

บรรณานุกรม

กองควบคุมอาหาร. 2550. ทำได้ไม่ยาก....ฉลาดโภชนาการ. กรุงเทพฯ: กองควบคุมอาหาร
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.

กองโภชนาการ. 2553. คุณค่าทางโภชนาการในส่วนที่กินได้ 100 กรัม. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 25
มีนาคม. จาก <http://nutrition.anamai.moph.go.th/>.

กล้ามรังค์ ศรีรอด. 2542. สารให้ความหวาน พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: บริษัท jaripha เทคโนโลยี
จำกัด.

การคัดเกรดกล้วยที่มีคุณภาพ. 2553. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 29 พฤษภาคม 2553. จาก
<http://web.ku.ac.th/nk40/nk/data/34/nk34p411.htm>.

ข้อมูลการปลูกผลไม้. 2551. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 สิงหาคม 2551. จาก
<http://chiangrai.doae.go.th/orange50.xls>.

ธารินี ทิมานุตร. 2546. “การประยุกต์ใช้ Polyols ในผลิตภัณฑ์ Semi-soft”. ปัญหาพิเศษปริญญา
บัณฑิต มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

ธัญญลักษณ์ เหล็กพินาย. 2550. มะละกอ ผลไม้ที่มากด้วยคุณค่า. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 1 สิงหาคม
2551. จาก http://www.uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=1711.

ธนาพร เจริญวิทยาคณิต. 2543. “การทำแบบสับปะรดแคลอรี่ต่ำ”. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นากาชะห์ ยูโซ๊ะ. 2552. กล้วยน้ำว้าในฐานะเป็นสมุนไพรรักษาโรค. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 7
พฤษจิกายน. จาก http://yalor.yru.ac.th/~dolah/notes/4902-1-48G13/SEMREP/Sb_404652019.doc.

นิธิยา รัตนานปนท. 2537. โภชนาศาสตร์เบื้องต้น. กรุงเทพฯ : ไอเดียนสโตร์.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 213. ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป กรุงเทพฯ:
กระทรวงสาธารณสุข.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237/2544. ราชกิจจานุเบกษาฉบับประกาศทั่วไป กรุงเทพฯ:
กระทรวงสาธารณสุข.

ประภาครี ศิริจักรวาล. 2551. การบริโภคไขมัน น้ำตาลและเกลือ. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 29 พฤษภาคม 2553. จาก <http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/knowledge/>.

ผู้จัดการออนไลน์. 2551. ลีเวอร์ทอยบปรับราคากลุ่มฟื้นฟูผลิตภัณฑ์เมืองปักกิ่ง. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 5 สิงหาคม 2551. จาก

<http://www.manager.co.th/Business/ViewNews.aspx?NewsID=10000000000000000000000000000000>

พันธุ์มະกะกอ. 2553. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 26 มีนาคม. จาก

http://www.sema.go.th/files/Content/Technic/k4/0005/bot_04-3.html

วรรณคดี เตียงพิทักษ์. 2549. กล้วยน้ำว้าสมุนไพรรักษาโรคกระเพาะ. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ 1 สิงหาคม 2551. จาก http://www.uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=1346.

วราพร สุทน%. 2552. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์เย็นสับปะรด-กระเจี๊ยบคลน้ำตาล”. โครงการ
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยพายัพ.

ศิวารพ ศิวเวชช. 2546. วัดถุเจ้อปนาหาร เล่ม 1. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรม
การเกษตรแห่งชาติ.

สินธนา ลีนานุรักษ์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. เชียงใหม่ : สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

Aspartame. 2010. [online]. Retrieved March 27. From

<http://articles.greenlinkcentral.com/category/green-fitness/>

Abdullah, A., and Cheng, T. 2000. Optimization of reduced calorie tropical mixed fruits jam. Food Quality and Preference, 12: 63-68.

Acosta, O, et al. 2006. Ingredient Levels Optimization and Nutritional Evaluation of a Low-calorie Blackberry (*Rubus irasuensis* Liebm.) Jelly. Journal of Food Sci. 71: 390-394.

AOAC. 2000. Official methods of analysis of AOAC international. 17th ed. Gaithersburg, Md.: AOAC International.

Gajar, A, M, and Badrie, N. 2002. Processing and Quality Evaluation of a Low-Calorie Christophene Jam (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz.). Journal of Food Sci. 67: 341-346.

Hyvönen, L., and Törmä, R. 1983. Examination of Sugars, Sugar Alcohols, and Artificial Sweeteners as Substitutes for Sucrose in Strawberry Jam. Keeping Quality Tests. Journal of Food Sci. 48: 186-192.

Lyn O' Brien Nabor. 2001. Alternative Sweeteners. 3rd ed. New York : Marcel Dekker.

Maltitol. 2010. [online]. Retrieved March 27. From <http://en.wikipedia.org/wiki/File:Maltitol.png>.

Nabors, Lyn, O'Brien. 2001. Alternative Sweeteners. 3rd ed. New York: Marcel Dekker, Inc.

Sorbitol. 2010. [online]. Retrieved March 27. From <http://en.wikipedia.org/wiki/Sorbitol>.

Sorbitol. 2010. [online]. Retrieved March 27. From <http://sci-toys.com/ingredients/sorbitol.html>.

Sorbitol. 2010. [online]. Retrieved March 27. From <http://www.caloriecontrol.org/sweeteners-and-lite/polyols/sorbitol>.

มหาวิทยาลัยปายัป