

เอกสารอ้างอิง

- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. *กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง*. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม. พิษณุโลก. หน้า 31-33.
- ทัศนัยวรรณ ปัญญาบุตร. 2546. *การอบแห้งลำไยแบบควันเมล็ดคอก*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. ภาควิชาวิศวกรรมพลังงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2544. *หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 88-89.
- นิธิยา รัตนานพนธ์. 2545. *เคมีอาหาร*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 329.
- สุสดี บุรณะอำนาจ. 2547. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้แผ่นผสม*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พัชรกานต์ บัวนาถ. 2546. *คุณภาพของกล้วยน้ำว้าอบด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาดหมุน*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิชญา บุญประสม, กัมปนาท บำรุงกิจ, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และศรายุทธ สมประสงค์. 2547. *การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งสมุนไพรโดยใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์*. รายงานฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และณัญญา คนชื้อ. 2544. *การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศ*. รายงานฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา และอัจฉรา เทียมภักดี. 2542. *วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดเพื่อการแปรรูปเป็นเนื้อลำไยอบแห้งในเชิงพาณิชย์*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

- รัตนา อัดตปัญญา, นิธิยา รัตนาปนนท์, สุรภา จีระสันติกุล, จารุพรรณ ปัญญาเทพ และจิตติมาพร บัลลังก์แก้ว. 2547. *โครงการศึกษาดัชนีวัดคุณภาพลักษณะที่สำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพลำไยอบแห้ง และกำหนดรหัสขนาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือก*. รายงานฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา, สายลม สัมพันธ์เวชโสภา และอนุวัตร แจ่มชัด. 2549. *การพัฒนาผลไม้แผ่นเพื่อยกระดับมาตรฐานและการศึกษาการตลาด*. รายงานฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเหล่ายาว อำเภอบ้านโฮ้ง จังหวัดลำพูน. *รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชนหรือ SMEs*. 2550. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaitambon.com/tambon/tsmeplist.asp?ID=510303&SME=01829451>: 4 มิถุนายน 2550.
- วัชรินทร์ ปิยะรัตน์. 2531. *การให้ความร้อนในระบบไมโครเวฟในอุตสาหกรรมอาหาร*. วารสารอาหาร. 18 (1), 41-47.
- วิจิตร คงพล. 2524. *พลังงานกับชีวิต*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 33-35.
- วิจิตรา เหลียวตระกูล. 2546. *การแปรรูปแผ่นข้าวอบกรอบโดยไมโครเวฟ*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. หน้า 41, 327-330, 340-341.
- วีระชัย แก่นทรัพย์. 2544. *เครื่องอบแห้งระบบไมโครเวฟ-สุญญากาศ*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://update.se-ed.com/169/lookthai.html> : 6 ธันวาคม 2548.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2546. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 189-190.
- สุชีรา ตั้งวงศ์เนศ. 2547. *การพัฒนาฟักทองแผ่นอบกรอบโดยการทำแห้งระบบไมโครเวฟแบบสุญญากาศ*. วิทยาสตรบัณฑิต. สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้าภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2546. *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 197-202.
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2547. *เนื้อที่ ผลผลิต ผลผลิตต่อไร่ ราคาและมูลค่าของผลผลิต ลำไยตามราคาที่เกษตรกรขายได้ปี 2543-2547*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.oae.go.th/statistic/yearbook/2000-01/Index.html> : 4 ตุลาคม 2548.
- อนุวัตร แจ่มชัด, พรศักดิ์ ประสิทธิ์แพทย์, กมลวรรณ แจ่มชัด, อภิญญา หิรัญวงษ์ และ วิชัย หฤทัยธนาสันต์. 2543. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ fruit leather จากทุเรียน*. รายงานผลการวิจัยประจำปี/รายงานผลการวิจัยฉบับสมบูรณ์ทุนอุดหนุนวิจัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ประจำปี 2543.
- AOAC. (1998). *Official Method of Analysis of AOAC International*. 16th ed. The Association of Official Analytical Chemists.
- Balladin, D.A. and Headley, O. (1999). Evaluation of solar dried thyme (*Thymus vulgaris* Linne) herbs. *Renewable Energy*, 17, 523-531.
- Cano-Chauca, M., Ramos, A.M. and Stringheta, P.C. (2002). *Color and texture change during banana drying (Musa spp nanica)*. [Online]. Available : <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=13924168> [2007, February 20]
- Che Man, Y.B and Taufik. (1995). Development and stability of jack fruit leather. *Tropical-Science*, 35(3), 245-250.
- Che Man, Y.B., Irwandi, J., Jinap, Y. and Sugisawa, H. (1997). Effect of difference dryers and drying conditions on acceptability and physicochemical characteristics of durian leather. *Journal of Food Processing and Preservation*, 21 (5), 425-441.
- Chen, H., Hernandez, C.E. and Huang, T. (2005). A study of the drying effect on lemon slices using a closed-type solar dryer. *Solar energy*, 78, 97-103.
- Cui, Z., Xu, S. and Sun, D. (2003). Dehydration of garlic slices by combined microwave-vacuum and air drying. *Drying Technology*, 21, 1173-1184.
- Cui, Z., Xu, S. and Sun, D. (2004). Effect of microwave-vacuum drying on the carotenoids retention of carrot slices and chlorophyll retention of chinese chive leaves. *Drying Technology*, 22, 563-575.
- Cui, Z., Xu, S. and Sun, D. (2004). Microwave-vacuum drying kinetics of carrot slices. *Journal of Food Engineering*, 65, 157-164.
- Drouzas, A.E. and Schubert, H. (1995). Microwave application in vacuum drying of fruits. *Journal of Food Engineering*, 28, 203-209.
- Drouzas, A.E., Tsami, E. and saravacos, G.D. (1999). Microwave/vacuum drying of model fruit. *Journal of Food Engineering*, 39, 117-122.

- Doymaz, I. (2005). Drying behavior of green beans. *Journal of Food Engineering*, 69, 161-165.
- Doymaz, I., Tugrul, N. and Pala, M. (2006). Drying characteristics of dill and parsley leaves. *Journal of Food Engineering*, 77, 559-565.
- Erle, U. and Schubert, H. (2001). Combined osmotic and microwave-vacuum dehydration of apples and strawberries. *Journal of Food Engineering*, 49, 193-199.
- Feng, H. and Tang, J. (1998). Microwave finish drying of diced apples in a spouted bed. *Journal of Food Science*, 63, 679-683.
- Funebo, T. and Ohlsson, T. (1998). Microwave-assisted air dehydration of apple and mushroom. *Journal of Food Engineering*, 38, 353-367.
- Giri, S.K. and Prasad, S. (2007). Drying kinetics and rehydration characteristics of microwave-vacuum and convective hot-air dried mushrooms. *Journal of Food Engineering*, 78 (2), 512-521.
- Hossain, M.A. and Bala, B.K. (2007). Drying of hot chilli using solar tunnel drier. *Solar Energy*, 81, 85-92.
- Howard, L.R., Barswell, D.D. and Aselarge, J. 1996. Chemical composition and color of st and carrots as effectd by processing. *Journal of Food Science*, 61, 327-330.
- Hu, Q., Zhang, M., Mujumdar, A.S., Xiao, G. and Sun, J. (2006). Drying of edamames by hot air and vacuum microwave combination. *Journal of Food Engineering*, 77, 977-982.
- Irwandi, J. and Che Man, Y.B. (1995). Durian leather : Development, properties and storage stability. *Journal of Food Quality*, 19, 477-489.
- Jamradloedluk, J., Nathakaranakule, A., Soponronnarit, S. and Prachayawaranakorn, S. 2007. Influences of drying medium and temperature on drying kinetics and quality attributes of durian chip. *Journal of Food Engineering*, 78, 198-205.
- Karabulut, I., Topcu, A., Duran, A., Turan, S. and Ozturk, B. (2006). Effect of hot air drying and sun drying on color values and β -carotene content of apricot (*Prunus Armenica* L.). *Lebensmittel-Wissenschaft and technologie-Food Science and Technology*. [Online]. Available : www.sciencedirect.com [2006, Jane 13].
- Kotwaliwale, N., Bakane, P. and Verma, A. (2007). Changes in textural and optical properties of oyster mushroom during hot air drying. *Journal of Food Engineering*, 78, 1207-1211.
- Krulis, M., Kuhnert, S., Leiker, M. and Rohm, H. (2005). Influence of energy input and initial moisture on physical properties of microwave-vacuum dried strawberries. *European Food Research and Technology*, 221, 803-808.
- Lahsasni, S., Kouhila, M., Mahrouz, M. and Jaouhari, J.T. (2004). Drying kinetics of prickly pear fruit (*Opuntia ficus indica*). *Journal of Food Engineering*, 61, 173-179.
- Lee, G.H., Ratphitagsanti, W. and Hsieh, F. (2004). Hot air drying of strawberry leather. *Food Engineering : Thermal processes*. [Online]. Available: http://ift.confex.com/ift/2004/techprogram/paper_24779.htm [2005, October 30]

- Lewicki, P.P. and Jakubczyk, E. (2000). Changes of rheological properties of apple tissue undergoing convective drying. *Drying technology*, 18 (3), 707-722.
- Lewicki, P.P. and Jakubczyk, E. (2004). Effect of hot air temperature on mechanical properties of dried apples. *Journal of Food Engineering*, 64, 307-314.
- Lin, T.M., Durance, T.D. and Scaman, C.H. (1998). Characterization of vacuum microwave, air and freeze dried carrot slices. *Food Research International*, 31, 111-117.
- Madamba, P.S., Driscoll, R.H. and Buckle, K.A. (1996). Thin-layer drying characteristics of garlic slices. *Journal of Food Engineering*, 29, 75-97.
- Maskan, M. (2000). Microwave/air and microwave finish drying of banana. *Journal of Food Engineering*, 44, 71-78.
- Maskan, M. (2001). Kinetics of colour change of kiwifruits during hot air and microwave drying. *Journal of Food Engineering*, 48, 169-175.
- Maskan, A., Kaya, S. and Maskan, M. (2002). Effect of concentration and drying process on color change of grape juice and leather (pestil). *Journal of Food Engineering*, 54, 75-80.
- Mwithiga, G. and Olwal, J.O. (2005). The drying of kale (*Brassica oleracea*) in a convective hot air dryer. *Journal of Food Engineering*, 71, 373-378.
- Mousa, N. and Farid, M. (2002). Microwave vacuum drying of banana slices. *Drying Technology*, 20, 2055-2066.
- Mowlah, G., Takano, K., Kamoi, I. and Obara, T. (1983). Water transport mechanism and some aspects of quality changes during air dehydration of bananas. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie-Food Science and Technology*, 16, 103-107.
- Ozkan, I.A., Akbudak, B. and Akbudak, N. (2007). Microwave drying characteristics of spinach. *Journal of Food Engineering*, 78, 577-583.
- Pua, C.K., Sheikh Adb., Hamid, N., Rusul, G. and Abd. Rahman, R. (2007). Production of drum-dried jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) powder with different concentration of soy lecithin and gum Arabic. *Journal of Food Engineering*, 78, 630-636.
- Raab, C. and Oehler, N. (1999). *Making dried fruit leather*. Oregon State University. Extension Service. [Online]. Available : <http://eesc.orst.edu/agcomwebfile/edmat/html/fs232/fs232.html> [2005, October 20]
- Ramos, I.N., Brandao, T.R.S. and Silva, C.L.M. (2003). Structural changes during air drying of fruits and vegetables. *Food Science and Technology International*. [Online]. Available: <http://fst.sagepub.com/cgi/content/abstract/9/3/201> [2007, February 20]
- Scott, D., Clary, C., Snith Hall, L.J. and Rasco, B.A. (2005). Dehydration of Russet Burbank potatoes by microwave-vacuum MIVAC® drying. *Food Engineering : Mass transfer and electric field treatments*. [Online]. Available:http://ift.confex.com/ift/2005/techprogram/paper_30087.htm [2005, October 30]

- Schirmer, P., Janjai, S., Esper, A., Smitabhindu, R. and Muhlbauer, W. (1995). Experimental investigation of the performance of the solar tunnel dryer for drying bananas. *Renewable Energy*, 7(2), 119-129.
- Sharma, G.P. and Prasad, S. (2001). Drying of garlic (*Allium sativum*) cloves by microwave-hot air combination. *Journal of Food Engineering*, 50, 99-105.
- Sharma, G.P. and Prasad, S. (2006). Optimization of process parameters for microwave drying of garlic cloves. *Journal of Food Engineering*, 75 (4), 441-446.
- Sousa, W.A., Marsaioli Jr., A. and Rodrigues, M.I. (2004). Optimising a microwave assisted banana drying process. *Drying 2004-Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS2004)*. C, 1938-1945.
- Soysal, Y. (2004). Microwave drying characteristics of parsley. *Biosystems Engineering*, 89 (2), 167-173
- Sumnu, G., Turabi, E. and Oztop, M. (2005). Drying of carrots in microwave and halogen lamp-microwave combination ovens. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie-Food Science and Technology*, 38, 449-453.
- Sunjka, P.S., Rennie, T.J., Beaudry, C. and Gaghavan, G.S.V. (2004). Microwave-convective and microwave-vacuum drying of cranberries : A comparative study. *Drying Technology*, 22, 1217-1231.
- Treybal, R.E. (1980). *Mass Transfer Operations 3rd ed.* McGraw-Hill Inc. New York. 667-670.
- Xu, Y.Y., Zhang, M., Chen, Y.H. and Zhong, Q.F. (2003). *Studies on combination drying of wild cabbage with hot-air and vacuum microwave*. [Online]. Available: <http://www.sytu.edu.cn/xuebao/html/sb2003-6/6s64.htm> [2005, October 30]
- Yongsawatdigul, J. and Gunasekaran, S. (1996a). Microwave vacuum drying of cranberries: Part I: Energy use and efficiency. *Journal of Food Processing and Preservation*, 20, 121-143.
- Yongsawatdigul, J. and Gunasekaran, S. (1996b). Microwave vacuum drying of cranberries: Part II: Quality evaluation. *Journal of Food Processing and Preservation*, 20, 145-156.
- Yousif, A.N., Scaman, C.H., Durance, T.D. and Girard, B. (1999). Flavor volatiles and physical properties of vacuum-microwave- and air-dried sweet basil (*Ocimum basilicum* L.). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47(11), 4777-4781.