

## เอกสารอ้างอิง

### (References)

- เจียมจิต คู่เทียม. 2527. การทำกระเทียมผงโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบถาด .วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนเคมี บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 64 หน้า.
- ครุณี เอ็ดเวิร์ดส. 2523. หอมใหญ่แห้ง. อาหาร. 12 (1) : 52-59.
- ถวัลย์ศักดิ์ เผ่าสังข์. 2532. สรีรวิทยาการออกดอกและการติดเมล็ดของหอมหัวใหญ่ในจังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิจศิริ เรืองรังษี. 2534. หอมใหญ่. เครื่องเทศ. หน้า 35-38.
- บุรณิน รัตนสมบัติ (แปล). 1989. การนำเข้าผักแห้งกำลังจะเพิ่มขึ้นในญี่ปุ่น. Tradescope November 1989. 9 (11).
- ฝ่ายส่งเสริมงานสหกรณ์. 2540. สรุปข้อมูลสถานการณ์หอมหัวใหญ่. สำนักงานสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่. 7 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 203 หน้า.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่. 302 หน้า.
- เมืองทอง ทวนทวี และสุรรัตน์ ปัญญาโตนะ. 2525. สวนผัก. กรุงเทพฯ : กลุ่มหนังสือเกษตร. หน้า 293-304.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์. 2530. การวิเคราะห์ทางเคมีและจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้. เอกสารประกอบการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่องอุตสาหกรรมการแปรรูปผักและผลไม้ วันที่ 23-26 พฤศจิกายน 2530. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมกับองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ. หน้า 144-167.
- สมยศ จรรยา. 2530. คู่มือแบบลดความชื้น. วารสารอาหาร. 17(2) : 103-106.
- สมศักดิ์ เพ็ญพร้อม. 2530. หลักและวิธีการจัดการธุรกิจฟาร์ม. ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 240 หน้า.

- สิงหนาท พวงจันทร์แดง สุจิตรา เลิศพฤษดิ์ และธนยศ แก้วกำเนิด. 2534. การศึกษาการอบแห้ง ผักกาดหางหงส์ ผักกะหล่ำปลี และผักกาดแก้ว. ภาควิชาอุตสาหกรรมการเกษตร คณะธุรกิจ การเกษตร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่. 35 หน้า.
- สำนักงานการค้าภายในเขต 5. 2529. ข้อมูลพื้นฐานเศรษฐกิจ หอมหัวใหญ่ แหล่งผลิตภาคเหนือตอน บน. เอกสารสถิติการเกษตร กระทรวงพาณิชย์. หน้า 1-77.
- สำนักงานพาณิชย์. 2540. ข้อมูลการตลาดจังหวัดเชียงใหม่ ประจำปี 2539. จังหวัดเชียงใหม่. หน้า 91-99.
- สำนักแผนงานและระบบสารสนเทศ กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์. 2542. ปฏิทินฤดูกาล สินค้าเกษตร. หน้า 17.
- อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2530. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารทั่วไป. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 267 หน้า.
- Bertin, R. and Blazquez, M. 1986. Modelling and optimisation of a dryer. *Drying Technology*. 4 (1) : 45-46.
- Cabrera-Rabi, L., Moreira, H.T., and Lopez, L.M. 1987. Influence of Some Drying Variants on the Quality of Dehydrated Onion (Var. Texas Early Granex). *Technologia Quimica* : 77-82 and 93-94.
- Ede, A. J. 1958. Some physical data concerning the drying of potato strips. pp. 136-142. In : *Fundamental Aspects of the Dehydration of Foodstuffs*. Soc. Chem. Ind. (London).
- Elustondo, M. P., Pelegrina, A. H. and Urbicain, M. J. 1996. A model for the dehydration rate of onions. *Journal of Food Engineering*. Vol.29 (3/4) : 375-386.
- Fish, B.P. 1958. Diffusion and thermodynamics of water in potato starch gel. pp. 143-157. In : *Fundamental Aspects of the Dehydration of Foodstuffs*. Soc. Chem. Ind. (London).
- Hall, C.W. 1980. *Drying and Storage of Agricultural Crops*. AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut. U.S.A. 382 pp.
- Jason, A. C. 1958. A study of evaporation and diffusion processes in the drying of fish muscle. pp. 103-135. In : *Fundamental Aspects of the Dehydration of Foodstuffs*. Soc. Chem. Ind. (London).
- Jones, H.A. and Mann, L.K. 1963. *Onions And Their Allies*. Interscience Publishers, Inc., New York : 1-194.

- Joslyn, M.A. 1967. Food Processing by Drying and Dehydration. In : J.L. Heid and M. A. Joslyn, (eds.), *Fundamental of Food Processing Operation*. The AVI Publ. Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Karel, M. 1975. Dehydration of Foods. In : M. Karel, O.R. Fennema, D.B. Lund. Marcel Dekker , (eds.), *Principles of Food Science : Part II Physical Principles of Food Preservation*. Inc., New York and Basel.
- Khattab, N.M. 1996. Toward a homogenous and efficient batch-tray dryer. *Energy sources*. 18 : 447-459.
- Lewicki, P. P., Witrowa-Rajchert, D. and Nowak, D. 1998. Effect of drying mode on drying kinetics of onion. *Drying Technology*. 16 (1/2) : 59-81.
- Mark, H.F. (edit). 1979. *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*. John Wiley and Sons, Inc., New York. 8 (20) : 75-103.
- Mazza, G. and LeMeguer, M. (1980). Dehydration of onion: some theoretical and practical considerations. *J. Food Technol.* 15: 181-194.
- Mulet, A., Berna, A., Rosello, C. and Pinaga, F. 1989. Drying of carrot. II. Evaluation of drying models. *Drying Technology*. 7(4) : 641-661.
- Raganna, S. 1986. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Tata Mc Graw Hill Publishing Co, New Delhi. 634 pp.
- Rapusas, R. S. and Driscoll, R. H. 1995a. Kinetics of Non-enzymatic Browning in Onion Slices During Isothermal Heating. *Journal of Food Engineering*. 24 : 417-429.
- Rapusas, R. S. and Driscoll, R. H. 1995b. The thin-layer drying characteristics of white onion slices. *Drying Technology*. 13 (8/9) : 1905-1931.
- Samaniego-Esquerria, C.M., Boag, I.F. & Robertson, G.L. 1991. Kinetics of quality deterioration in dried onions and green beans as a function of temperature and water activity. *Lebensm. Wiss. u. Technol.* 24, 53.
- Shinohara, S. 1977. *Vegetable Seed Production Method in Tropical and Subtropical Countries*. Japan International Cooperation Agency : 28-65.
- Sing, K. K. 1994. Development of a small capacity dryer for vegetables. *Journal of Food Engineering*. 21 (1) : 19-30.
- Tindall, H.D. 1968. *Commercial Vegetable Growing*. Oxford University Press London : 192-195.

Van Arsdel, W.B. 1973. *Food Dehydration*. The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut. 1 : 331.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University