

## บรรณานุกรม

- กัตัญญู ภาณุเวช. (2548). การถนอมอาหารสำหรับไทย. แม็ค, กรุงเทพฯ.
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (มปป). **กล้วยตากและกล้วยคั้นรูป**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://siweb.dss.go.th/journal/book\\_search\\_volume\\_index.asp?ID\\_J=79](http://siweb.dss.go.th/journal/book_search_volume_index.asp?ID_J=79). 17 กันยายน 2562.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2544). **ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย**. กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2553). **คุณค่าทางโภชนาการในผลไม้**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://nutrition.anamai.moph.go.th/images/file/fruit\\_nutritioin3.pdf](http://nutrition.anamai.moph.go.th/images/file/fruit_nutritioin3.pdf). 20 พฤษภาคม 2563.
- เกษตรตำบล. (2559). **โภชนาการของกล้วยไข่**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.kasettambon.com/กล้วยไข่-คุณค่าทางอาหาร>. 2 พฤษภาคม 2561.
- เคมีฟิสิกส์ของสิ่งทอ อาหาร และของรอบตัว. (2559). **บทบาทของเกลือในการเสริมรสชาติของอาหาร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://web.facebook.com/textile.phys.and.chem/photos/a.507291945975911/1349307998440964/?type=3>. 21 พฤษภาคม 2563.
- จันทร์จิรา ตั้งสันทัศน์กุล. (2554). **การศึกษาปัจจัยและสถานะการผลิตเพื่อพัฒนาระบบการทอดพ่นฝอย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/Fulltext/snamcn/Janjira\\_Tangsantaskul](http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/Fulltext/snamcn/Janjira_Tangsantaskul). 11 พฤษภาคม 2561.
- ฉัตรชัย ไตรทอง. (2552). **วิตามินซี (Ascorbic acid)**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [digi.library.tu.ac.th/index/0158/55-1-Jan-Apr-2552/06PAGE32-PAGE46.pdf](http://digi.library.tu.ac.th/index/0158/55-1-Jan-Apr-2552/06PAGE32-PAGE46.pdf). 4 พฤษภาคม 2561.
- ชาติชาย รุฬากษี. (2534). **การเจริญเติบโตดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลกล้วยไข่ในสภาพบรรยากาศตัดแปลง**, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- โชคชัย ธีรกุลเกียรติ และพัชรินทร์ สายสังข์. (2549). **ผลของสารสกัดจากเปลือกสับปะรดต่อการเกิดสีน้ำตาลในผักและผลไม้สดชนิดบดและชิ้น**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4406052.pdf>. 20 พฤษภาคม 2563.
- เดี่ยว วงศ์สุวรรณ และคณะ. (2530). **กล้วย ๆ กล้วยไข่**. ฐานเกษตรกรรม. กรุงเทพฯ.
- ธนัท อ้วนอ่อน. (2546). **การปรับปรุงคุณภาพและกรรมวิธีการผลิตกล้วยตาก**. ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ. (2550). **การประเมินลักษณะเนื้อสัมผัสในอาหาร**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://li01.tci-thaijo.org/index.php/JFTSU/article/download/38437/31839/>. 27 พฤษภาคม 2563.

- ธีรนุช เร่งวัฒนะชัย ภูริวัฏ ลิขิตลือชา และ สงวนศรี เจริญเหรียญ. (2554). การลดการเกิดสีน้ำตาลในกล้วยหอมแช่เยือกแข็งเพื่อผลิตสมูตตี้. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- นานาการ์เด็น. (2553). ลักษณะพฤกษศาสตร์ของกล้วยไข่. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.nanagarden.com/topic/3860>. 20 พฤษภาคม 2563.
- นิทติยา ประถมนาม. (2548). โครงการวิจัยทางเคมีการวิเคราะห์หาปริมาณสารยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลในผักและผลไม้จากเปลือกสับประรด. โครงการวิจัยทางเคมีระดับปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2553). การสูญเสียวิตามินซีระหว่างการหุงต้ม. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>. 29 กันยายน 2561.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. (2553). เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.
- บุษรา ใจยศ. (2551). การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตกล้วยไข่ในจังหวัดตาก. ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เบญจมาศ ศิลาอ้อย. (2551). กล้วยไข่เกษตรศาสตร์ 2. อักษรสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ.
- ปฐมาภรณ์ รินมุกดา. (2542). กล้วยตาก กล้วยอบ และผลิตภัณฑ์จากกล้วย. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://puechkaset.com/กล้วยตาก>. 2 พฤษภาคม 2561.
- ประกายมาศ เลิศวิราม และ ปวีณา สวัสดิ์มิ่ง. (2558). การชะลอการเกิดสีน้ำตาลในมันฝรั่งสดโดยการใส่สารสกัดจากรำข้าว วิธีทางเคมี และการใช้ความร้อน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประกายมาศ เลิศวิราม และปวีณา สวัสดิ์มิ่ง. (2558). การชะลอการเกิดสีน้ำตาลในมันฝรั่งสดโดยการใส่สารสกัดจากรำข้าววิธีทางเคมีและการใช้ความร้อน. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www.agro.cmu.ac.th/agro60/school/fst/601499/research\\_exercise\\_journal/file\\_upload/551310036.pdf](http://www.agro.cmu.ac.th/agro60/school/fst/601499/research_exercise_journal/file_upload/551310036.pdf). 21 พฤษภาคม 2563.
- ปราโมท ร่วมสุข. (2555). การผลิตกล้วยไข่...สไตล์คนเมืองจันท์, คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- ปิยะ ปกเกตุ. (2556). การปลูกกล้วยไข่ที่จันทบุรี. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.gotoknow.org/posts/283416>. 20 พฤษภาคม 2563.
- เปรมชัย เกตุสำเภา. (2560). สารสนเทศเศรษฐกิจการเกษตรรายสินค้า ปี 2559. กรุงเทพฯ : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.
- ผกาพรรณ บุญเต็ม และจินตนา อาจสันทียะ. (2563). ประโยชน์ของกล้วยต่อสุขภาพ : มุมมองด้านภูมิปัญญาไทย. วารสารการพยาบาลและสุขภาพ. 2 (1), หน้า 20-29.

- ฝ่ายวิเคราะห์อาหารและโภชนาการ กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2535. **ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย**. องค์การทหารผ่านศึก. นนทบุรี.
- พรประภา วงศ์ผืน. (2545). **การเปลี่ยนสีโดยเอนไซม์ของกล้วยอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์**. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พรพล รมย์นุกูล. (2545). **การถนอมอาหาร**. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.
- พัชรินทร์ สายสังข์. (2545). **การยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์โดยสารยับยั้งจากเปลือกส้มปัด**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนาปนนท์. (2552). **Pisang mas / กล้วยไข่**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>. 2 พฤษภาคม 2561.
- \_\_\_\_\_. (2552). **Vitamin C หรือ Ascorbic acid / วิตามินซี หรือ กรดแอสคอร์บิก**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>. 3 พฤษภาคม 2561.
- \_\_\_\_\_. (2552). **food additive / วัตถุเจือปนอาหาร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>. 3 พฤษภาคม 2561.
- \_\_\_\_\_. (2553). **Calcium ascorbate/แคลเซียมแอสคอร์เบต**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>. 28 กันยายน 2561.
- \_\_\_\_\_. (2556). **บทบาทของน้ำในอาหาร/Roles of water in food**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com>. 6 พฤษภาคม 2561.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. (2532). **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. โอเอส พรินติ้ง เฮ้าส์. กรุงเทพฯ.
- มณฑาทิพย์ ยุ่นฉลาด, กาญจนารัตน์ ทวีสุข, รัศมี ศุภศรี และ เนื้อทอง วรานุวัธ. (มปป.). **การพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www3.rdi.ku.ac.th/exhibition/Techno\\_ku60/res-baac-04/res-baac-04.html](http://www3.rdi.ku.ac.th/exhibition/Techno_ku60/res-baac-04/res-baac-04.html). 21 มกราคม 2561.
- รัชนก เชื้อเตชะ. (2549). **สมบัติการต้านออกซิเดชันของสารสกัดจากหน่อกะลา (Alpinia nigra B.L. Burt)**. เอกสารวิจัย เสนอต่อสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- รวรัช พาหา. (2558). **ระบบควบคุมอุณหภูมิภายในตู้อบกล้วยตาก โดยใช้พลังงานร่วมแสงอาทิตย์และก๊าซปิโตรเลียมเหลว**. ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- วริศชนม์ นิลนนท์. (2546). **การแปรรูปผลไม้ (Fruit processing)**. ม.ป.ท. คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

- วิฐู ชูศรี, พรทิพย์ วิริยะวัฒนา, พันธุ์เลิศ พรหมสาขา ณ สกลนคร, และ ธัชพงศ์ ชูศรี. (2563). ผลของกระบวนการทำแห้งด้วยลมร้อนต่อสมบัติของกล้วยหอมสุกและฟักทองอบแห้ง. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://li01.tci-thaijo.org/index.php/JFTSU/article/view/202259/160453>. 27 พฤษภาคม 2563.
- วิภาดา มุรินทร์นพมาศ. (2561). **หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร**. ยะลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
- วิไล รังสาดทอง. (2547). **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 4. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, กรุงเทพฯ.
- ศิวัช ประเสริฐสังข์. (2559). **กล้วยไซ้อบ**. ปัญหาพิเศษ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
- ศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2560). **ประมวลสารสนเทศพร้อมใช้ เรื่อง การแปรรูปกล้วย (Banana processing)**. กรุงเทพฯ : กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- สมนึก พาณิชกิจ. (2556). **มหัศจรรย์พรรณพืชกล้วย**. สุวีริยาสาส์น, กรุงเทพฯ.
- สมเพียร จิรชัย. (2542). **หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร. โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติฯ**. กาญจนบุรี : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- สมฤดี ไทพานิชย์ และปราณี อานเป็รื่อง. (2557). **การป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์เนื้อกล้วยหอมตีปั่นพาสเจอร์ไรซ์**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://li01.tci-thaijo.org/index.php/JFTSU/article/download/38325/31759/>. 21 พฤษภาคม 2563.
- สมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย. (2558). **ฝนตกกระทบสวนกล้วยไซ้ส่งออกจันทบุรี**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www.oae.go.th/download/download\\_journal/2559/commodity58.pdf](http://www.oae.go.th/download/download_journal/2559/commodity58.pdf). 5 พฤษภาคม 2561.
- สมาคมผู้ค้าและส่งออกผลไม้ไทย. (2558). **ฝนตกกระทบสวนกล้วยไซ้ส่งออกจันทบุรี**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www.oae.go.th/download/download\\_journal/2559/commodity58.pdf](http://www.oae.go.th/download/download_journal/2559/commodity58.pdf). 5 พฤษภาคม 2561.
- สำนักเศรษฐกิจการเกษตร. (2558). **สารสนเทศเศรษฐกิจรายสินค้าปี 2558**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www.oae.go.th/download/download\\_journal/2559/commodity58.pdf](http://www.oae.go.th/download/download_journal/2559/commodity58.pdf). 1 พฤษภาคม 2561.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2558). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกล้วยอบ มผช.๑๑๒/๒๕๕๘**. กรุงเทพฯ, กระทรวงอุตสาหกรรม.

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2558). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กล้วยอบ** มาตรฐานเลขที่ มผช.112/2558. กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานเศรษฐกิจ. (2558). **สารสนเทศเศรษฐกิจรายสินค้าปี 2558**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www.oae.go.th/download/download\\_journal/2559/commodity58.pdf](http://www.oae.go.th/download/download_journal/2559/commodity58.pdf).1 พฤษภาคม 2561.
- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสระบุรี. (2559). **กรดซिटริก คืออะไร?**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.industry.go.th/saraburi/index.php/news/item/1248-2016-01-14-07-03-07>. 21 พฤษภาคม 2563.
- สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร. (2547). **ผลิตภัณฑ์กล้วย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://mylibrary4u2.files.wordpress.com/2017/06/000867.pdf>. 21 มกราคม 2561.
- สิริรัฐ สุดประเสริฐ. (2546). **การควบคุมการเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์กล้วย *Musa sapientum* L. ตาก**. ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุพัชชา ชับกล่อมส่ง และโชคชัย จีรกุลเกียรติ. (2556). **ผลของสารสกัดโปรตีนจากรำข้าวต่อการยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลในผักและผลไม้สด**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุภาวดี สืบศาสนา. (2557). **สิ่งที่ต้องรู้ ก่อนการพิจารณาเลือกซื้อผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร“วิตามินซี”**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : [http://www.pharm.tu.ac.th/pdf/vitamin\\_c%2056.pdf](http://www.pharm.tu.ac.th/pdf/vitamin_c%2056.pdf). 29 กันยายน 2561.
- สุมาลี เหลืองสกุล. (2541). **จุลชีววิทยาทางอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 4. ชัยเจริญ, กรุงเทพฯ
- สุรีย์ นานาสมบัติ. (2534). **การเสี้ยวของกล้วยตากและการเก็บรักษาในสภาพควบคุมความชื้นสัมพัทธ์**. ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อนันต์ สุวรรณรัตน์. (2558). **ต้องผลิตอย่างไร? กล้วยไข่ขายเมืองจีน**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.matichon.co.th>. 5 พฤษภาคม 2561.
- อภิชาติ ศรีสะอาด และพัชรี สำโรงเย็น. (2560). **กล้วยไข่ยุคใหม่ทำเงิน 5 ภาค**. นาคาอินเตอร์มีเดียร์, กรุงเทพฯ.
- อรวิรินทร์ เลาหรัชตน์นัท. (2555). **หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมและแปรรูปอาหาร ในเอกสารการสอนชุดวิชาเทคโนโลยีการถนอมและการแปรรูปอาหาร**. แสงจันทร์การพิมพ์, กรุงเทพฯ
- อรวิรินทร์ วงศ์มีเกียรติ. (2527). **การผลิตเอนไซม์โบรมิเลนจากส่วนเหลือทิ้งของสับปะรด**. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

- อ้อมอรุณ นุกุลธรประกิต. (2547). **อนุมูลเสรีและตัวต้านออกซิเดชันกับอาหารไล่สีน้ำตาลในสับประรด.**  
วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ
- Barba, F. J., Criado, M. N., Belda-Galbis, C. M., Esteve, M. J., & Rodrigo, D. (2014). *Stevia rebaudiana* Bertoni as a natural antioxidant/antimicrobial for high pressure processed fruit extract: Processing parameter optimization. *Food Chemistry*, 148, 261-267.
- Holderbaum, D. F., Kon, T., Kudo, T. and Guerra, M. P. (2010). Enzymatic browning, polyphenol oxidase activity, and polyphenols in four apple cultivars: dynamics during fruit development. *HortScience*, 45(8), 1150-1154.
- Iyengar, R and McEvily, A. J. (1992). Anti-browning agents: alternatives to the use of sulfites in foods. *Trends in Food Science & Technology*, 3, 60-64
- Lo'ay, A. A. and Dawood, H. D. (2017). Minimize browning incidence of banana by postharvest active chitosan/PVA Combines with oxalic acid treatment to during shelf-life. *Scientia Horticulturae*, 226, 208-215.
- Mattila, P., Hellström, J. and Törrönen, R. (2006). Phenolic acids in berries, fruits, and beverages. *Journal of agricultural and food chemistry*, 54(19), 7193-7199.
- Nadafzadeh, M., Mehdizadeh, S. A. and Soltanikazemi, M. (2018). Development of computer vision system to predict peroxidase and polyphenol oxidase enzymes to evaluate the process of banana peel browning using genetic programming modeling. *Scientia horticulturae*, 231, 201-209.
- Singh, B., Singh, J. P., Kaur, A. and Singh, N. (2016). Bioactive compounds in banana and their associated health benefits–A review. *Food chemistry*, 206, 1-11.
- Xu, H., Zhang, X., Karangwa, E., & Xia, S. (2017). Correlating enzymatic browning inhibition and antioxidant ability of Maillard reaction products derived from different amino acids. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97(12), 4210-4218.