

บรรณานุกรม

- กนกมณฑล ศรศรีวิชัย. (2526). การเก็บรักษาผลผลิตการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว. ภาควิชาชีววิทยา, เอกสารการสอน. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- คณัฏ บุษยเกียรติ, สุรศักดิ์ ชำนาญนิ และมาโนช ปราครุท. (2540). คุณภาพของผลพลับพันธุ์ Xichu ที่จัดความฝาดโดยสุญญากาศ. *วารสารเกษตร*, 13(2), pp.117-126.
- ประกร รามกุล. (2553). นวัตกรรมตัวดูดซับแทนนินในการแยกโลหะจากสารละลาย. *วิศวกรรมสาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*, 23(72), 17-29.
- พิทยา วงษ์ช้าง. (2542). คุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลพลับที่ผ่านการกำจัดความฝาด. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร มหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มานิตย์ โฆษิตตระกูล. (2525). การขจัดความฝาดในผลพลับด้วยแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์และการเก็บรักษา. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- มูลนิธิโครงการหลวง. (2544). การเก็บเกี่ยวและมาตรฐานคุณภาพผลไม้ของมูลนิธิโครงการหลวง. กองพัฒนาเกษตรที่สูง. เชียงใหม่.
- มูลนิธิโครงการหลวง. (2537). คู่มือการปลูกไม้ผลเขตหนาวที่สำคัญ 5 ชนิด. กองพัฒนาเกษตรที่สูง สำนักปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. เชียงใหม่.
- มูลนิธิโครงการหลวง. (2548). ชนิดและพันธุ์ไม้ผลมูลนิธิโครงการหลวง. กองพัฒนาเกษตรที่สูง สำนักปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์. เชียงใหม่.
- แม่น อมรสิทธิ์, อมร เพชรสม, ยุวดี เชื้อวัฒนา, อาทิตยา ศิริภิญญานนท์, ศรีวไล โอมอภิญญา และอุมาพร สุขม่วง. (2552). หลักการและเทคนิคการวิเคราะห์เชิงเครื่องมือ. กรุงเทพฯ: ชวนพิมพ์ 50.
- ฤทัยรัตน์ น้อยคนดี. (2551). การสกัดแทนนินจากใบมันสำปะหลังเพื่อบำบัดคุณภาพน้ำเสีย. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วรรณวิภากร์ ชื้อตระกูล. (2554). การวิเคราะห์หาปริมาณแทนนินในเครื่องดื่มในชาปรุงสำเร็จพร้อมดื่มด้วยวิธีสเปกโตรโฟโตเมทรี. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเคมีศึกษา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยบูรพา.

- วิลาวัลย์ คำปวน, สุระศักดิ์ ชานูขำนิ และคณัย บุญเกียรติ. (2538). *การยีสต์อายุการเก็บรักษาและการจัดความฝืดผลพลับ*. รายงานการวิจัย, สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมพร มีเดช, เจริญ เจริญชัย, จุฑารัตน์ ศรีดารา, วัฒนา วิรุฒิกุล และกนกวรรณ ฤดีศิริศักดิ์. (2544). *การศึกษาปริมาณแทนนินในผลิตภัณฑ์ไวน์ที่ผลิตในประเทศไทยโดยวิธีไฮเพอร์ฟอร์มานซ์ลิควิดโครมาโทกราฟี*. รายงานการวิจัย, สถาบันวิทยบริการ, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- สรศักดิ์ เหลียวไชยพันธุ์. (2531). *พฤษภแทนนิน, วิชากลศาสตร์, เอกสารการสอน, คณะเภสัชศาสตร์*. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สราวุธ ศรีวรรณ. (2554). *ผลการเก็บเกี่ยว วิธีการจัดความฝืดและอุณหภูมิเก็บรักษาต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของ ผลพลับพันธุ์พี 2*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาพืชสวน, คณะเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สายชล เกตุษา. (2549). การบ่มผลไม้ให้สุก. *วารสารราชบัณฑิตยสถาน*, 31(4), 1177-1186.
- สุรินทร์ นิลสำราญจิต. (2534). *ไม้ผลเขตร้อน*. สาขาวิชาพืชสวน, เอกสารการสอน, คณะเกษตรศาสตร์, เชียงใหม่.
- สุวรรณค์ วงษ์ศิริ. (2536). *การแยกสกัดแทนนินจากเปลือกเงาะ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาเคมีเทคนิค, คณะวิทยาศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศุภชัย ใช้เทียมวงศ์. (2552). *เคมีวิเคราะห์* (พิมพ์ครั้งที่ 10). กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อัญมณี ปิ่นทนต์. (2540). *การสกัดแทนนินจากเปลือกลูกตาล*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาเคมีศึกษา, คณะวิทยาศาสตร์, มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี.
- Ferreira, E. C., & Nogucira, A. R. (1999). Vanillin-condensed Tannin Study Using Flow Injection Spectrophotometry. *Journal of Elsevier*, 51, pp.1-6.
- Goncalves, R., Soares, S., Mateus, N., & Feritas, V. (2007). Inhibition of trypsin by condensed tannins and wine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(18), 7596-7610. Retrieved from <http://pubs.acs.org>.
- Helrich, K. (1990). *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists* (18th Ed.). United States of America : Association of Official Analytical Chemists.
- Ito, S. (1971). The persimmon. In A. C. Hulme (Ed), *The Biochemistry of Fruits and their Product*. pp. 281-301. London: Academic press.

Luthar, Z. (1992). *Polyphenol Classification and Tannin Content of Buckwheat Seeds.*

(*Fagopyrum esculentum* Moench). *Fagopyrum* 12, 36 – 42. Retrieved from <http://scholar.google.co.th>

Mane, C., Sommerer, N., Cheynier, Y. V., Cole, R. B., & Fulcrand, H. (2007). Assessment of the molecular weight distribution of tannin fractions through MALDI-TOF MS analysis of protein-tannin complexes. *Journal of Analytical Chemistry*, 79(6), 2239-2248. Retrieved from <http://pubs.acs.org>.

Schanderl, S. H. (1970). In: *Method in Food Analysis*, p.709. New York :Academic Press.

Senter, S. D., Chapman G. W., Forbus W. R., & Payne J. A. (1991). Sugar and Non-volatile Acid Composition of Persimmons During Maturation. *Journal of Food Science*, 56(4), 989-991.

Tamilselvi, N., Krishnamoorthy, P., Dhamotharan, R., Arumugam, P., & Sagadevan, E. (2012). Analysis of Total Phenols and Screening of Phytocomponent in *Indigofera aspalathoides* (Shivanar Vembu) Vahl EX DC. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 4(6), 3259-3262.