

บรรณานุกรม

- กรมวิชาการเกษตร. 2535. เอกสารประกอบคำบรรยาย การอบรมหลักสูตรมะม่วงอุตสาหกรรม การแปรรูปมะม่วงเพื่ออุตสาหกรรม. ศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ กรมวิชาการเกษตร.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2544. สถิติและข้อมูลการส่งเสริมการเกษตร. กรุงเทพฯ : กองแผนงาน กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2544. รายงานเกณฑ์คุณภาพและวิธีการตรวจวัดคุณภาพวัตถุดิบมะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมเกษตร. กรุงเทพฯ : ส่วนอุตสาหกรรมเกษตรสำนักพัฒนาอุตสาหกรรม
- กรมอนามัย. 2544. ตารางแสดงคุณค่าทางอาหารไทย. นนทบุรี : กรมงานวิเคราะห์อาหาร และโภชนาการ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- กาญจนา เหลืองสุวาลัย. 2537. “การศึกษากาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี ดัชนีการเก็บเกี่ยวการเก็บรักษาและการบ่มผลมะม่วง.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จริงแท้ ศิริพานิช. 2541. สรีรวิทยาและเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. กรุงเทพฯ : ฟอรัมพรีนติ้ง.
- ดวงตรา กสานติกุล. 2526. “การศึกษากาการเจริญเติบโต การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีและดัชนีการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วง (*Mangifera indica* L.) พันธุ์น้ำดอกไม้.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัชชชัย รัตน์เวช, พฤกษ์ ยิปมันตะสิริ และรุ่งทิพย์อุทุมพันธ์. 2546. มะม่วงแก้ว ไม้ผลเพื่อความหวังและฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มติชน.
- รัชชชัย รัตน์เลิศ และศิริพร ธรรมดี. 2542. พันธุ์ไม้ผลทางการค้าในประเทศไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ริ้วเขียว.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2545. เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- นิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ปุ่น คงเจริญเกียรติ และสมพร คงเจริญเกียรติ. 2541. บรรจุภัณฑ์อาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ หิ่เฮง จำกัด.

- พงษ์ศักดิ์ น้อยพยัคฆ์. 2547. **คู่มือดูแลสุขภาพด้วยสุดยอดสารอาหาร**. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดดูโน้ต จำกัด.
- พรรคศักดิ์ ประสิทธิ์แพทย์. 2545. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนแผ่น.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พานิชย์ ศปีญา. 2542. **คัมภีร์มี้อาชีพ ไม้ผลเศรษฐกิจ**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มติชน.
- ไพบูรณ์ ธรรมรัตน์วาลีก. 2529. **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. สงขลา : คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. **อาหารกึ่งแห้ง : ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**.
- มณฑาทิพย์ ชุ่นฉลาด, วินัย ปิยะชนต์ และวิภา สุโรจนเมธากุล. 2543. เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การดองมะม่วงและการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา. หน้า 178. ใน โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงเพื่อเพิ่มมูลค่าและการส่งออก. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วิจิตร วังใน. 2529. **มะม่วง**. กรุงเทพฯ : ศรีสมบัติการพิมพ์.
- วุฒิชัย นาครักษา. 2535. **หลักการบรรจุ : ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง**.
- ศิริลักษณ์ ปิยพรไพบูรณ์. 2545. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดแผ่น.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ศิริลักษณ์ สิ้นชวลิต. 2533. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ**. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. 2544. **ข้อมูลด้านการผลิตและการตลาดสินค้าเกษตรที่สำคัญ**. กรุงเทพฯ : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สถาบันวิจัยพืชสวน. 2540. **เอกสารวิชาการ มาตรฐานพันธุ์พืชสวนพิมพ์**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- สายชล เกตุยา. 2528. **สรุวิทยาการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้**. นครปฐม : โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและอบรมแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุกัญญา พัวพันธุ์. 2545. **ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะม่วงสุก**. [Online]. Available : <http://www.doaw.go.th/report/last/bt45.htm>.

เหมารรณ์ กำแพงเศรษฐ . 2530. “คุณภาพมะม่วงตากแห้งหวานและมะม่วงกระป๋องจากมะม่วงสายพันธุ์ต่างกัน.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อนุวัฒน์ แจ่มชัด และพิศาล จันทรร. 2546. **ผลไม้แปรรูปมือคนไทย**. [Online].

Available : <http://www.ku.c.th/e-mgzine/pril46/gri/fruit.html>.

Aina, J. 2003. **Physico-chemical changes in African mango (*Irvingia gabonensis*) during normal storage ripening**. [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/>

AOAC. 2000. **Official Method of Analysis of AOAC International 17th Edition**. Association of Official Analytical Chemists.

Arthey, D. and Ashurst. 1996. **Fruit Processing**. London : Blackie Academic and Professional.

Bolin, H.R. and Standford, A.E. 1976. **Colour stability of dried peaches**. Food Prod. 74-76

Brinton, K. Dey, P. John, M. and Pridham, J. 2001. **Post-harvest changes in *Mangifera indica* mesocarp cell walls and cytoplasmic polysaccharides**. [Online].

Available : <http://www.sciencedirect>.

Burdon, J. Dori, S. Marinansky, R. and Pesis, E. 1996. “Acetaldehyde inhibition of ethylene biosynthesis in ripening fruit. **Postharvest Biology and Technology**. 8(2) : 153-161.

Caicedo, A.L. Neidhart, S. and Carle, R. 2004. **Postharvest ripening behavior of nine Thai mango cultivars and their suitability for industrial applications**. [Online].

Available : <http://www.actahort.org/books/645/645-81.htm>.

Castrillo, S. Kruger, N. and Whatly, F. 2003. **Sucrose metabolism in mango fruit during ripening**. [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/>

Che Man, Y.B., J. and Sin, K. 1997. “Processing and consumer acceptance of fruit leather from the unfertilized floral parts of jackfruit.” **J. of Sci. Food Agri**. 75(1) : 102-108.

Collins, J.L. and Washam-Hutsell, L. 1987. “Physical, chemical, sensory and microbiological attributes of sweet potato leather.” **J. of Food Sci**. 52(3) : 646-648

Esam, P. and Bakri, K. 1992. **Apple Fruit Leather**. [Online].

Available : <http://seasonalchef.com/appleleather.htm>.

Friedman, R.B. 1995. “Interaction of Starches in Food.” 171-198. in A.G. Gaonkar.

Ingredient Interaction Effect on Food Quality. New York : Marcel Dekker, Inc.

Fuchs, Y. Pesis, E. and Zauberman, G. 2003. **Changes in amylase activity, starch and sugars contents in mango fruit pulp**. [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/>

- Ghai, G. and Modi, V. 2004. **Some aspects of carbohydrate metabolism in ripening mangoes.**
[Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com>
- Gujral, H. and Brar, S. 2003. "Effect of Hydrocolloids on the Dehydration Kinetics, Color, and Texture of Mango Leather." **International Journal of Food Properties.**
6(2) : 269-279.
- Gujral, S. and Khanna, G. 2002. "Effect of skim milk powder, soy protein concentrate and sucrose on the dehydration behavior, texture, color and acceptability of mango leather." **J. of Food Eng.** 55(4) : 343-348
- Henneman, A. and Malone, N. 1993. Drying Fruit Leather. [Online].
Available : <http://lancaster.unl.edu/factsheets>
- Hughes, S. and Willenberg, J. 2001. Drying fruit leather. [Online].
Available : <http://food.oregonstat.edu/research/test/reducing.html>.
- Irwandi, J. and Che Man, Y.B. 1995. "Durian leather: Development, properties and storage stability." **J. of Food Qual.** 19(2) : 479-489.
- Irwandi, J. Cheman, Y.B. Yusof, S. Jinap, S. and Sugisawa, H. 1998. "Durian leather: development, properties and storage stability." **J. of Sci Food Agri.** 19(5) : 479-489.
- Joseph, K. and Aworh, O.C. 1992. "Post harvest treatment of wild mango (*Irvingia gabonensis*.) for improved shelf life." **Food chemistry.** 44(1) : 45-48.
- Kaya, S. and Maskan, A. 2002. "Water vapor permeability of pestil (fruit leather) made from boiled grape juice with starch." **J. of Food Engineering.** 15(3) : 271-282.
- Ketsa, S. Chidtragool, J. Klein, D. and Lurie, S. 1999 "Ethylene synthesis in mango fruit following neat treatment." **Postharvest Biology and Technology.** 15(1) : 65-72.
- Krishnamurthy, S. Patwardhan, M. and Subtsmsnysm, H. 2001. **Biological changes during ripening of the mango fruit.** [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/>
- Lalel, H. Singh, Z. and Tan, S. 2003. "Aroma volatiles production during fruit ripening of Kensington Pride mango." **Postharvest Biology and Technology.** 27(3) : 323-336.
- Lederman, I. Zauberman, G. Weksler, A. Rot, I. and Fuchs, Y. 1997. Ethylene –foaming capacity during cold storage and chilling injury development in 'Keitt' mango fruit.
Postharvest Biology and Technology. 10(1) : 107-112

- Nishinari, K. Watase, M. and Hatakeyama., T. 1997. "Effect of polyols and sugars on the structure of water in concentrated gelatin gels as studied by Low temperature differential scanning calorimetry." **Colloid & Polymer Science** 275(11) : 1078-1082
- Maneenpun, S.and Yunchalad, M. 1993. **Development processed mango products for international markets.** [Online]. Available :
http://www.actahort.org/books/341/341_53.htm.
- Maskan, A. Kaya, S.and Medeni, M. 2002. "Hot air sun drying of grape leather (pestil)." **J.of Food Engineering.** 54(1) : 81-88
- Mohd, Z.Chin, L. and Lagan, H. 2004. "A comparative study on wall degrading enzymes, pectin modifications and softening during ripening of selected tropical fruits." **Plant Science.** 167(2) : 317-327.
- Muda,P. Seymour,G.B.Errington, N.and Tucker, A. 2000. Compositional changes in cell wall polymers during mango fruit ripening. [Online].
Available : <http://www.sciencedirect.com/>
- Murthy, S.and Rao, K.P. 2003. **Regulation of ripening by chemicals in 'Alphoso' mango.** [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/>
- Nada Thoden. 2001. **Drying-Fruit Leather.** [Online]. Available :
http://outreach.missouri.edu/extensionfoline/nutrition/foodsafety/drying_fruit-leather.
- Paine, F.A. and H.Y. Paine. 1992. **A Handbook of Packaging.** London : Blackie Academic and Professional.
- Pelog, K. 1985. **Produce Handling, Packaging and Distribution.** Westport : AVI Publ. Co.Inc.mWestport.
- Raab, C. and Oehle, N. 2001. **Making Dried Fruit Leather.** [Online].
Available : <http://eesc.orst.edu/agcomwebfile/edmat/html/fs232.html>.
- Reynolds, S. 2002. **Drying fruits.** [Online].
Available : <http://www.edis.ifas.ufl.edu/fruit20%leather/Drying20%20Fruits.htm>.
- Rizzi, G.P. 1994. **The Maillard Reaction in Foods.** Cambridge : The Royal Society of Chemistry.
- Satyaprakash, V.and Roy, K. 1985. Studies on dehydration of mango pulp. **Indian Food Packer.** 34(3) : 64-71.

- Scandrett, C. 1997. **Maillard Reaction 101: Theory**. [Online]. Available :
http://brewery.org/library/maillard_cs0497.html.
- Sharaff, A. Ahmeds, S. and Saadany, E. 2003. **Biological changes in some fruits at different mango stages**. [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/>
- Steele, R.J. 1988. "The Effect of Sulphites on the Drying of Fruit Leather." 221-232. in C.C. Seow. **Food Preservation by Moisture Control**. London : Elsevier Applied Science Publishers Ltd.
- Valente, M. and Ferrandis, J. 2003. "Evaluation of textural properties of mango tissue by a near-field acoustic method." **Postharvest Biology and Technology**. 29(2) : 219-228.
- Zoghbi. 2003. **Biochemical change in some tropical fruits during ripening**. [Online]. Available : <http://www.sciencedirect.com/>