SPG Media Limited. 2006. Available at <http://www.foodprocessing - technology.com/contractors/materials/habasisit/ habasisit2.html>. 19/3/2006
- [46] Wolfrom, M.L. and Rooney, C.S. 1953. Chemical Interactions of Amino Compounds and Sugars. VIII.¹ Influence of Water². J. Amer. Chem. Soc. 75, 5435-5436.
- [47] Yin, M. and Tsao, S., 1999. Inhibitory effect of seven *Allium* plants upon three *Aspergillus* species. International J. Food Microbiol. 49, 49-56.