

บรรณานุกรม

- กิตติยา เจริญสุข และ สุธาสินี ครอบมงคล. 2546. **การเปรียบเทียบปริมาณเพคตินที่เหมาะสมในการทำแยมมะขาม**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- กิตติพงษ์ ห่วงรักษ. มปป. **ผักและผลไม้**. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ ฯ.
- กุลพร พุทธิ และ วริศชนม์ นิลนนท์. 2553. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำหนามแดงพร้อมดื่ม**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- กุลพร พุทธิ, จิรพร สวัสดิการ และ เตือนรุ่ง เบญจมาศ. 2554. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำหนามแดงพร้อมดื่ม**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- กุลพร พุทธิ, จิรพร สวัสดิการ และ ศรายุทธ์ จิตรพัฒนากุล. 2557. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดง**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี, จันทบุรี.
- กฤษดา กาวีวงศ์, จักรพันธ์ รอดทรัพย์และ ชัยธวัช ชูศรี. 2548. **การศึกษาปริมาณเพคตินและค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่เหมาะสมในการทำแยมมะละกอ**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา, พิษณุโลก.
- เข้มทอง นิมจินดา. 2531. **ทฤษฎีอาหาร**. ภาคพัฒนาตำราและวารสารวิชาการหน่วยศึกษานิเทศกรรมการฝึกหัดครู, กรุงเทพฯ ฯ.
- จุฑามาศ นีวัฒน์, ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล,และณัฐวุฒิ ดอนลาว. 2558. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมผลไม้เพื่อสุขภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยน้ำกิน อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัด เชียงราย**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, เชียงราย.
- ดารุณี เอ็ดเวิร์ด. 2541. **ผลิตภัณฑ์อาหาร**. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมธิราช, กรุงเทพฯ ฯ.
- ณรงค์ นิยมวิทยา. 2538. **องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร**. ฟอรัมแทปรีนตั้ง, กรุงเทพฯ ฯ.
- นิจศิริ เรืองรังสี. 2547. **สมุนไพรไทย เล่ม 1**. กรุงเทพฯ ฯ : ปีเฮลท์ดี.
- ปาริชาติ เสียมไหม กรวิทย์ สักแกแก้ว ศิริพร เรียบร้อย และน้องนุช ศิริวงศ์. 2555. **ผลของการเติมซูโครสต่อองค์ประกอบทางเคมี สมบัติทางกายภาพและการยอมรับของแยมอินทผลัม**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ ฯ.
- พาขวัญ ทองรักษ. 2540. **เอกสารประกอบการสอนวิชาแปรรูปอาหาร1 (ทฤษฎี)**. คณะเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาลัยเขตพระนครศรีอยุธยา หันตรา สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, พระนครศรีอยุธยา.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และนิธิยา รัตนานนท์. มปป ก. **Jam/แยม**. (Online). แหล่งที่มา <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0881/jam-แยม>
: 3 กรกฎาคม 2559
- _____ . มปป ข. **Pectin/เพคติน**. (Online). เข้าถึงได้จาก : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/430/pectin> : 10 มิถุนายน 2559

- ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาสิก. 2529. **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, สงขลา.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช. 2543. **เคมีและจุลวิทยาของอาหาร**. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมิกราช, นนทบุรี.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต และไพศาล วุฒิจำนงค์. 2546. **Water Activity** กับการควบคุมอายุการ **เก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร**. (Online). แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?aID=12>, 20 เมษายน 2559
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นิธิยา รัตน์าปนนท์. 2536. **หลักการวิเคราะห์อาหาร**. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- วิลาวัลย์ เจริญจิระตระกูล. 2539. **จุลินทรีย์ที่มีความสำคัญด้านอาหาร**. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์.
- วิสัย หลุทัยธนาสันต์. มปป. **หลักการถนอมอาหารและแปรรูปผักและผลไม้เบื้องต้น**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย. 2519. **ทฤษฎีอาหาร เล่ม 1 หลักการถนอมอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร**. แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- สุภาพร อภิรัตน์านุสรณ์. 2554. **การพัฒนาเยลลี่มังคุดแคลอรีต่ำผสมเปลือกมังคุด**. รายงานการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี, สุราษฎร์ธานี.
- Shaida Fariza Sulaiman and Loh Sock Khuen. 2008. **Quantitative Evaluation On The Anthocyanins and Vitamin C Content of *Carissa carandas*. Fruit at various Stages of Ages And Storage Time**. School of Biological Science, University Sains Malaysia.
- Yudkin, J., J. Edelman and L. Hough. 1973. **Sugar Chemicals, Biological and Nutritional Aspect of Sucrose**. Fletcher and Son Ltd., London. 246 p.