

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กิติมา เหมวงษา. 2549. การพัฒนาการผลิตผงสีจากแครอทและการนำไปใช้ในอุตสาหกรรม.

วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กลุ่มพีชน้ำมัน. 2539. เอกสารทางวิชาการ เรื่อง ถั่วเขียว ถั่วลิสง และถั่วต่างๆ. กองส่งเสริมพืชไร่

กรมส่งเสริมการเกษตร. กรุงเทพฯ.

จิรพรรณ กุลติลก, ชุชีพ พิพัฒน์ดิถี และ วาสนา สิงห์ โกวิวิท. 2525. รายงานผลการวิจัยเรื่อง

อุตสาหกรรมเกษตร และพัฒนาเศรษฐกิจของท้องถิ่นชนบท กรณีอุตสาหกรรมผัก และ

ผลไม้บรรจุกระป๋อง. ภาควิชาเศรษฐศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ และบริหารธุรกิจ.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 151 น.

ทัศนีย์ ไรจนไพบูลย์, 2524. ตำรับอาหารจากถั่วดำ. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 98 น.

ธิดิยาภรณ์ ประยูรมหิศร, 2545. การสกัดแอนโทไซยานินสีในลูกหว่า. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์

ทั่วไป, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นัยวิท เฉลิมนนท์. 2538. การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตและการใช้สีแดงธรรมชาติจากกลีบ

ดอกกระเจี๊ยบแดง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

บุศรรัตน์ สายเชื้อ. 2545. แอนโทไซยานินจากกระเจี๊ยบแดง *Hibiscus sabdariffa* L. เพื่อใช้เป็นสี

ผสมอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ประภาศรี ภูวเสถียร. 2546. ถั่วเมล็ดแห้งแหล่งของโปรตีนจากพืช. บทความมดixin ตอนที่ 5.

แหล่งที่มา. <http://www.greenspotthailand.com/health/article-05.asp>, 29 ตุลาคม 2548.

ประศาสตร์ พุทธระกูล. 2523. หลักวิชาการทำอาหารผง (ตอนที่ 1). วารสารวิทยาศาสตร์การอาหาร

12 (1) :14-18.

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2536. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 123 น.

ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาศิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่. 302 น.

รุ่งนภา ประดิษฐ์พงศ์. 2539. การผลิตมอลโทเดกซ์ทรินจากแป้งข้าวเจ้าโดยเอ็นไซม์แอลฟา-
อะมิเลสเพื่อใช้รักษากลิ่นหอมของข้าวสาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รุ่งนภา วิสิฐอุตรการ. 2540. การประเมินอายุการเก็บของอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 169 น.

รุ่งนภา วิสิฐอุตรการ. 2544. วิศวกรรมอาหาร: หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม. คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 272 น.

ศิวาพร ศิวเวช. 2529. วัตถุดิบอาหาร 2. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 182 น.

ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี. 2546. เอกสารวิชาการ ถั่วพุ่ม. สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรุงเทพฯ.

เสรี สุขุมาลพันธ์. 2545. การพัฒนาผงสีธรรมชาติจากกระเจี๊ยบแดงเพื่อนำมาใช้เป็นสีข้อมกระดาษ
สา. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สายงานเคมีพืชน้ำมันและธรรมชาติ. 2530. พืชน้ำมันและน้ำมันพืช 52 ชนิด. กองเกษตรเคมี กรม
วิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. 2536. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์สำหรับใช้ในอุตสาหกรรม.** มอก. 1142-2536.

สุธีรา ตระกูลช่าง. 2530. **เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการ.** หน่วยที่ 1-7 สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, กรุงเทพฯ. 360 น.

สุมณฑา วัฒนสินธุ์. 2545. **จูลชีวีวิทยาทางอาหาร.** มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ. 470 น.

สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. 2540. **การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท.** พิมพ์ครั้งที่ 7. สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, กรุงเทพฯ. 338 น.

สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. **กรรมวิธีการอบแห้ง.** ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 287 น.

สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2535. **เทคโนโลยีการระเหยน้ำ.** ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 246 น.

อนุวัตร แจ่มชัด. 2546. **สถิติและการวางแผนการทดลองสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์.** ภาควิชา
พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

อรพิน ภูมิภมร และ ประเสริฐ อธิศิวกุล. 2533. **การผลิตมอลโตเด็กซ์ทรินจากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมัน
ตำปะหลังด้วยเอนไซม์-*amylase*.** สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Abdel-Aal, E.S.M., and P. Hucl. 1999. A rapid method for qualifying total anthocyanins in blue
aleurone and purple pericarp wheats. **Cereal Chemistry.** 76: 350-354.

Al-Kahtani, H.A. and B.H. Hassan. 1990. Spray drying of roselle (*Hibiscus sabdariffa*, L.)
extract. **J. Food Sci.** 55(4):1073-1076.

A.O.A.C 1995. **Official Methods of the Association** of Official Analytical Chemists.

Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.

A.O.A.C 2000. **Official Methods of the Association** of Official Analytical Chemists.

Association of Official Analytical Chemists. Washington D.C.

Belitz, H.-D., W. Grosch and P. Schieberle. 2004. **Food Chemistry**. (Translated from the fifth German Edition). Burghagen. Springer.

Bronnum-Hansen, K., and Flink, J.M. 1985. Anthocyanin colourants from elderberry (*sambucus nigra* L.) I. Process considerations for production of the liquid extract. **J. Food Technol.** 21:703-711.

Bronnum-Hansen, K., and Flink, J.M. 1986. Anthocyanin colourants from elderberry (*sambucus nigra* L.) IV. Further studies on production of liquid extract, concentrates and freeze dried powder. **J. Food Technol.** 21: 605-714.

Bronner, W.E. and G.R. Beecher. 1995. Extraction and measurement of prominent flavonoids in orange and grapefruit juice concentrate. **J. of Chromatogr. A.** 705: 247-256.

Cabrita. L., Fossen, T., and Andersen, Ø.M. 2000. Colour and stability of the six common anthocyanidin 3-glucosides in aqueous solutions. **Food Chem.** 68: 101-107.

Chen, B.H. and U.C., Tang. 2000. Pigment change of freeze – dried powder during storage. **J. Food Chem.** 69: 11-17.

Chulkyoon Mok and N.S. Hettiarachchy. 1991. Heat Stability of Sunflower – Hull Anthocyanin Pigment. **J. Food Sci.** 56(2): 553 – 555.

- Cooper, D.R. and P.S. Schindler. 1998. **Business Research Methods**. 6th ed., Irwin McGraw-Hill, Singapore.
- Du, C. T., and Francis, F.J. 1973. Anthocyanins of roselle (*Hibiscus sadbariffa* L.). **J. Food Sci.** 38: 810-813.
- Esselen, W.B. and G.M. Sammy. 1975. applications for roselle as a red food colorant. **Food Product Development**. 9(8): 37-40.
- Francisco Delgado-Vargas and Octavio Paredes-Lopez. 2003. **Natural Colorants for Food and Nutraceutical Uses**. CRC Press , Boca Raton, New York.
- Francis, F.J. 1977. Anthocyanins, pp. 19-20. In Thomas E. Furia (ed). **Current Aspects of Food Colorants**. CRC Press.
- Francis, F.J. 1982. Analysis of Anthocyanins, pp. 181-207. In P. Markakis (ed). **Anthocyanin as Food Colors**. Academic Press, Inc., NewYork.
- Francis, F.J. 2002. Food coloring, pp. 298-313. In Douglas B. MacDougall (ed). **Colour in food**. CRC Press, NewYork.
- Fuleki, T., and Francis, F. J. 1968. Quantitative methods for anthocyanins. 1. Extraction and determination of total anthocyanin in cranberries. **J of food sci.** 33: 72-77.
- Furia,T.E. 1977. **CRC Handbook of Food Additives**. Vol. 1. 2nd ed. New York: CRC Press, p.587-615.
- Gary Takeoka and Lan Dao. 2002. Anthocyanins. pp. 219-220. In W.Jeffrey Hurst (ed.). **Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals**, , CRC Press , Boca Raton, London, New York, Washigton, D.C.

- Gray R. Takeoka, Lan T. Dao, Gerhard H. Full, Rosalind Y. Wong, Leslie A. Harden, Richard H. Edwards, and Jose De J. Berrios. 1997. Characterization of Black Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) anthocyanins. **J. Agric. Food Chem.** 45: 3395-3400.
- Gray R. Takeoka and Lan T. Dao. 2002. Anthocyanins. pp. 219-221. *In* W. Jeffrey Hurst. eds. **Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals**, CRC Press, Washington D.C.
- Skrede G. and Ronald E. Wrolstad. 2002. Flavonoids from Berries and Grapes. pp. 73 – 100. *In* John Shi, G. Mazza and Marc Le Maguer (eds.). **Functional Foods Biochemical and Processing Aspects**, CRC Press , Boca Raton, New York.
- Hallie G. Dodson, J.B. Murphy and T.E. Morelock. n.d. Identifying Amounts and Types of Anthocyanins in Cultivars and Breeding Lines of Cowpeas. Department of Horticulture. Source: [http://www.uark.edu/misc/gsdhonor/Total Oral UG.doc](http://www.uark.edu/misc/gsdhonor/Total%20Oral%20UG.doc) September 13, 2006.
- Hendry, B.S. 1996. Natural Food Colours, pp.40-117 . *In* G.A.F. Hendry and J.D. Houghton. 2nd ed . **Natural Food Colorants**. Blackie, Glasgow.
- Hunter, R.S. and R.W. Harold. 1987. **The Measurement of Appearance**. John Wiley & Sons, Inc., New York.
- Hutchings, J.B. 1994. **Food colour and appearance**. Blackie Academic & Professional. New York.
- Ibrahim, M.E.H., K.A. Karamella and A.G.H. Khattab. 1971. Biochemical studies on karkadi (Roselle; *Hibiscus sabdariffa*, L.). Sudan **J. Food Sci. and Technol.** 3:37-40
- Jackman, R.L. and Smith, J.L. 1996. Anthocyanins and betalainins, pp. 244-250. *In* G.A.F. Hendry and J.D. Houghton, 2nd ed. **Natural Food Colorants**. Blackie, Glasgow.

Jadwiga Wilska-Jeszka. 2002. Food colorants, pp.205-229. *In* Zdzislaw E. Sikorski, 2 nd ed.

Chemical and Functional Properties of Food Components. CRC Press

Kalt, W., J.E. McDonald and H. Donner. 2000. Anthocyanins, phenolics, and antioxidant capacity of processed lowbush blueberry products. **Food Chemistry and Toxicology.** 65(3):390-393.

Karel, M. 1975. Concentration of food, pp. 265-284. *In* M. Karel, O.R. Fennema and D.B. Lund (ed.). **Principle of Food Science. Part II. Physical Principle of Food Presevation.** Marcel Dekker INC., New York.

Kareem , M.I.A. and J.G. Brennan.1975. A study of yhe reconstitution characteristics of spraydried *Hibiscus sabdariffa* (Karkaden). Sudan **J. Food Sci. and Technol.**7 : 52-61.

Lees, D.H. and F.J. Francis. 1972. Standardization of pigment analyzes in cranberries. *HortScience* 7(1): 83-84.

Lee, Y.C. and Lee, S.H. 1992. Flavour quality of concentrated strawberry pulp with aroma recovery. **Journal of Food Quality.** 15: 321-332.

Lee, Y.K. and Khng, H.P. 2002. Natural color additives, pp. 501-520. *In* A. Larry Branen, P. Michael Davidson, S. Salminen and J.H., Thorngate. 2nd ed. **Food Additives.** Marcel Dekker. New York.

Main, J.H., F.M. Clydesdale and F.J. Francis. 1978. Spray drying anthocyanin concentrates for use as food colourants. **J. Food Sci.** 43:1693-1694.

Markakis, P. 1982. Anthocyanins as food additives, pp. 245-253. *In* P. Markakis (ed.). **Anthocyanin as Food Colors.** Academic Press, Inc., New York.

- Master, K. 1991. **Spray drying Handbook**. Longman Scientific and Technical, England.
725 p.
- Mazza, G., and Miniati, E. 1993. Legumes, pp. 249-257. **Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains**. CRC Press, Boca Raton, FL.
- Noonan, J. 1975. Color Additive in Food, pp. 112-113. In Thomas E. Furia (ed.). **CRC Handbook of Food Additives**. 2nd ed., Chemical Rubber Company, Cleveland, Ohio.
1615 p.
- Giusti, M.M and Ronald E. Wrolstad. 1996. Radish Anthocyanin Extract as a Natural Red Colorant for Maraschino Cherries. **J. Food Sci.** 61 (4) : 688-694.
- Muller, J.G. 1967. Freeze concentration of food liquids: Theory, practice and economics. **Food Technol.** 21: 49-61.
- M. Rubinskiene, P. Viskelis, I. Jasutiene, R. Viskeliene, C. Bobinas. 2005. Impact of various factors on the composition and stability of black current anthocyanins. **Food Research International.** 38: 867 – 871.
- Neela Chigurupati, Lani Saiki, Charles Gayser Jr, Alekha K. Dash. 2002. Evaluation of red cabbage dry as a potential natural color for pharmaceutical use. **International journal of pharmaceuticals.** 241: 293-299.
- Nielsen, S.R. and S. Holst, Chr. Hansen, Horsholm. 2002. Developments in natural colourings, pp. 331-332. *In* Douglas B. MacDougall (ed). **Colour in food**. CRC Press, New York.
- Ponting, J.D., W.L. Stanley and M.J. Copley. 1973. Fruit and vegetable juices, pp. 508-562. *In* W.B. Van Arsdell and M.J. Copley (eds.). **Food Dehydration, Vol.2. Products and Technology**. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

- Risch, S.J. and G.A. Reineccius. 1998. **Flavor Encapsulation**. American Chemical Society, Washington, DC. 194 p.
- Sandhu, K.S. and Bhatia, B.S. 1985. Physico Chemical Changes During Preparation of Fruit Juice Concentrate. **Journal of Food Sci and Tech**. 22: 202-206.
- Skrede, G., Wrolstad, R.E., Lea, P., and Enersen, G. 1992. Color stability of strawberry and blackcurrant syrups. **J. Food Sci**. 57(1): 172-177.
- Thijssen, H.A.C. 1970. Concentration processes for liquid foods containing volatile flavors and aromas. **J. Food Technol**. 5:211-223.
- Walance, B. 1973. **Food Dehydration**. Vol. 2. The AVI Publishing. USA. 529 p.
- Wrolstad, R.E. and T.B. Putnam. 1969. Isolation of strawberry anthocyanin pigments by adsorption on insoluble polyvinylpyrrolidone. **J. Food Sci**. 34:154-155.
- Wrolstad, R.E. 2000. Anthocyanins, pp.237-249. *In* Gabriel J. Lauro , F. Lack Francis (eds.). **Natural Food Colorants**. Marcel Dekker, New York.
- Yip, Mei-Kuen and Wong, Yum-Shing. 2000. Plant Biology. Source:
<http://abstracts.aspb.org/pb2000/public/P29/0542.html>. October 15, 2005.