เอกสารอ้างอิง

งานพัฒนาและส่งเสริมไม้ผล มูลนิธิโครงการหลวง. 2561. **สรุปผลการดำเนินงาน ปี พ.ศ. 2561 งานพัฒนาและส่งเสริมไม้ผลขนาดเล็กและไม้ผลเขตร้อน/กึ่งร้อน** ใน สัมมนาสรุปผลการดำเนินงาน ปี พ.ศ. 2561 งานพัฒนาและส่งเสริมไม้ผลขนาดเล็กและไม้ผลเขตร้อน/กึ่งร้อน มูลนิธิโครงการหลวง. ฮอไรซันวิลเลจแอนด์รีสอร์ท และสวนพฤกษศาสตร์ทวีชล เชียงใหม่. 30 สิงหาคม 2561.

นิธิยา รัตนปนนท์. 2544. **หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น**. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.

เปรมปรี ณ สงขลา. 2544. **ทำสวนส้มอย่างมืออาชีพ**. ฐานการพิมพ์. กรุงเทพฯ: 374 หน้า.

พิริยา รอดอาตม์. 2544. **การลดปริมาณลิโมนินในน้ำส้มเขียวหวาน ด้วยบีตาไซโคลเดกซ์ทรินพอลิเมอร์.**วิทยานิพนธ์มหาบัณฑิต. วิทยาศาสตร์ (เทคโนโลยีชีวภาพ) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2555. **การออกแบบการทดลองขั้นสูง**. สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2561. **การประเมินทางประสาทสัมผัส**. สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาณุพงศ์ พลโยธา และภาณุพงษ์ ถวาย. 2556. **การพัฒนาเครื่องดื่มสารสกัดมะระขี้นกที่มีการกลบรสขมด้วยเบตา-ไซโคลเด็กซ์ตริน**. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วรรณี มาวิมล. 2545. **การพัฒนากรรมวิธีการผลิตมะนาวผงและการประเมินอายุการเก็บรักษา**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2561. **เลมอน**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา https://th.wikipedia.org/wiki (9 กันยายน 2561).

สุภากร จงภักดีพงศ์ และคณะ. 2550. **การศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตสมุนไพรและผลผลิตทางการเกษตรเป็นน้ำมันหอมระเหย กรณี ตะไคร้หอม มะนาว ส้ม มะกรูด และขิง**. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์.

อรพิน ชัยประสพ. 2534. **การกำจัดรสขมในน้ำผลไม้จากพืชตระกูลส้ม**. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Agricultural Research Service United States Department of Agriculture. 2018. Basic Report: **09156, Lemon peel, raw**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search (9 กันยายน 2561).

AOAC. 2016. **Official methods of analysis of Association of Official Analytical Chemists**. 20h (ed.). The Association of Official Analytical Chemists, Washington D.C. Gaithersburg, MD, USA.

Bozdogan, A. 2015. Viscosity behavior of bitter orange (*Citrus aurantium*) juice as affected by temperature and concentration. *Journal of Food*. 13(4): 535-540.

Deshaware, S., Gupta, S., Singhal, R.S., Joshi, M. and Variyar, P.S. 2015. Debittering of bitter gourd juice using β-cyclodextrin: Mechanism and effect on antidiabetic potential. *Food Chemistry*. 262: 78-85.

Gamarra, F.M.C., Sakanaka, L.S., Tambourgi, E.B. and Cabral, F.A. 2006. Influence on the quality of essential lemon (*Citrus aurantifolia*) oil by distillation process. *Brazilian Journal of Chemical Engineering*. 23(01): 147-151.

Hasegawa, S., Suhayda, C.G. and Robertson, G.H. 1983. Purification of limonoid glucosyltransferase from navel orange albedo tissues. *Phytochemistry*. 46 (1): 33-37.

Hojjati, M. and Barzegar, H. 2017. Chemical composition and biological activities of lemon (*Citrus limon*) leaf essential oil. *Nutrition and Food Sciences Research*. 4(4): 15-24.

Jagannath, A. and Kumar, M. 2016. Monitoring blanching induced debittering and storage losses of Naringin in orange subjected to osmotic dehydration. *International Journal of Fruit Science*. 16(4): 410-422.

Kashyap, P. and Anand, S. 2017. Effect of debittering techniques on the chemical characteristics of stored kinnow juice. *Journal of Hill Agriculture*. 8(4): 490-494.

Keeper of the home. 2561. น้ำมันหอมระเหย 8 ชนิด ที่ควรมีติดบ้านให้หอมสดชื่น และเพื่อประโยชน์ใช้สอยอื่นๆ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา https://www.sanook.com/home/16535/ (18 กันยายน 2561).

Konno, A., Miyawaki, M., Misaki, M. and Yasumatsu, K. 1981. Bitterness reduction of citrus fruit by β-Cyclodextrin. *Agricultural and Biological Chemistry*. 45(10): 2341-2342.

Mustafa, N.E.M. 2015. Citrus essential oils: Current and prospective uses in the food industry. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agricuture*. 7: 115-127.

Ni, H., Yang, Y.F., Chen, F., Ji, H.F., Yang, H., Ling, W. and Cai, H.N. 2014. Pectinase and naringinase help to improve juice production and quality from Pummelo (*Critrusgrandis*) fruit. *Food Science Biotechnology*. 23(3): 739-746.

Prakash, S., Singhal, R.S. and Kulkarni, P.R. 2002. Enzymic debittering of Indian grape fruit (*Citrus paradise*) juice. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 82(4): 394-397.

Puri, M., Marwaha, S.S., Kothari, R.M. and Kennedy, J.K. 1996. Biochemical basis of bitterness in citrus fruit juices and biotech approaches for debittering. *Critical Reviews in Biotechnology*. 16(2): 146-155.

Rekha, C., Poornima, G., Manasa, M., Abhipsa, V., Pavithra, D.J., Vijay, K.H.T and Prashith, K.T.R. 2012. Ascorbic acid, total phenol content and antioxidant activity of fresh juices of four ripe and unripe citrus fruits. *Chemical Science Transactions*. 1(2): 303-310.

Susana A. Vieira da Silva, Ana Clemente, João Rocha, Rosa Direito, Helena Cabral Marques, Bruno Sepodes, Maria-Eduardo Figueira and Maria H. Ribeiro. 2018. Anti-inflammatory effect of limonin from cyclodextrin (un)processed orange juices in in vivo acute inflammation and chronic rheumatoid arthritis models. *Journal of Functional Foods*. 49: 146-153.

Suwanna, P. and Ratiporn, H. 2009. Comparative studies of limonin and naringin distribution in different parts of pummelo [Citrus grandis (L.) Osbeck] cultivars grown in Thailand. *Kasetsart Journal (Natural Science)*. 43: 28-36.

Zid, M.B., Dhuique-Mayer, C., and Bellagha, S. 2015. Effect of blanching on flavanones and microstructure of *Citrus aurantium* peels. *Food Bioprocess Technology*. 8(11): 2246-2255.