

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

คชชิน สุวิชา. 2544. แก้วมังกร. พิมพ์ครั้งที่ 1. นาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด, กรุงเทพฯ

จิรวรรณ มณีโรจน์. 2546. การใช้เทคนิค Near Infrared Spectroscopy ประเมินค่าทางเคมีของอาหารกุ้งที่ทดลองทำขึ้น. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ธงชัย สุวรรณสิขลณี. 2545. การวิเคราะห์สเปกตรัม NIR ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ. น. 99-129. การอบรมเชิงปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy เพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก. 27-28 พฤศจิกายน 2545. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

นิพนธ์ ตั้งคณานุกรักษ์. 2545. หลักพื้นฐานของเทคนิคอินฟราเรดย่านใกล้สเปกโตรสโกปี. น. 39-61. การอบรมเชิงปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy เพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก. 27-28 พฤศจิกายน 2545. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

บัณฑิต จริโมภาส. 2546. สมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์เกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 126-153.

วิชัย ธีวตระกูล, โกศลย์ กุศลารณ, พิเชษฐ์ วิริยะจิตรา, สุรัช นิมจิรวัดน์ และอภิชาติ สุขสำราญ. 2527. การประยุกต์สเปกโตรสโกปีในเคมีอินทรีย์. กรุงเทพฯ 298 หน้า.

สุทธิศักดิ์ บุญยาคูมานนท์. 2544. แก้วมังกร. พิมพ์ครั้งที่ 1. นาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด, กรุงเทพฯ.

ศุมาพร เกษมสำราญ. 2545. ขั้นตอนการสร้างสมการประเมินค่าทางเคมีและทดสอบสมการในเทคนิคสเปกโตรสโกปีย่านใกล้อินฟราเรด. น.131-151. การอบรมเชิงปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy เพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก. 27-28 พฤศจิกายน 2545. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อนุพันธ์ เทอดวงศ์วรกุล. 2545. การปรับแต่งสเปกตรัมก่อนการวิเคราะห์. น.67-98. การอบรมเชิงปฏิบัติการการควบคุมคุณภาพสินค้าด้วยเทคนิค Near Infrared Spectroscopy เพื่อการแข่งขันในเวทีการค้าโลก. 27-28 พฤศจิกายน 2545. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

Birth,G.S, K.H. Norris and J.N. Yeatman. 1957. **Non-destructive measurement of internal color of tomatoes by special transmission.** Food Technol. 11(11): 552-557.

Birth,G.S. 1975. **Electromagnetic radiation: optical.** Chapter 9. In: Instrumentation and Measurement of Environmental Science, (Z.A. Henry, ed.), ASAE Special publication No. SP-0375, St. Jaseph, Michigan.

Birth,G.S. 1976. **How light interacts with foods.** ASAE Publication 1-76,Quality Detection in Foods, pp.6-11, St.. Jaseph, Michigan.

Boysworth, M.K. and K.S. Booksh. 2001. **Aspect of multivariate calibration applied to near-infrared spectroscopy.** In D.A. Burns and E.W. Ciurczak, eds. Handbook of Near-Infrared Analysis. Marcel Dekker Inc., New York.

Conlin V. Greensill and D. S. Newman. 2001.**An Experimental Comparison of crimple NIR Spectrometers For Fruit Grading Applications.** American society of agricultural engineers. 17(1): 69-76.

Hruschka, R. W. 1987. **Data analysis: Wavelength selection methods.** In P. Williams and K. Norris, eds. **Near-Infrared Technology in the agricultural and food industries.** American Association of Cereal Chemists, Inc.

Jacob, F.C., R.J. Romani and C.M. Srpock. 1965. **Fruit sorting by delayed light emission.** Trans. ASAE 8(1): 18-19,24.

- Kasemsamran, S., 2005. **Nondestructive Quantitative Analysis of biomedical Samples by Near-Infrared Spectroscopy with Chemometrics and Development of novel Chemometric Methods for quantitative Analysis.** Ph.D. Thesis, Kwansai-Gakuin University, Japan.
- Kawano, S.2002. **Application to Agricultural Products and Foodstuffs, pp. 269-287. In Siesler, H.W., Y. Ozaki, S. Kawata and H.M. Heise, eds.** Near Infrared Spectroscopy Principles, Instrument, Applications. Wiley-VCH, Germany.
- _____, M.Iwamoto and S., H. Abe. 1995. **Development of a calibration equation with temperature compensation for determining the Brix value in intact peaches.** J. Near Infrared Spectroscopy, 3: 211-218.
- _____, _____, and H.Watanabe. 1992. **Determination of Sugar Content in Intact Peaches by Near Infrared Spectroscopy with Fiber Optics in Interactance Mode.** J. Japan. Soc. Hort. Sci. 61(2): 445-451.
- Massie, D.R. and K.H. Norris.1975. **A high intensity spectral reflectance and transmittance properties of grain in the visible and near infrared.** Trans. ASAE 8(4):598-600.
- McGlone, V.A. and S. Kawano. 1998. **Firmness, dry-matter and soluble-solids assessment of postharvest kiwifruit by NIR spectroscopy.** Postharvest Biology and Technology 13: 131-141.
- Mutsuo, I. And Sumio, K. 1979. **Spectrophotometric measuring method for surface color of uneven colored tomatoes.** Nippon Shokuhin Kogyo Gakkashi,26: 4.
- Osborne, B.G., T. Fearn. And P.H. Hindle. 1993. **Practical NIR Spectroscopy with Applications in Food and Beverage Analysis.** Longman Science & Technology. U.S.A. pp. 227.

- Pictiaw Chen, V.R. Nattuvetty. 1980. **Light Transmittance through a Region of an Intact Fruit.** Trans. ASAE. 519-522.
- Powers, J.B.,J.T. Gunn and F.C. Jacob. 1953. **Electronic color sorting of fruit and vegetables.** Agric.Eng. 34, 149-154, 158.
- Rambla, F.J., S. Garrigues and M. de la Guardia. 1997. **PLS-NIR determination of total sugar, glucose, fructose and sucrose in aqueous solutions of fruit juices.** Analytica Chimica Acta 344: 41-53.
- Saranwong, S., J. Sornsrivichai and S. Kawano. 2001. **Improvement of PLS calibration for Brix value and dry matter of mango using information from MLR calibration.** J. Near Infrared Spectroscopy. 9: 287-295.
- Sohn, M.R., W.C. Park and R.K. Cho. 2000. **Near infrared spectroscopy for non-invasive measuring of internal quality of apple fruit.** Near Infrared Analysis 1(1): 27-30.
- Sohn, M.R., Y.K. Kwon and R.K. Cho. 2001. **Development of robust calibration for determination sweetness of *Fuji* apple fruit using near infrared reflectance spectroscopy.** Near Infrared Analysis 2(1): 55-58.