



บรรณานุกรม

มหาวิทยาลัยพระนคร

## บรรณานุกรม

- กนกวรรณ รัตนสินบอล. (2536). การผลิตสีแอนโทไซยานินจากการเพาะเลี้ยงเซลล์  
แขวนลอยของพืชเน่า. วิทยานิพนธ์ วท.ม., จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.  
ขวัญทวี พ้อคำทอง. (2541). โครงการการจัดทำเกณฑ์คุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์  
แหนม. กรุงเทพฯ: ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ.  
จรัลพัชร์ แก้วประสิทธิ์, ธิดิยาภรณ์ ประยูรมหิศร และโสภิตา ภูมิมาลา. (2544). ลูกหว้าต้านโรคภัย  
(ตอนที่ 2). จาร์พา, 8(63), 63-65.  
จุฑารัตน์ อ้นชนะ และมารุต เหล่าแก้วก่อง. (2548). การศึกษาเบื้องต้นของการนำพืช  
ธรรมชาติเพื่อพัฒนาเป็นอินดิเคเตอร์ในเชิงพาณิชย์. วิทยานิพนธ์ วท.ม.,  
มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.  
ประเวทย์ ดุ้ยเต็มวงศ์ และฉวีณี ดุ้ยเต็มวงศ์. (2536). Rapid method และ Automation สำหรับ  
จุลชีววิทยาทางอาหาร. กรุงเทพฯ: ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยพระจอมเกล้าธนบุรี.  
ไพโรจน์ วิริยะจารี, ลักษณะ รุจนะไกรกานต์, จิวรรณ์ วรรณัจฉริยา และอำพน กันธิยะ. (2537).  
โครงการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์แหนม. เชียงใหม่: สถาบันวิจัยและพัฒนา  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.  
สมเพียร เกษมทรัพย์. (2540). การปลูกไม้ดอก. กรุงเทพฯ: คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.  
อารี วิบูลย์พงศ์, ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์, เยาวเรศ เซาวนพูนผล, วิมล วีระภาพันท์ และนัทธมน  
ธีระกุล. (2543). รายงานการวิจัยพฤติกรรมการซื้อและความพอใจของผู้บริโภค  
อาหารแปรรูปพื้นบ้าน. เชียงใหม่: ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร  
คณะเกษตรศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.  
Alexis, P., June F., Danny D., King T. L., Alan F., Brid Q. et.al. (2007). Development of a  
smart packing for the mornitoring of fish spoilage. *Food Chemistry*, 102(2),  
466-470.

- Baron, M.G. and Elie, M. (2003). Temperature sensing using reversible thermochromic polymeric films. *Sensors and Actuators B*, 90, 271-275.
- Bloomberg. (2007). pH Colour Indicator for Use with Agricultural Compounds. N.p.: United States Patent Application Publication.
- Byrne, L., Lau, K.T. and Diamond, D. (2002). Monitoring of headspace total volatile basic nitrogen from selected fish species using reflectance spectroscopic measurements of pH sensitive films. *Analyst.*, 127, 1338-1341.
- Castañeda-Ovando, A., Pacheco-Hernández, D. L., Páez-Hernández, E., Rodríguez, J. A., Galán-Vidal, C. A., (2009). Chemical studies of anthocyanins: A review. *Food Chem.*, 113, 859-871.
- Chang, M.Y. and Juang, R.S. (2005). Equilibrium and kinetic studies on the adsorption of surfactant, organic acids and dyes from water onto natural biopolymers. *Colloids and Surfaces A*, 269, 35-46.
- Chen. (2004). Food Freshness Indicator. N.p.: United States Patent.
- Cho, A.C., Shyn, S.S., Lin, Y.C. and Mi, F.L. (2004). Enzymatic grafting of carboxyl groups on to chitosan-to confer on chitosan the property of a cationic dye adsorbent. *Bioresource Technology*, 91, 157-162.
- Fossen, T., Rayyan, S., Holmberg, M.H., Nateland, H.S. and Andersen, Ø.M. (2005). Acylated anthocyanins from leaves of *Oxalis triangularis*. *Phytochemistry*, 66, 1133-1140.
- Francis, F.J. (1983). Colorimetry of foods. In M. Peleg and E.B. Bagley (Eds), *Physical Properties of Foods*. New York: Westport.
- Fred, S. (2008). What are some natural acid/base indicators?. Retrieved November 4, 2008, from <http://antoine.frostburg.edu/chem/senese/101/acidbase/faq/natural-indicators.shtml>
- Goiffon, J.P., Mouly, P.P., and Gaydou, E.M. (1999). Anthocyanic Pigment Determination in Red Fruit Juices, Concentrated Juices and Syrups Using Liquid Chromatography. *Analytica Chemica Acta.*, 382, 39-50.

- Henry, B.S. (1992). Natural Food Colours. In G.A.F. Hendry and J.D. Houghton (Eds), *Natural Food Colorants*. (pp.39-77). Blackie: Glassgow.
- Hong, S.I. and Park, W.S. (1999). Development of Color Indicators for Kimchi Packing. *J. Food Sci.*, 64, 255-257.
- Hong, S.I. and Park, W.S. (2000). Use of color indicators as an active packaging system for evaluating kimchi fermentation. *J. Food Engineering*, 46, 67-72.
- Lee, Y.M., Kim, S.S., Sung, Y.K., Kang, I.K. and Son, T.I. (1993). Solubility of Liquid Crystalline Hydroxypropyl Chitin in Organic Solvent. *J. of Korean Ind. & Eng. Chemistry*, 4, 403 – 408.
- Mazza, G. and Miniati, E. (1993). *Anthocyanins in Fruits, Vegetables, and Grains*. London: CRC Press.
- Pazmiño-Durán, E.A., Giusti, M.M., Wrolstad, R.E., Glória, M.B.A. (2001). Anthocyanins from *Oxalis Triangularis* as potential food colorants. *Food Chem.*, 75, 211-216.
- Scaman, C. (2001). Food Colourants Module. *Chemistry of Food System*. Retrieved April 4, 2001, from [http://www.agsci.ubc.ca/courses/fnh/410/colour/3\\_22.htm](http://www.agsci.ubc.ca/courses/fnh/410/colour/3_22.htm)
- Sim, C.A. and Morris, J.R. (1984). Effects of pH, Sulfure Dioxide, Storage Time, and Temperature on the Color and Stability of Red Muscadine Grape Wine. *Am. J. Enol. Vitic.*, 25, 35-39.
- Soni, R and Soni, K.S. (2007). *Microbes: A Source of Energy for 21<sup>st</sup> Century*. India: New India Publishing Agency.
- Tittsler, R.P., Pederson, C.S., Snell, E.E., Handlin, D. and Niven. (1952). Symposium on the lactic bacteria. *Bact. Rev.*, (16), 227-255.