

บรรณานุกรม

- กนกวรรณ ศรีงาม. (2554). น้ำผึ้งคุณภาพ...ดี? ตอนที่ 1. ค้นเมื่อ 17 สิงหาคม 2554, จาก <http://web.agri.cmu.ac.th/acaserv/n/2-10-49.htm>
- คณิตดา พัฒนภา และนันทวัน เทอดไทย. (2552). อิทธิพลของสารละลายออสโมติกต่อคุณภาพของส้มสายน้ำผึ้งแช่อิ่มอบแห้ง. ในการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (น. 688-695). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- จินตนา ศรีสุข. (2546). การแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่ม. วารสารศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 11(1), 58-64.
- ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา. (2542). การศึกษาสภาวะที่มีต่อการขจัดน้ำออกจากมะม่วงแก้ว ด้วยวิธีออสโมซิสสำหรับการอบแห้ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ดวงจันทร์ เกรียงสุวรรณ. (2546). พืชผักผลไม้ไทยมีคุณค่าทั้งเป็นอาหารและยา ตอน มะดัน. ค้นเมื่อ 20 พฤษภาคม 2553, จาก http://natres.psu.ac.th/radio/radio_article/radio46-47/46-470006.htm
- ดุลย์จิรา สุขบุญญสถิต. (2537). ตัวแปรที่มีผลต่อการทำแห้งสับประรดด้วยวิธีออสโมซิสในซูโครสไשרป์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เดชา สิริภัทร. (2542, กุมภาพันธ์). มะดัน : หนึ่งในความเปรี้ยวที่ครองใจชาวกลองยาว. หมอชาวบ้าน, 20(238), 54-56.
- นพพร ถ้ำเลิศกุล. (2552). จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนปณนธ์. (2545). เคมีอาหาร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิสากร ปานประสงศ์. (2554). น้ำผึ้ง หวานล้ำ...อมตะ. อัมเขต. 26(281), 27-32.
- บุญกร อุดรภักดี. (2550). จุลชีววิทยาทางอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 3. สงขลา: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ปิยะวิทย์ ทิพรส. (2544). การใช้มอลโทเดกซ์ทรินร่วมกับซูโครสเพื่อขจัดน้ำออกจากเนื้อเยื่อสับประรดด้วยวิธีออสโมซิส. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พรพิมล เลิศพานิช. (2548). การศึกษาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะดัน (*Garcinia schomburgkiana* Pierre) มะพุด (*Garcinia dulcis* Kurz) และชะมวง (*Garcinia cowa* Roxb). วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

- พัฒนา ศรีวรมย์. (2536). การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างน้ำผึ้งและน้ำตาลซูโครสในการแปรรูปสับปะรดแช่อิ่ม. ปัญหาพิเศษปริญญาตรี, สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้.
- พีรยา โชติดอนม. (2551). การถ่ายโอนมวลสารระหว่างกระบวนการออสโมติก. *อาหาร*, 38 (2), 105-112.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาทิก. (2532). *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอ. เอส. พริ้นติ้งเฮาส์.
- ภาณุวรรณ จันทวรรณกุล. (2552). น้ำผึ้ง. เชียงใหม่: ศูนย์บริการชั้นสูงตร โครตึ้งและผลิตภัณฑ์ผึ้งแห่งภาคเหนือด้วยนาโนเทคโนโลยี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วนิดา สระทองคำและปราณี อำนเปื่อง. (2544). ปัจจัยที่มีผลต่อการทำแห้งฟักทองด้วยวิธีออสโมซิส. *อาหาร*, 31(4), 279-288.
- วรรณมา ดุลยธัญ. (2549). *เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2553). น้ำตาล. ค้นเมื่อ 12 พฤษภาคม 2553, จาก <http://th.wikipedia.org/wiki/น้ำตาล>
- วิระพันธุ์ ดันติพงษ์. (2542). น้ำผึ้ง Honey. ใน *สมาคมผู้เลี้ยงผึ้งภาคเหนือแห่งประเทศไทย*. (น. 9-13). เชียงใหม่: สมาคม.
- วุฒิ วุฒิธรรมเวช. (2540). มะดัน. ใน *สารานุกรมสมุนไพร : รวมหลักเภสัชกรรมไทย*. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- ศรีวิภรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์ และชลธิชา ปิตตาระเด. (2550). การถ่ายเทมวลสารระหว่างการทำแห้งด้วยวิธีการออสโมซิสมะเขือเทศโดยใช้น้ำตาลซูโครส ซอร์บิทอล และมอลทิทอล. *วิทยาศาสตร์เกษตร*. 38(6), 115-118.
- ศูนย์ปฏิบัติการพืชเศรษฐกิจ. (2553). มะดัน. ค้นเมื่อ 17 พฤษภาคม 2553, จาก <http://www.dnp.go.th/EPAC/Herb/23madun.htm>
- สำนักงานเกษตรจังหวัดลำปาง. (2555). มะดัน. ค้นเมื่อ 5 เมษายน 2555, จาก http://www.lampang.doae.go.th/Vegetable/WWW/Native_veg/V321.HTM
- สินธนา สีนานุรักษ์. (2542). *การแปรรูปผักและผลไม้*. เชียงใหม่ : ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุนทร รัตนชอุก และชุติมา ศิริกุลชยานนท์. (2554). ความหวานและการรับรู้รสหวาน. ค้นเมื่อ 17 สิงหาคม 2554, จาก <http://dental.anamai.moph.go.th/swcc12/StockData/story02.pdf>
- อ่อนรวี รัตนพันธุ์. (2533). หลักการทำแห้งผลไม้ด้วยวิธี osmotic. *อาหาร*, 20(4), 240-245.
- อัญชลินทร์ สิงห์คำ และทศพร นามโสง. (2554). เคมีอาหาร 1. ค้นเมื่อ 14 พฤษภาคม 2554, จาก <http://courseware.rmutl.ac.th/courses/103/unit503.html>

- อาทิตย์ กันจุฑ์วิภัทล พรพิมล ม่วงไทย และปิยะดา จิตรตั้งประเสริฐ. (2554). การศึกษาการเกิดสารประกอบ 5-ไฮดรอกซีเมทิล-2-เฟอร์ฟิรอลดีไฮด์จากปฏิกิริยาเมลลาร์ดในน้ำผึ้ง. *วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)*, 3(5), 47-58.
- อภัสสร ศิริจริยวัตร และสิรินาฏ เนติศรี. (2552). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลหมอนแช่แข็ง. *อาหาร*, 39(2), 165-173.
- Adams, M.R. and Moss, M.O. (2008). *Food microbiology*. (3 rd ed.). Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Ali, H. S., Moharram, H. A., Ramadan, M. T. and Ragab, G. H. (2010). Osmotic dehydration of banana rings and tomato halves. *Journal of American Science*, 6(9), 383-390.
- Barbosa-Canovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of foods*. New York: Chapman & Hall.
- Barreiro, J. A., Milano, M., and Sandoval, A. J. (1997). Kinetics of colour change of double concentrated tomato paste during thermal treatment. *Journal of Food Engineering*, 33, 359-371.
- Cohen, J. and Yang, T. C. H. (1995). *Osmotic dehydration and its applications in nutrient infusion of various foods*. U.S. Army Soldier Systems Command (PROV) Natick Research, Development and Engineering Center, Report No. TR-95/034, MA.
- El-Aouar, A.A., Azoubel, P.M., Barbosa Jr., J.L. and Murr, F.E.X. (2006). Influence of the osmotic agent on the osmotic dehydration of papaya (*Carica papaya* L.) *Journal of Food Engineering*, 75(2), 267-274.
- Horwitz, W. and Latimer, Jr., G.W. (Eds.). (2005). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL*. (18 th ed.). Maryland: AOAC INTERNATIONAL.
- Jay, J.M., Loessner, M.J. and Golden, D.A. (2005). *Modern food microbiology*. (7th ed.). New York: Springer.
- Kalábová, K., Vorlová, L., Borkovcová, I., Smutná, M. and Vecerek, V. (2003). Hydroxymethylfurfural in Czech honeys. *Czech J. Anim. Sci.*, 48(12): 551-557.
- Lerici, C. R., Pinnavaia, G., Rosa, M. D., & Bartolucci, L. (1985). Osmotic Dehydration of Fruit: Influence of Osmotic Agents on Drying Behavior and Product Quality. *Journal of Food Science*, 50(5), 1217-1219.

Maskan, M. (2001). Kinetics of colour change of kiwifruits during hot air and microwave drying.

Journal of Food Engineering, 48, 169-175.

Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL. (2000). (17th ed.). Maryland:

AOAC INTERNATIONAL.

Parthasarathy , V.A., Chempakam, V. and Zachariah, T.J. (2008). *Chemistry of Spices*.

Wallingford: CABI.

Riva, M., Compolongo, S., Leva, A. A., Maestrelli, A. and Torreggiani, D. (2005). Structure-

property relationship in osmo-air dehydrated apricot cubes. *Food Research*

International, 38, 533-542.

Singh, R. P. and Heldman, D. R. (2009). *Introduction to Food Engineering*. (4 th ed.). Burington,

MA: Academic Press.