

บรรณานุกรม

- กรมวิชาการเกษตร. 2543. “เยลลี่มะม่วง.” วารสารสถาบันอาหาร. 3(14) : 41-42.
- กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2530. “สีในอาหาร.” อาหาร. 17(3) : 193-195.
- กรรณิการ์ วิศิษฐ์โชติอังกูร. 2549. “ปริมาณกรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก และกรดซาลิไซลิกในน้ำผลไม้บรรจุ
ปิดสนิทที่ผลิตในเขตจังหวัดเชียงใหม่.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กระทรวงสาธารณสุข. 2522. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 21 เรื่อง กำหนดสีผสมอาหาร
เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ และกำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐาน การใช้ การผสม ฉลาก.
_____. 2529. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 100 เรื่อง การแสดงฉลากของ
วันสำเร็จรูปและขนมเยลลี่.
_____. 2543. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 213 เรื่อง แยม เยลลี่ และมาร์มาเลด
ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2547. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 281 เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร.
ขวัญตา กังวานชिरธาดา และอโนทัย ศรีรัตนไชย. 2547. “คุณภาพและความปลอดภัยของเครื่องดื่มในภาชนะ
บรรจุที่ปิดสนิท.” วารสารส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม. 21(4) : 1-7.
- โครงการตำราวิทยาศาสตร์อุตสาหกรรมอาหาร. 2539. วัตถุกันเสียในอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ: โอ
เดียนสโตร์.
- จงกลณี วิหารุ่งเรืองศรี. 2539. ปริมาณการใช้สีในขนมเด็กที่จำหน่ายในร้านขายของชำในเขต
กรุงเทพมหานครและภาคกลาง. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
กรุงเทพฯ.
- ชรินทร์ อุดมืองคำ. 2552. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่จากสาหร่ายไก่อ.” ปริญญานิพนธ์ศึกษามหาบัณฑิต
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ดวงพร วินิจกุล, ศิริวิภา ปิยะมงคล, บุษบัน ศิริธัญญาลักษณ์, สิริพร บุรพาเดชะ และ ปรียา ตันติ
พัฒนานันต์. 2007. “การใช้สีสังเคราะห์ในยาน้ำชนิดรับประทาน.” Thai Pharmaceutical and
Health Science Journal. 2(1) : 33-38.
- ดวงพร เหลี้ยวไชยพันธุ์ และดวงพร วินิจกุล. 2529. การวิเคราะห์สีในขนมเด็กที่จำหน่ายใน
สถานที่ต่างๆในจังหวัดเชียงใหม่. คณะเภสัชศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เนตรนภิส ธนเวศน์กุล. 2551. สีผสมอาหาร. [Online]. Available :
<http://www.inmu.mahidol.ac.th/knowledge/pdf/120.pdf>.
- พัฒน์ สุจำนง. 2526. การสุขาภิบาลอาหาร. ภาควิชาเวชศาสตร์ชุมชน คณะแพทยศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พัตรา สมิตติพัฒน์. 2537. “สัดส่วนของการกระจายขนมผสมสีที่มีจำหน่ายในร้านค้าในหมู่บ้าน
จังหวัดนครปฐม” สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม.

- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก . 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : โอ. เอส. พริ้นติ้ง เฮาส์.
- _____. 2544. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะ
ทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์หาดใหญ่.
- รัตนมา มหาชัย. 2534. “การศึกษาสมบัติทางเคมีของสัณผสมอาหารและการวิเคราะห์สีในอาหารบาง
ชนิด.” ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- วันทนีย์ ขำเลิศ .2535. “การวิเคราะห์ปริมาณ กรดเบนโซอิก กรดซอร์บิก และซัคคาริน ในผลไม้แปรรูป.”
วารสารกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 34(1) : 31-36.
- วิไล เส, โสภิน บำเพ็ญทรัพย์ และน้อย ทองสกุลพานิชย์ .2546. “สีในขนม.” วารสารวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 31(1) : 25-28.
- วีรยา การพานิช. 2554. กรดเบนโซอิก;วัตถุกันเสียที่นิยมใช้ในอาหาร. [Online]. Available :
<http://www.thaitox.org/media/upload/file/Benzoic-Acid.pdf>.
- สการรัตน์ ชัยสุนทร.2538. ความเหมาะสมของสีที่ใช้ผสมในลูกอมที่จำหน่ายในร้านค้าในจังหวัด
นครพนม. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครพนม.
- สมศรี ดำรงสวัสดิ์วิทย์ และนิรา เนื่องจำนงค์ และทิพวัลย์จิตตะวิกุล.2537. สีในขนมเด็ก. ศูนย์วิทยาศาสตร์
การแพทย์พิษณุโลก กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์.
- สุวรรณา สุภิมาธ. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและซ็อกโกแลต. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์
แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2547. แนวท่ายประกาศสำนักงานคณะกรรมการอาหารและ
ยา เรื่อง ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหาร.
- _____. 2554. ข้อกำหนดการใช้วัตถุเจือปนอาหารตามมาตรฐานทั่วไป
สำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ (CODEX STAN 192-1995). กระทรวงสาธารณสุข.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2547. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. “เยลลี่” (มผช. 518-
520/2547). กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.
- _____. 2545. รูปแบบตัวอย่างการประเมินความเสี่ยงและ
สภาพการจัดการและการสื่อสารความเสี่ยงสำหรับพาราไฮดรอน-เมทิล. คณะทำงานจัดทำรูปแบบ
ตัวอย่างของการวิเคราะห์ความเสี่ยงสำหรับอันตรายทางเคมี. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2549. สำนักงานมาตรฐานสินค้าและระบบ
คุณภาพ “ข้อมูลการบริโภคอาหารของประเทศไทย” กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ศรีสุวรรณ อุทอนผล. 2531. การใช้กัมมันตต่างๆในการทำผลิตภัณฑ์เยลลี่. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยี
อาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิวพร ศิวเวช. 2529. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม 2. พิมพ์ครั้งที่ 4. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- _____. 2546. วัตถุเจือปนอาหาร เล่ม1. พิมพ์ครั้งที่ 1. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- Alvessa, S.P., Brump, D.M., Andradea, E.C.B. and Nettob, A.D.P. 2007. **Determination of synthetic dyes in selected foodstuffs by high performance liquid chromatography with UV-DAD detection.** [Online]. Available : <http://alicekic.com/s1.html>.
- Asawatreratanagun, S. 1994. **“Nutritional and toxicological aspects of some food colors: effects on *in vitro* protein and starch digestibilities and the mutagenic potential using Ames test.”** Faculty of graduate studies, Mahidol University.
- Codex Alimentarius Commission. 2009. **Codex Standard for Jams, Jellies and Marmalade.** [Online]. Available : http://www.codexalimentarius.net/download/standards/11254/CXS_296e.pdf.
- Cohen, S.M., Arai, M., Jacobs, J.B. and Friedell, G.H. 1979. “Promoting effect of succharin and DL-tryptophan in urinary bladder carcinogenesis.” **cancer research journal**. 39 : 1207-1214
- Erythrosine.** 2011. [Online]. Available : <http://en.wikipedia.org/wiki/Erythrosine>.
- FAO/WHO. 1997. “Food Consumption and exposure assessment of chemicals.” **Report of a FAO/WHO consultation**, Geneva, Switzerland, 10-14 February 1997, Document WHO/FSF/FOS/97.5, WHO, Geneva.
- FAO/WHO. 2002. “Pesticide Residue in food-2002.” **Report of the Joint Meeting of the FAO panel of Experts on Pesticide Residues in Food and the Environment and the WHO Core Assessment Group on Pesticide Residues FAO Plant Production and Protection Paper 176.** FAO. Rome, 2003.
- Government of South Australia. 2005. **Food colors - A survey of artificial colours in foods and beverages.** Department of Health.
- Hveland-Smith, R.B. and Combes, R.D. 1980. “Screening of food dyes for genotoxic activity.” **Food Cosmetic Toxicology**. 8 : 215.
- in soft drinks and nectars in Portugal and subsequent exposure assessment.” **Food Chemistry**. 121 : 503–508.
- Mihyar, G.F. 1999. “Determination of benzoic acid and sorbic acid in labeneh by high-performance liquid chromatography.” **Journal of Food Composition and Analysis**. 12 : 53-61.
- Minioti, K., Sakellariou, C. F. and Thomaidis, N.S. 2007. “Determination of 13 synthetic food colorants in water-soluble foods by reversed-phase high-performance liquid chromatography coupled with diode-array detector.” **Analytica Chimica Acta**. 583 : 103-110.

- Mota, F.J.M., Ferreira, I.M.P.L.V.O., Cunha, S.C., Beatriz, M. and Oliveira, P.P. 2003. "Optimisation of extraction procedures for analysis of benzoic and sorbic acids in foodstuffs." *Food Chemistry*. 82 : 469-473.
- Nam, M.T. 1998. "Status of the use of colors in braverages, candies, and snacks made by small scale private producers in Hanoi makets." Institute of Nutrition Toxicology. Mahidol University.
- NCHS. 1993. **National health and nutrition examination survey**, National Center for Health Statistics, Hyattsville, MD, USA.
- Ponceau-4R. 2011. [Online]. Available : http://en.wikipedia.org/wiki/Ponceau_4R.
- Saad, B., Bari, M.F., Saleh, M.I., Ahmad, K. and Talib, M.K.M. 2005. "Simultaneous determination of preservatives (benzoic acid, sorbic acid, methylparaben and propylparaben) in foodstuff using high-performance liquid chromatography." *Journal of Chromatography A*. 1073 : 393-397.
- Sunset_Yellow_FCF. 2011. [Online]. Available : http://en.wikipedia.org/wiki/Sunset_Yellow_FCF.
- Tartrazine. 2011. [Online]. Available : <http://en.wikipedia.org/wiki/Tartrazine>.
- Tfouni, S.A.V. and Toledo, M.C.F. 2002. "Determination of benzoic acid and sorbic acid in Brazillian food." *Journal of Food Control*. 13 : 117-123.
- The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additive (JECFA). 2011. "Tartrazine." [Online]. Available : <http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/chemical.aspx?chemID=3885>.
-
- _____ . 2011. "Sunset Yellow FCF." [Online]. Available: <http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/chemical.aspx?chemID=2703>.
-
- _____ . 2011. "Ponceau 4R." [Online]. Available: <http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/chemical.aspx?chemID=4941>.
-
- _____ . 2011. "Carmoisine." [Online]. Available: <http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/chemical.aspx?chemID=1704>.
-
- _____ . 2011. "Saccharin." [Online]. Available : <http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/chemical.aspx?chemID=3164>.

. 2011. "Benzoic Acid."

[Online]. Available: <http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/chemical.aspx?chemID=4530>.

. 2011. "Erythrosine."

[Online]. Available: <http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/chemical.aspx?chemID=3740>.

Wen, L., Wang, Y., and Feng, Y.Q. 2007. "A simple and rapid method for simultaneous determination of benzoic and sorbic acid in food using in-tube solid-phase microextraction coupled with high-performance liquid chromatography." **Analytical and Bioanalytical Chemical**, 388 : 1779-1789.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

การเตรียมสารละลายมาตรฐานและรีเอเจนต์ทดสอบ

1. สารละลายมาตรฐานกรดเบนโซอิก

ชั่งกรดเบนโซอิก 0.1000 กรัม ละลายด้วยสารผสม (น้ำ 60 ส่วนและเมทานอล 40 ส่วน) ปรับปริมาตรเป็น 100 มิลลิลิตร จะได้สารละลายมาตรฐานกรดเบนโซอิกที่มีความเข้มข้น 1.0 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร

2. สารละลายมาตรฐานสีผสมอาหาร

ชั่งสารละลายสีผสมอาหารทั้ง 5 สี อย่างละ 0.1000 กรัม ละลายด้วยน้ำกลั่น ปรับปริมาตรเป็น 100 มิลลิลิตร จะได้สารละลายสีผสมอาหาร ที่มีความเข้มข้น 1.0 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร

3. Carrez I (โพแทสเซียมเฟอโรไซยาเนท 15 เปอร์เซ็นต์)

ชั่งโพแทสเซียมเฟอโรไซยาเนท 15 กรัม ละลายด้วยน้ำกลั่น ปรับปริมาตรเป็น 100 มิลลิลิตร จะได้สารละลาย Carrez I ที่มีความเข้มข้น 15 เปอร์เซ็นต์

4. Carrez II (ซิงค์อะซิเตต 23 เปอร์เซ็นต์)

ชั่งซิงค์อะซิเตต 23 กรัม ละลายด้วยน้ำกลั่น ปรับปริมาตรเป็น 100 มิลลิลิตร จะได้สารละลาย Carrez II ที่มีความเข้มข้น 23 เปอร์เซ็นต์



