

เอกสารอ้างอิง

- กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ. (2527). หน่อไม้. กรุงเทพฯ: เอกสารเผยแพร่กรมวิทยาศาสตร์บริการ
กระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการพลังงาน.
- กองโภชนาการ. (2530). ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม. กรุงเทพฯ:
กรมอนามัย
- กุลวดี ครอบพาณิชย์, ชิดชม สิริวงษา, กาญจนิจ วาจนะวินิจ และ อุไร เฝ้าสังข์ทอง. (2537).
การศึกษากรรมวิธีการผลิตหน่อไม้เปรี้ยวบรรจุขวด. วารสารเกษตรศาสตร์ 28: 99-110.
- นิรนาม. (2549). ไฟร์วอลล์. ก.ย. 2549. แหล่งที่มา: <http://www.forest.go.th/Private/bamboo7.htm>.
- นิรัชชา เต็มสกุลวงศ์. (2547). มาตรฐานหน่อไม้ในภาชนะบรรจุ. สำนักบริการมาตรฐาน 3,
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- ทะนง ภัทริชพันธุ์. (2526). วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของผัก เล่ม 1 วิทยาการ การหมักดอง
กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ปรีชา วิบูลย์เศรษฐ์. (2528). จุลชีววิทยาผลิตภัณฑ์อาหาร. เล่ม 1. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยีการอาหาร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 249
- พิสมัย เอกก้านตรง. (2543). อาหารหมักดอง. นครปฐม: สถาบันวิจัยโภชนาการ,
มหาวิทยาลัยมหิดล : 160
- รวุฒิ เขียววัฒนา. (2523). อาหารหมักดอง. กรุงเทพฯ: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- วิลาวัดย์ เจริญจิระตระกูล. (2536). ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก. สงขลา: คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ศิวาพร ศิวเวช. (2520). การแปรรูปอาหารโดยการหมักดอง. เอกสารประกอบการบรรยาย วทอ.
ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : 424
- สำนักกรรมการอาหารและยา. (2547). ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 84. สำนักงาน
คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข.
- อรพิน สีนสมบูรณ์. (2523). ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดอง. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาศาสตร์,
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- AOAC. (2000). **Official Methods of Analysis of AOAC International, 17th ed.** AOAC
International, Gaithersburg, Maryland.

- Branen, A.L., Davidson, P.M. and Salminen, S. (1986). **Food Additives**. New York: Marcel Dekker,
- FDA. (1986). **Sulfiting agents : revocation of GRAS status of use on fruits and vegetables intended to be served or sold raw to customers**. Fed. Reg. 51(131): 25021.
- FDA. (1988)a. **Sulfiting agents in standardized foods; labeling requirement**. Fed. Reg. 53(243):51062.
- FDA. (1988)b. **Sulfiting agents; affirmation of GRAS status**. Fed. Reg. 53(243): 51065.
- FDA. (1990). **Sulfiting agents; revocation of GRAS status of use on “fresh” potatoes served or sold unpackaged and unlabeled to consumers**. Fed. Reg. 55(51): 9826-9830.
- Prescott, S.C. and C.G. Dunn. (1959). **Industrial Microbiology**. 3rd ed. McGraw-Hill Boc Comp. Inc. New York. 945p.
- Sayavedra-Soto, L.A. and Montgomery, M.W. (1986). **Inhibition of polyphenoloxidase by sulfite**. J. Food Sci. 51: 1531-1535.
- Shy, C.M. (1980). **Effect of sulfur dioxides on human exposure**. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Son, S.M., Moon, K.D. and Lee, C.Y. 2001. Inhibitory effects of various antibrowning on apple slices. J. Food Chem. 73: 23-30.
- Taylor, S.L., Higley, N.A., Bush, R.K. (1986). **Sulfites in foods: uses, analytical methods, residues, fate, exposure assessment, metabolism, toxicity, and hypersensitivity**. Adv. Food Res. 30: 1-45.
- Wedzicha, B.L. (1987). **Review : chemistry of sulfur dioxide in vegetable dehydration**. Intl. J. Food. Sci. Technol. 22: 433-438.