

บรรณานุกรม

จิตรนา แจ่มเมฆ. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชมภู ยิ้มโต. 2550. การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : โอ. เอส. พริ้นติ้ง. เข้าส.

คารารัตน์บุตสวา . 2549. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพน้ำฝรั่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาหิน.
[ออนไลน์].สืบค้นได้จาก : <http://www.nsrut.ac.th/technofac/research/page/Mg48No5.pdf>. [15 มกราคม 2554].

ตรี วาทกิจ. 2553. น้ำในอาหาร. [ออนไลน์].สืบค้นได้จาก : <http://www.google.co.th/url?sa=t&source=web&cd=5&ved=0CC0QFjAE&url=http%3A%2F%2Fagri.npu.ac.th>. [15 มกราคม 2554].

นวพร ลำเลิศสกุล. 2551. จุลชีววิทยา : แบบที่เรีย. เชียงใหม่ : วิทยาลัยครูเชียงใหม่ สหวิทยาลัยนานาชาติ.

นิธิยา รัตนานนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นติ้ง. เข้าส.

นวลจิตต์ เขาวงกตพิงค์. 2544. การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช.

พรพล รมย์กุล. 2545. การถนอมอาหาร. กรุงเทพฯ : โอ. เอส. พริ้นติ้ง. เข้าส.

พรรณจิราวงศ์สวัสดิ์. 2553. ผลของการลวกกรดซีตริกและกลีเซอรอลต่อคุณภาพของมะพร้าวอบแห้ง. [ออนไลน์].สืบค้นได้จาก : <http://www.crdc.kmutt.ac.th/Data%20010/J.%20CRDC4/CRDC%204/PDF/145-148.pdf>. [15 มกราคม 2554].

มณฑล สุกใส. 2552. การเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์. [ออนไลน์]. สืบค้นได้จาก : <http://www.thaifoodscience.com>. [15 มกราคม 2554].

โรงพยาบาลเฉลิมพระเกียรติ. 2553. ประโยชน์ไบเบต. [ออนไลน์]. สืบค้นได้จาก : <http://variety.teenee.com/foodforbrain/29841.html> [1 ตุลาคม 2553].

วิไล รัชดาทอง. 2552 .เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2547).มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสมุนไพรแห้ง. (มพช.480/2547).[ออนไลน์]. สืบค้นได้จาก : http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2554).มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนใบเตยแห้ง. (มพช. 735/2548).[ออนไลน์].สืบค้นได้จาก : http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps735_48.pdf. [15 มกราคม 2554].

สิริรัฐ สุดประเสริฐ. 2546. การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์กล้วย. [ออนไลน์]. สืบค้นได้จาก : <http://www.thaithesis.org/detail.php?id=1082546001381>. [15 มกราคม 2554].

สุดารัตน์ พุทธฤกษ์มั่งคณ. 2551. การเปลี่ยนแปลงค่าสีของผัก.[ออนไลน์]. สืบค้นได้จาก : <http://www.google.co.th/url?sa=t&source=web&cd=&ved=CBcQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.kmutnb-journal.net%2Fjournal>. [15 มกราคม 2554].

อนุสรณ์ ทศศรี. 2553. การอบแห้ง. [ออนไลน์]. สืบค้นได้จาก : <http://dryer.siam2web.com/?cid=1012047>. [15 มกราคม 2554].

Alzamora . 1997. การลวกมีผลกระทบต่อค่าสี. [ออนไลน์]. สืบค้นได้จาก : http://www.agro.cmu.ac.th/departement/fe/elearning/497_2551/Wijitra.doc. [15 มกราคม 2554].

A.O.A.C. 2000. **Official Method of analysis of AOAC INTERNATIONAL**. 17th Ed., Association of Official Chemists. Arlington, Virginia, USA.

Food wiki. 2010. การลวก. [ออนไลน์]. สืบค้นได้จาก : <http://www.foodnetworksolution.com/vocab/wordcap/%E0%B8%81%E0%B8%B2%E0%B8%A3%E0%B8%A5%E0%B8%A7%E0%B8%81>. [15 มกราคม 2554].

Muller J. and Heindl, A. 2006. **Drying of medicinal plants**. Medicinal and aromatic plants. 237-252.

Patricia A. dipersio, Patricia A. kendall, Yohan yoon, John N. sofos. (2006). ปัจจัยที่มีผลต่อการลวกเพื่อการยับยั้งเชื้อ *Salmonella* ในระหว่างการอบแห้งและการเก็บรักษาของชิ้นแครอท.[ออนไลน์].สืบค้นได้จาก : <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17367683>. [15 มกราคม 2554].

