

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กฤษณา พงษ์ศรีเจริญสุข. 2544. Retortable Pouch. วารสารสถาบันอาหาร 3 (18): 45-47.

งามชื่น คงเสรี. 2531. คุณภาพการหุงต้มรับประทานและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง, น. 94-95. ใน เอกสารประกอบการบรรยายในการฝึกอบรมการปรับปรุงคุณภาพข้าว สำหรับผู้ดำเนินธุรกิจโรงสี. ณ อาคารศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี, ปทุมธานี.

_____. 2533. คุณภาพเมล็ดทางเคมี, น. 1-13. ใน เอกสารประกอบการบรรยายในการฝึกอบรม หลักสูตรการปรับปรุงพันธุ์ข้าว. ณ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี, ปทุมธานี.

นิรนาม. 2549. การพัฒนาบุคลากรและกระบวนการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารไทยฮาลาลเพื่อการส่งออก. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, กรุงเทพฯ.

ประภาศรี เทพรักษา. 2547. การผลิตอาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน, น. 5-24. ใน สถาบันอาหาร, บรรณาธิการ. หลักการผลิตและฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน. หจก. ภารณ์ภัทรสิน, กรุงเทพฯ.

ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาติก, ศรีณย์ วรรณจักริยา, ศิริ ภู่งษ์วัฒนา และ เดชรัตน์ สุขกำเนิด. 2537. รายงานการวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่มีอนาคต. บริษัทเงินทุนอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย เชียงใหม่, เชียงใหม่.

มยุรี ภาคลำเจียก. 2534. Retort Pouch เอกสารประกอบการบรรยายการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ LACF Workshop “Container Integrity Evaluation”. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ.

- _____. 2541. Retort pouch, น. 45-49. ใน การสัมมนา เรื่องบรรจุภัณฑ์อาหาร. สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ.
- ศูนย์พานิชยกรรมแฟรงค์เฟิร์ต. 2536. อาหารประเภท Ready-to-Eat. ผู้ส่งออก 6 (133): 31-37.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2531. วิธีวิเคราะห์อาหารทางจุลชีววิทยา เล่ม 1 อาหารกระป๋อง. มอก. 335-2531.
- อนุกุล วัฒนสุข และ ทวีวัฒน์ วิจิตรปัญญารักษ์. ผลของความร้อนในหม้อนึ่งมาเชื่อมต่อความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวชนิดถุงตั้งได้. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 7. 23-24 มกราคม 2549. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2545. กรรมวิธีการผลิตข้าวเหนียวสำเร็จรูปในภาชนะชนิดอ่อนตัว. สิทธิบัตรไทย เลขที่อนุสิทธิบัตร 867.
- Akhtar, T., C. Maneephong, P. Sripichitt and O. Naivikul. 1996. Inheritance of gelatinization temperature in rice (*Oryza Sativa* L.). *Kasetsart J. (Sci.)* 30: 524-531.
- Anonymous. 1989. **Process for Improving the Color of Prawns, Shrimp and Lobsters.** U.S. Patent 4,877,633.
- A.O.A.C. 1995. **Official Methods of Analysis.** 16th ed. Association of Official Analytical Chemists. Arlington, Virginia.
- Aurand, L.W. and A.E. Woods. 1973. **Food Chemistry.** The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Azeeze, M. A. and M. Shafi. 1996. Quality in rice. **Dept. Agri. (W. Pakistan) Tech. Bull.** 13: 23.

Ball, C.O. and F.C.W. Olson. 1957. **Sterilization in Food Technology Theory, Practice and Calculation**. McGraw-Hill, New York.

Bhattacharya, K.R., C.M. Sowbhagya and Y.M. Indudhara Swamy. 1982. Quality profiles of rice: a tentative scheme for classification. **J. Food Sci.** 47 (2): 564-569.

Bressan, L.P. and R.W. Behling. 1977. The selection and training of judges for discrimination testing. **Food Technol.** 31 (11): 62-67.

Cagampang, G.B., C.M. Perez and B.O. Juliano. 1973. A gel consistency test for eating quality of rice. **J. Sci. Food Agr.** 24 : 1589-1594.

_____, L.T. Cruz, S.G. Espirtu, R.G. Santiago and B.O. Juliano. 1996. Studies on the extraction and composition of rice proteins. **Cereal Chem.** 43: 145.

Caul, J.F. and S. Raymond. 1965. Principles of consumer product testing. **J. of the Society of Cosmetics Chemists.** 16: 763-776.

Chrastil, J. 1990. Chemical and physiochemical changes of rice during storage at different temperatures. **J. Cereal Sci.** 11: 71-85.

Clydesdale, F.M. 1998. Color: origin, stability, measurement, and quality, pp. 175-190. *In* I.A. Taub and R.P. Singh, eds. **Food Storage Stability**. CRC Press, Boca Raton Boston London New York Washington, D.C.

Damodaran, S. 1996. Amino acids, peptides, and protein, pp. 321-429. *In* O.R. Fennema, ed. **Food Chemistry**. Marcel Dekker, Inc., New York.

Feliú-Báez, R., H.E. Lockhart and G. Burgess. 2001. Correlation of peel and burst tests for pouches. **Packag. Technol. Sci.** 14: 63-69.

- Fellows, P. 2000. **Food Processing Technology : Principle and Practice**. 2nd ed. CRC Press, New York.
- Ferrel, R.E., E.B. Kester and J.W. Pence. 1960. Use of emulsifiers and emulsified oils to reduce cohesion in canned white rice. **Food Tech.** 14 (2): 102-105.
- Gatchalian, M.M. 1981. **Sensory Evaluation Methods with Statistical Analysis**. College of Home Economics, University of the Philippines, Philippines.
- George, R.W. 1990. **Effects of Processing on Nutrients**. John Wiley and Sons., Inc., New York.
- _____, and S.F. Milton. 1983. **The Maillard Reaction in Food and Nutrition**. ACS Symposium press, USA.
- Gerdes, D.L. and E.E. Burns. 1982. Techniques for canning instant parboiled rice. **J. Food Sci.** 47: 1734-1735.
- Girardot, N.F. 1952. **Some Requirements for Consumer Preference Testing of Foods**. University of California, Davis, U.S.A.
- Griffin, R.C. 1987. **Retortable Plastic Packaging**. Blackie academic & Professional, Glasgow.
- Hamaker, B.R. 1994. The influence of rice protein on rice quality, pp. 177-193. *In* W.E. Marshall and J.I. Wadsworth, eds. **Rice Science and Technology**. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Holdsworth, S.D. 1997. **Thermal Processing of Packaged Foods**. Blackies Academic & Professional, London.

- Hutchison, M. 1995. Laboratory Services, pp. 223-238. *In* R.J. Footitt and A. S. Lewis, eds. **The Canning of Fish and Meat**. Chapman & Hall, New York.
- Juliano, B.O. 1971. An amplified assay for milled-rice amylose. **Cereal Sci. Today** 16: 334-340.
- _____. 1985. Criteria and tests for rice grain qualities, pp. 443-524. *In* B.O. Juliano, ed. **Rice: Chemistry and Technology**. The American Association of Cereal Chemists, Inc., St. Paul, Minnesota.
- Kautter, D.A., W.L. Landry, A.H. Schwab and G. Lancette. 1992. A examination of canned foods. *In* **Food and Drug Administration : Bacteriological Analytical Manual. 7 th**. A.O.A.C. International. Arlington, Virginia.
- Kirk, R.S. and R. Sawyer. 1991. **Pearson's Composition and Analysis of Foods**. 9th ed. Longman Singapore Publishers (Pte) Ltd., Singapore.
- Lampi, R.A., G.L. Schulz, T. Ciavarini and P.T. Burk. 1976. Performance and integrity of retort pouch seals. **Food Technol.** 30 (2): 38-48.
- Larousse, J. and B.E. Brown. 1997. **Food Canning Technology**. Wiley-VHC, New York.
- Lásztity, R. 1995. **The Chemistry of Cereal Proteins**. 2nd ed. CRC Press, Inc., Boca Raton.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 1999. **Sensory Evaluation of Food : Principle and Practices**. 2nd ed. Chapman & Hall, New York.
- Little, R.R., G.B. Hilder and E.H. Dawson. 1958. Differential effect of dilute alkali on 25 varieties of milled white rice. **Cereal Chem.** 35: 111-126.
- Martin, S.L. 1973. Selection and training of sensory judges. **Food Technol.** 27 (11): 22-26.

- Mitchell, J.H. and A.S. Henrick. 1996. Rancidity in foods products, pp. 560. *In* W.O. Lundberg, ed. **Autooxidation and Autoxidant**. Intersciences Publisher, New York, USA.
- Paine, F.A. and H.Y. Paine. 1992. **A Handbook of Food Packaging**. Blackie academic & Professional, Glasgow.
- Pearson, A.M. and T.R. Dutson. 1997. **Production and Processing of Healthy Meat, Poultry and Fish Products**. Chapman & Hall, London.
- Pflug, I.J., P.M. Davidson and R.G. Holcomb. 1981. Incidence of Canned Food Spoilage at the Retail Level. **J. Food Prot.** 44: 682-685.
- Pigott, G.M. and B.W. Tucker. 1990. **Seafood: Effects of Technology on Nutrition**. New York Press., New York.
- Ramesh, M., K.R. Bhattacharya and J.R. Mitchell. 2000. Developments in understanding the basis of cooked-rice texture. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition** 40 (6): 449-460.
- Roberts, R.L., A.L. Potter, E.B. Kester and K.K. Keneaster. 1954. Effect of processing conditions on the expanded volume, color and soluble starch of parboiled rice. **Cereal Chem.** 31(1): 121-129.
- _____, D.F. Houston and E.B. Kester. 1953. Process for canning white rice. **Food Technol.** 7 (2): 78-80.
- Rutledge, J.E., M.N. Islam and W.H. James. 1974. Improved canning stability of parboiled rice through cross-linking. **Cereal Chem.** 51 (1): 46-51.

- Sanjiva Rao, B., A.R. Vasudeva Murthy and R.S. Subrahanya. 1952. The amylose and the amylopectin contents of rice and their influence on the cooking quality of the cereal. **Proc. Indian Acad. Sci.** 36B (2): 70-80.
- Sapers, G.M. 1993. Browning of Foods : Control by Sulfites, Antioxidants, an Other Means. **Food Technol.** 47:75-84.
- Shallenberger, R.S. 1974. **Browning Reaction, Nonenzymic. In Encyclopedia of Food Technology.** The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Shamberger, R.J., B.A. Shamberger and C.E. Wills. 1971. Malonaldehyde content of food. **J. of Nutr.** 107: 1404-1409.
- Sharma, S.K., S.J. Mulvaney and S.S.H. Rizvi. 2000. **Food Process Engineering : Theory and Laboratory Experiments.** John Wiley and Sons, Inc., Publication, New York.
- Sikorski, Z.E. 1990. **Seafood : Resources, Nutritional Composition and Preservation.** CRC Press, Florida.
- Smith, R.J. 1979. **Food Carbohydrate.** The AVI Publishing Co., Westport, Connecticut.
- Sripathy, N.V., B.R. Baliga and B.L. Labiry. 1960. A note on the canning of rice. **Ind. Food. Packer** 14 (9): 11.
- Stumbo, C.R. 1973. **Thermobacteriology in Food Processing.** 2nd ed. Academic Press, New York.
- U.S. Food and Drug Administration. 1997. **Low Acid Canned Foods.** FDA State Training Branch : Course Manual, Maryland.

Willich, R.K., N.J. Moris and A.F. Freeman. 1954. Peanut butter. V. The effect of processing and storage of peanut butter on the stabilities of their oils. **J. Food Technol.** 2: 101-104.