บรรณานุกรม

บรรณานุกรมภาษาไทย

กมล เลิศรัตน์. (2559). *การผลิต การปลูก การแปรรูป และการตลาดของพริกและผลิตภัณฑ์พริกในประเทศไทย.* [สืบค้นเมื่อ 12 มิถุนายน 2559]. จาก http://www.trf.or.th/index.php?option=com_content&view=article&id=904&Itemid=161.

กัลยา วาณิชย์บัญชา. (2549). *สถิติสำหรับงานวิจัย.* พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จิตตะวัน กุโบลา. (2558). การทำแห้งแบบโฟมแมท. *วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์.* 1, 163-169.

ณัฐณิชา ทวีแสง. (2560). การศึกษาปริมาณผงฟักข้าวและวิธีการอบแห้งที่เหมาะสมในการผลิตปลาแผ่น. *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.* 25(3), 412-423.

พุทธิวดี เจียสกุล และธงชัย สุวรรณสิชณน์. (2556). ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อและการจำแนกกลุ่มตามลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ซอสพริก. *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 51: สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร.* 264-272.

พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์, มณฑิรา นพรัตน์, ดวงพร ตั้งบำรุงพงษ์ และสุเทพ อภินันท์จารุพงศ์. (2545). กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้รวมโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจายและไมโครเวฟสุญญากาศ. *วารสารวิจัยและพัฒนา มจธ.* 25, 257-278.

ประชาชาติธุรกิจ. (2556). *10 อันดับซอสพริกสุดเผ็ดร้อนที่สุดในอเมริกา.* [สืบค้นเมื่อ 22 มกราคม 2561]. จาก http://campus.sanook.com/1369724/

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซอสพริก.* กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผงปรุงรสอาหาร.* กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.

วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร.* กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

ศุภณี เรียบเลิศหิรัญ และกรรณิการ์ ยิ้มนาค. (2561). *Plastic Packaging and the Shelf Life of Food.* [สืบค้นเมื่อ 10 ธันวาคม 2561]. จาก http://www.stou.ac.th/Schools/sst/main/KM/KM%20Post/57/PlasticPackaging.pdf

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. (2559). *อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม.* [สืบค้นเมื่อ 12 มิถุนายน 2559]. จาก http://www.kasikornbank.com/SME/Documents/KSMEAnalysis/IndustrySolution_FoodsAndBeverages_2015.pdf.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2539). *กระบวนการทำแห้งอาหาร.* กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สำนักบริหารการทะเบียน กรมการปกครอง. (2561). *จำนวนประชากรแยกรายอายุ ทั่ว*ประเทศ. [สืบค้นเมื่อ 10 กรกฎาคม 2561]. จาก http://stat.dopa.go.th/stat/statnew/upstat_age_disp.php

บรรณานุกรมภาษาต่างประเทศ

Addala, R., Vasavada, M., Dong, J. and Subramanian, S. (2015). Effect of Storage Conditions on Rate of Color Degradation of Paprika based Products. *Journal of Food Processing & Technology.* 6(3), 1-6.

AOAC. (2000), *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, Washington D.C., USA.

Araideewa. (2016). *Chili sauce review.* [Cited June 12th, 2016]. from http://www.araideewa.com/

Affandi, N., Zzaman, W., Yang, T. A. and Easa, A. M. (2017) Production of Nigella sativa beverage powder under foam – mat drying using egg albumen as a foaming agent, *Beverages*. 3(9), 1 – 15.

Bates, R. P. (1964). Factors affecting foam production and stabilization of tropical fruit products. *Food Technology.* 1, 93–96.

Bissett, O. W., Tatum, J. H., Wagner, C. J., Veldhuis, M. K., Graham, R. P. and Morgan, A. I. (1963), Foam-mat Dried Orange Juice. I. Time-temperature Drying Studies, *Food Technology*. 2, 92-95.

Euromonitor. (2015). *Market Research on Thailand.* [Cited April 20th, 2015]. from http://www.euromonitor.com/thailand

Gamonpilas, C., Pongjaruvat, W. Fuongfuchat, A., Methacanon, P., Seetapan, N. and, Thamjedsada, N. (2011). Physicochemical and rheological characteristics of commercial chili sauces as thickened by modified starch or modified starch/xanthan mixture. *Journal of Food Engineering.* 105, 233–240.

Giuffrida, D., Dugo, P., Torre, G., Bignardi, C., Cavazza, A., Corradini, C. and Dugo, G. (2014). Evaluation of carotenoid and capsaicinoid contents in powder of red chili peppers during one year of storage. *Food Research International.* 65 (2014), 163–170.

Kadam, D. M. and Balasubramanian, S. (2011). Foam mat drying of tomato juice. *Journal of Food Processing and Preservation.* 35. 488–495.

Kadam, D. M., Wilson, R. A., Kaur, V., Chadha, S., Kaushik, P., Kaur, S., Patil, R. T. and Rai, D. R. (2012). Physicochemical and microbial quality evaluation of foam-

mat-dried pineapple powder. *International Journal of Food Science & Technology*. 47, 1654–1659.

Kandasamy, P. and Varadharaju, N. (2014). Assessment of biochemical characteristics of foam-mat dried papaya powder. International Journal of Agricultural and Food Science. 4. 54–58.

Krasaekoopt, W. and Bhatia, S. (2012). Production of yogurt powder using foam-mat drying. *Assumption University Journal of Technology*. 15. 166–171.

Hart, M.R., Graham, R.P., Ginnette, L.F. and Morgan, A.I., (1963). Foams for foam-mat drying. *Food Technology* 17, 1302–1304.

Likert, Rensis A. (1961). *New Patterns of Management.* New York: McGraw-Hill Book Company Inc.

López, G., Ruiz, N. G. and Patten, E. (2017). *Key facts about Asian Americans, a diverse and growing population.* [Cited September 17th, 2018]. from http://www.pewresearch.org/fact-tank/2017/09/08/key-facts-about-asian-americans/

Morgan A. I., Graham, R. P., Ginnette, L. F., and Williams, G. S. (1961). Recent developments in foam-mat drying. *Food Technology.* 15. 37-39.

Phaechamud, T., Sarunyakasitrin, K. and Choncheewa, C. (2012). Instant powder of Malabar tamarind fruit extract prepared by foam-mat method. *Advanced Materials Research*. 506. 351–354.

Poonnakasem, N., Chaiwanichsiri, S., and Laohasongkram, K. (2015). Influence of Hydrocolloids on Batter Properties and Textural Kinetics of Sponge Cake during Storage*. Journal of Food Quality*. 38, 441–449.

Poonnakasem, N., Pujols, K. D., Chaiwanichsiri, S., Laohasongkram, K., and Prinyawiwatkul, W. (2016). Different Oils and Health Benefit Statements Affect Physicochemical Properties, Consumer Liking, Emotion, and Purchase Intent: A Case of Sponge Cake. *Journal of Food Science*, 81, S165-S173.

Prins, A., (1988). Principles of foam stability. In: Dickinson, E., Stainsby, G. (Eds.), *Advances in Food Emulsions and Foams.* Elsevier Applied Science, New York, pp. 91–122.

Royal Society of Chemistry. (2016). *Spicing up chemistry.* [Cited June 12th, 2016]. from http://www.rsc.org/education/eic/issues/2006May/SpicingupChemistry.asp

Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S. and Soponronnarit, S. (2008). Drying characteristics and quality of banana foam mat. *Journal of Food Engineering.* 86 (2008), 573–583.

Valenzuela, C. and Aguilera, J. M. (2013). Aerated apple leathers: Effect of microstructure on drying and mechanical properties. *Drying Technology.* 31. 1951–1959.