

## เอกสารอ้างอิง

กรมการค้าภายใน. 2545. มาตรฐานลำไยอบแห้งที่รับจำหน่าย. กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ กรมวิชาการเกษตร, 2548. ข้อมูลผลผลิตและการบริโภคลำไยสดฯ. [online]. Available [http://www.doa.go.th]

กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. 2536. เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร. เอกสารคู่มือความปลอดภัยด้านอาหาร. กระทรวงสาธารณสุข.

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2546. เอกสารประกอบการอบรมโครงการอบรมการแปรรูปลำไยอบแห้งปี 2546 จังหวัดลำพูน. สำนักงานเกษตร จังหวัดลำพูน กรมส่งเสริมการเกษตร.

เกษตรลำพูน. 2546. “ทะเบียนเกษตรกรผู้ประกอบการอบลำไย” จ.ลำพูน (อัดสำเนา)

คะเนียง โยธาใหญ่. 2541. การวิเคราะห์ศักยภาพการส่งออกลำไยอบแห้งไปสาธารณรัฐประชาชนจีน. การค้นคว้าแบบอิสระระดับหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต. บัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชนยา แสงสินศร และประภัสสร ลำอางค์อินทร์. 2547. การศึกษาลักษณะทางกายภาพและทางเคมีของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่ผลิตในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน. ปัญหาพิเศษ วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โชคชัย ไชยมงคล ตระกูล ต้นสุวรรณ ดุสิต มานะจตุติ สมศักดิ์ จีรัตน์ เกียรติวิ พันธุ์ไชยศรี และเกียรติ เขียวศิลป์. 2545. การแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก. รายงานผลการวิจัยประจำปี 2545. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ ดุษฎี ณ ลำปาง และรำไพพรรณ อภิชาติพงษ์ชัย. 2542. ลำไยไม่ผลเศรษฐกิจสำคัญเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. เชียงใหม่ : โรงพิมพ์เมือง

วิไล เสือดี. 2541. กระบวนการอบแห้งและการส่งออกลำไยอบแห้งของจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน. การค้นคว้าแบบอิสระหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์และบัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วิวัฒน์ คล่องพาณิชย์ และชลทิศ ศรีสัตบุตร. 2543. รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษาการอบแห้งลำไยโดยใช้ก๊าซหุงต้ม. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- วีระ ฟ้าเพ็ญวิทยากุล. 2541. การปรับปรุงเครื่องอบแห้งลำไยแบบไม่แกะเปลือก. วิทยานิพนธ์  
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. คณะเกษตรศาสตร์  
และบัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา โกมล งามสมสุข อนุสนธิ์ อัดตปัญญา และศรัลย์ อารยะรังสฤษฎ์. 2541.  
อุตสาหกรรมแปรรูปลำไย. รายงานฉบับสมบูรณ์ เสนอต่อสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- รัตนา อัดตปัญญา. 2543. คู่มือวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดและการแปรรูปในเชิงพาณิชย์  
สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. เชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา นิธิยา รัตนาปนนท์ จิตติมาพร บัลลังก์แก้ว จารุพรรณ ปัญญาเทพ และสุรภา  
จิระสันติกุล. 2547. โครงการศึกษาดัชนีวัดคุณภาพลักษณะสำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ใน  
การบ่งชี้คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพลำไยอบแห้ง และกำหนดรหัสขนาดลำไยอบแห้งทั้ง  
เปลือก. รายงานฉบับสมบูรณ์ เสนอต่อสำนักมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ.  
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. 2533. มาตรฐานผลิตภัณฑ์  
อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง (STANDARD FOR DRIED/DEHYDRATED FRUIT), มอก. 919-  
2532.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กระทรวงอุตสาหกรรม. 2540. มาตรฐานผลิตภัณฑ์  
อุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะสำหรับผลไม้แห้ง (CODE OF HYGIENIC PRACTICE  
FOR DRIED FRUITS), มอก. 62-2540.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2546.  
มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ “ลำไย”. มกอช. 1 – 2546.
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2547. มาตรฐาน  
สินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ “สารพิษตกค้าง: ปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุด”.  
มกอช. 9002 – 2547.
- อุมาพร สิวิลัย. 2543. ผลของชั้นความหนาและขนาดของผลลำไยต่อคุณภาพหลังการอบแบบ  
ทั้งผล. วิทยานิพนธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บ  
เกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Maturin, L.J. and J.T. Peeler. 2001. Bacteriological Analytical Manual. Chapter 3 :  
Aerobic Plate Count [online]. Available : [[http:// www.cfsan.fda.gov](http://www.cfsan.fda.gov)]

- Feng, P., S.D. Weagant and M.A. Grant. 2002. Bacteriological Analytical Manual. Chapter 4 : Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria.[online]. Available : [<http://www.cfsan.fda.gov>]
- Tournas, V., M.E. Stack, P.B. Mislivec, H.A. Koch and R. Bandler. 2001 Bacteriological Analytical Manual. Chapter 18 : Yeast Molds and Mycotoxins. [online]. Available : [<http://www.cfsan.fda.gov>]
- Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (2000). 17<sup>th</sup>ed., INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD, USA, Official Method 920.149, 934.06, 970.2, 990.23.
- Subhadrabandhu, S. 1990. Lychee and Longan Cultivation in Thailand. Bangkok. Kasetsart University.
- USDA. Fruit and Vegetable Division. 1978. United States Standards for Grades of Processed Raisins.