

เอกสารอ้างอิง

กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน. 2547. เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ (Solar Crop Dryers). กรุงเทพฯ: 226 หน้า.

กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน. 2551. ข้อมูลเทคโนโลยีเชิงลึก การให้ความร้อนแบบไดอิเล็กทริก (Dielectric Heating). โครงการพัฒนาประสิทธิภาพการใช้พลังงานในภาคอุตสาหกรรมและธุรกิจ. 1-10.

กระทรวงสาธารณสุข. 2542. สมุนไพรในงานสาธารณสุขมูลฐาน. สำนักงานคณะกรรมการสาธารณสุขมูลฐาน. 176.

กระทรวงสาธารณสุข. 2543. คู่มือผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรเพื่อเศรษฐกิจชุมชน. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 288.

กฤษณา สุเมธะ. 2552. ผลของการใช้คลื่นความถี่วิทยุต่อมอดหัวป้อม *Rhizopertha dominica* (F.) และคุณภาพของข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

กอดขวัญ นามสวน, อารีย์ อัจฉริยวิริยะ และ ศิวะ อัจฉริยวิริยะ. 2554. การอบแห้งกล้วยและเผือกโดยใช้ไอน้ำร้อนยวดยิ่ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 42(1) (พิเศษ): 541-544.

กอบพัชรกุล เป็นบุญ, รัตนา อัดตปัญญา และ สายลม สัมพันธ์เวชโสภา. 2550. การทำแห้งลำไยแผ่นโดยใช้เตาอบพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับเตาอบลมร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5) (พิเศษ): 309-312.

กิตติศักดิ์ วิธินันทกิตต์, วทัญญู รอดประพัฒน์, ศรีมา แจ้คำ, สุชาติ พินงรัมย์ และ คมเพชร พร้อมสุข. 2553. การอบแห้งสมุนไพรด้วยเครื่องอบแห้งแบบลมร้อนร่วมกับอินฟราเรดไกล. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 41(1) (พิเศษ): 528-531.

เกรียงศักดิ์ นักผูก และ ไมตรี เขวรัตน์. 2551. ออกแบบสร้างและทดสอบเครื่องลดความชื้น
พลังงานร่วม (ก๊าซหุงต้มและพลังงานแสงอาทิตย์). วารสารวิชาการเกษตร. 26(1): 257-263.

จิรวัดน์ ก้นต์เกรียงวงศ์, วรพจน์ สุนทรสุข และ ประเวทย์ ต้อยเต็มวงศ์. 2549. การผลิตพริกแห้งแบบ
ใหม่โดยเครื่องไมโครเวฟสุญญากาศแบบถังหมุน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37(2)
(พิเศษ): 178-181.

ใจทิพย์ วานิชชัง. 2538. รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาวิธีการลดความชื้นและความชื้นก่อนการสี
ของข้าวเปลือกที่มีต่อคุณภาพการสีของข้าว. รายงานประเภททั่วไป สำนักงาน
คณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

ใจทิพย์ วานิชชัง, ผดุงศักดิ์ วานิชชัง, มานพ ลีโกลมชัย และ ไพโรจน์ รัตนนัย. 2549. การวิจัยและ
พัฒนาเครื่องอบแห้งพริกไทยสำหรับเกษตรกร. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37(2) (พิเศษ):
166-169.

ณณณ ลือชัย, วิชชา สะอาดสุด, เขวรัตน์ จันทรวงษ์ และ ณัฐศักดิ์ กฤติกาเมษ. 2551. การใช้
คลื่นความถี่วิทยุในการควบคุมผีเสื้อข้าวสาร *Coreyra cephalonica* (Stainton) และผลต่อ
คุณภาพของข้าวสารพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3) (พิเศษ):
347-350.

นันทิพา กันทาแก้ว, สุกศักดิ์ ลิ้มปิติ, สุชาดา เวียรศิลป์ และ สมบัติ ศรีชูวงศ์. 2553. การควบคุมเชื้อ
รา *Aspergillus flavus* ในเมล็ดข้าวโพด โดยใช้คลื่นความถี่วิทยุในสภาพร้อนชื้นและร้อน
แห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 41(1) (พิเศษ): 283-286.

นิธิยา รัตนานพนธ์. 2553. ชนิดของน้ำในอาหาร. ใน *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. หน้า 15-
24.

บุญมี ศิริ, เบญจมาภรณ์ สุทธิ และ โสภณ วงศ์แก้ว. 2546ก. วิธีการลดความชื้นของเมล็ดพันธุ์
ถั่วลิสง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 34(4-6) (พิเศษ): 187-189.

บุญมี ศิริ, สุกัญญา วงศ์พรชัย, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา, และ ศิริพร ศรีล้อม. 2546ข. ผลการลดความชื้น
และระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการขัดสีของข้าวหอมมะลิ 105. วารสาร
วิทยาศาสตร์เกษตร. 34(4-6) (พิเศษ): 141-144.

บุญมี ศิริ, พงนา สีขาว และ รั้งสรรค์ อุงพุทษา. 2551. วิธีการลดความชื้นและคุณภาพเมล็ดพันธุ์มะเขือเทศลูกผสมเพื่อการส่งออก. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3) (พิเศษ): 441-444.

ปิยะวรรณ มาศิริ และ ยูวนารี นามสงวน. 2550. อิทธิพลของอุณหภูมิที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีของลำไยแบบคว้านเมล็ดออกภายใต้การอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนขวดขึงและลมร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5) (พิเศษ): 375-378.

ปรัชญา วาสนาเจริญ, พัทยา จันท์แหง, ณัฐศักดิ์ กลุฑติกาเมษ, Dieter Von Hörsten และ Wolfgang Lücke. 2549. การใช้คลื่นความถี่วิทยุในการกำจัดเชื้อรา *Fusarium semitectum* ในเมล็ดข้าวโพด (*Zea mays*). วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37(5): 180-182.

ผดุงศักดิ์ รัตนเดโช, ณัฐวุฒิ สุวรรณภูมิ, สมศักดิ์ วงษ์ประดับชัย และ สุขนัม ปิยโชติ. 2547. การวิเคราะห์กระบวนการให้ความร้อนในวัตถุไดอิเล็กตริกโดยใช้เตาไมโครเวฟชนิดสายลำเดียวแบบต่อเนื่อง. การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 18. 18-20 ตุลาคม 2547. จังหวัดขอนแก่น

พนม สุหา, จินดาพร จำรัสเลิศลักษณ์ และ วสันต์ ดั่งคำจันทร์. 2550. การอบแห้งน้ำกระเจี๊ยบแดงแบบพ่นฝอย: อิทธิพลของตัวแปรต่างๆ ที่มีผลต่อสมบัติของผลิตภัณฑ์หลังการอบแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5) (พิเศษ): 267-270.

พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์, มณฑิรา นพรัตน์, ดวงพร ตั้งบำรุงพงษ์ และ สุเทพ อภินันท์จารุพงศ์. 2545. กระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้รวมผงโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระจายและไมโครเวฟสุญญากาศ. วารสารวิจัยและพัฒนา มจร. 25(3): 257-277.

พลากร ลำริราษฎร์, สงวนศักดิ์ ธนาพรพูนพงษ์ และ สุขาดา เวียรศิลป์. 2551. การดัดแปลงคุณภาพการหุงต้มของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ด้วยคลื่นความถี่วิทยุ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3): 354-358.

พัทยา จันท์แหง และ สุขาดา เวียรศิลป์. 2549. การใช้คลื่นความถี่วิทยุในการควบคุมเชื้อราและแมลงในเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 37(2): 77-80.

พัทยา สรวมศิริ. 2551. อุตสาหกรรมพืชเครื่องเทศ. ในการผลิตพืชเครื่องเทศเพื่ออุตสาหกรรม. เชียงใหม่: วนิดาเพรส. หน้า 169-239.

ยาดรา ขมสูงเนิน, ยาวภา ไหวพริบ, รังสีมา สุตรอนันต์ และ อนันต์ ทองทา. 2553. ผลของอุณหภูมิและความเร็วไอน้ำร้อนขูดยี่ต่อความชื้นและค่าสีจิงแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 41(3/1) (พิเศษ): 429-432.

รังสีณี โสธรวิทย์. 2550. การควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร. ในเคมีและจุลชีววิทยาเบื้องต้นของอาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. หน้า 166-167.

รัฐธิปไตย ปางวัชรกร และ เมธิณี เห่าซึ่งเจริญ. 2545. การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 33(6) (พิเศษ): 190-195.

รัตตา สุทธยาคม และ อมรา ชินภูติ. 2550. การลดการปนเปื้อนเชื้อราและสารแอฟลาทอกซินในพริกแห้งและพริกป่น. รายงานผลงานวิจัยเรื่องเต็มปี 2550. กลุ่มวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร. กรมวิชาการเกษตร. กรุงเทพฯ, 2550, หน้า 151-160. (688 หน้า)

รุ่งรัตน์ เหลืองนทีเทพ. 2540. พืชเครื่องเทศ. ในพืชเครื่องเทศและสมุนไพร. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. หน้า 15-16.

วิฑูรย์ ทิพย์แสนพรหม, ละมุล วิเศษ และ ณัฐพล ภูมิสะอาด. 2553. การอบแห้งใบหม่อนโดยใช้ตัวกลางที่แตกต่างกันในบ่มความร้อน. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 41(3/1) (พิเศษ): 257-260.

วิไล รังสาดทอง. 2545. ผลของความร้อนต่อจุลินทรีย์. ในเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. หน้า 35-36.

ศิรินทิพย์ หนองแสง และ สิงหนาท พวงจันทร์แดง. 2551. การพัฒนากระบวนการทำแห้งจิงโดยการทำแห้งแบบใช้ลมร้อนและการทำแห้งแบบลดความชื้นโดยใช้เครื่องสูบ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 39(3) (พิเศษ): 111-114.

- ศิวลักษณ์ ปฐวีรัตน์, ชูศักดิ์ ชาวประดิษฐ์, นิทัศน์ ตั้งพินิจกุล, ยงยุทธ คงชำน, สุภัทร หนูสวัสดิ์ และ อนุสรณ์ พิณศิริกุล. 2537. การประชุมวิชาการทางวิศวกรรมเกษตร วันที่ 18-20 พฤษภาคม 2537. ศูนย์เครื่องจักรกลการเกษตรแห่งชาติ สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, วิทยาเขตกำแพงแสน, นครปฐม. 2537. หน้า 208-253.
- อมรา ชินภูติ. 2544. จุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร. ข่าวสารโรคพืชและจุลชีววิทยา. 11(3): 27-38.
- อมรา ชินภูติ, ขวเลิศ ตรีภรณ์สวัสดิ์, อรุณศรี วงษ์อุไร, รัตดา สุทธยาภรณ์ และ วิชชุดา รัตนกาญจน์. 2547. โครงการทดสอบประสิทธิภาพชุดตรวจสอบสารแอฟลาทอกซินสำเร็จเพื่อขยายผลการใช้งานสู่เกษตรกรและผู้ประกอบการส่งออก. รายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัยด้านเกษตร ครั้งที่ 2. กองทุนสนับสนุนงานวิจัยด้านการเกษตรกรรมวิชาการเกษตร. หน้า 23-30.
- อากม ไชยนา, ณัฐพล ภูมิสะอาด, กิตติศักดิ์ วิรัตน์กิตต์ และ ละมุล วิเศษ. 2550. การอบแห้งฝักถั่วลิสงด้วยลมร้อนร่วมกับไมโครเวฟ. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. 38(5) (พิเศษ): 341-344.
- Agarwal, V. K. 1987. Deterioration of grains by storage fungi. In *Principles of seed pathology volume II Florida*: CRC Press, Inc. pp. 77-83.
- Akaranuchat, P., Noimanee, P., Krittigamas, N., Hörsten, D. V. and Vearasilp, S. 2007. Control Seed-borne Fungi by Radio Frequency Heat Treatment as Alternative Seed Treatment in Barley (*Hordeum vulgare*). *Conference on International Agricultural Research for Development*.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis, 18th ed. Association of Official Chemists, Washington, DC.
- Bengtsson, N. E. and Risman, P. O. 1971. Dielectric properties of food at 3 GHz as determined by cavity perturbation technique. *Journal of Microwave Power*. 6(2): 107-123.
- DE Loor, G. P. 1968. Dielectric properties of heterogenous mixtures containing water. *Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy*. 3(2): 67-73.

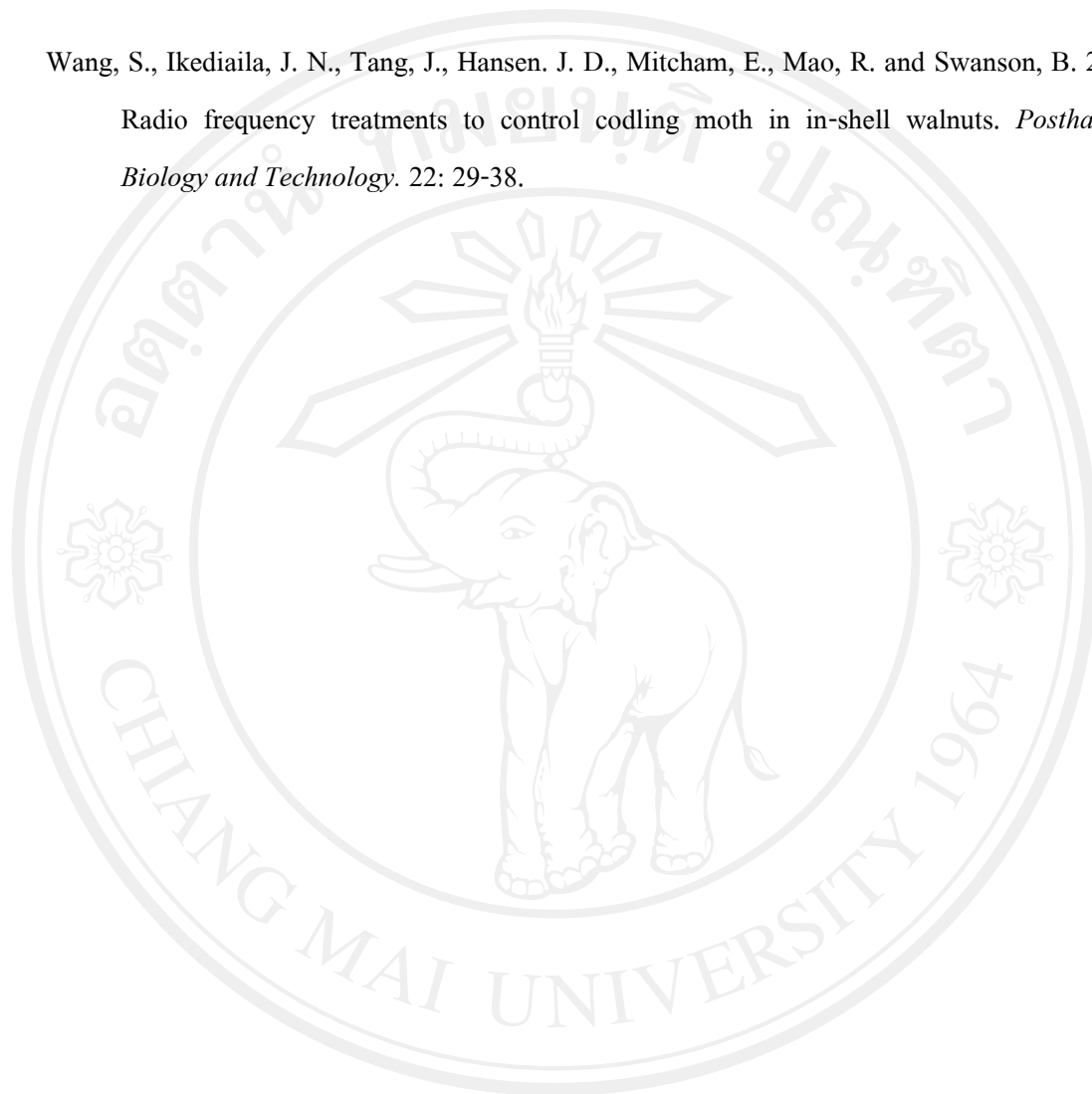
- Hansen, J. D. 1992. Heating curve models of quarantine treatments against insect pest. *Journal of Economic Entomology*. 85(5): 1846-1854.
- Hedayati, M. T., Pasqualotto, A. C., Warn, P. A., Bowyer, P. and Denning, D. W. 2007. *Aspergillus flavus*: human pathogen, allergen and mycotoxin producer. *Microbiology*. 153: 1677-1692.
- Houben, J., Schoenmakers, L., van Putten, E., van Roon, P. and Krol, B. 1991. Radio frequency pasteurization of sausage emulsions as continuous process. *Journal of Microwave Power and Electromagnetic Energy*. 26(4): 202-205.
- Ikediala, J. N., Tang, J., Neven, L. G., Drake, S. R. and Neven, L. G. 2000a. Dielectric properties of apple cultivars and codling moth larvae. *Transactions of the ASAE*. 43(5): 1175-1184.
- Ikediala, J. N., Tang, J. and Wig, T. 2000b. A heating block system for studying thermal death kinetics of insect pests. *Transactions of the ASAE*. 43: 351-358.
- Janhang, P., Krittigamas, N., Wolfgang, L. and Vearasilp, S. 2005. Using radio frequency heat treatment to control seed-borne *Trichoconis padwickii* in rice seed (*Oryza sativa* L.). Deutcher Tropentag, 2005, Stuttgart-Hohenheim, Germany.
- Kulshrestha, R., Gupta, C. P., Shukla, G., Kundu, M. G., Bhatnagar, S. P. and Katiyar, C. K. 2008. The Effect of Water Activity and Storage Temperature on the Growth of *Aspergillus flavus* in Medicinal Herbs. *Plantamedica Journal*. 74(10): 1308-1315.
- 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.
- Lisiewska, Z., Kmiecik, W. and Budnik, A. 1997. Effect of conditions and time of storage on technological quality changes of parsley leaves. *Folia Horticulturae*. 9: 21-29.
- Macrae, R., Robinson, R. K. and Sadler, M. J. 1993. Encyclopedia of Food Science Food Technology and Nutrition. Academic Press.Limited. London.

- Marra, F., Lyng, J., Romano, V. and Mc Kenna, B. 2007. Radio-frequency heating of foodstuff: solution and validation of a mathematical model. *Journal of Food Engineering*. 79(3): 998-1006.
- Nelson, S. O. 1991. Dielectric properties of agriculture products: measurements and application. *IEEE Transactions on Electrical Insulation*. 26(5): 845-869.
- Nelson, O. A. 2006. Agricultural applications of dielectric measurements. *IEEE Transactions on Electrical Insulation*. 13(4): 688-702.
- Nelson, S. O. and Kraszewski, A. W. 1990. Dielectric properties of materials and measurement technique. *Drying Technology*. 8(5): 1123-1142.
- Nelson, S. O., Trabelsi, S. and Zhuang, H. 2007. Dielectric Spectroscopy of Fresh Chicken Breast Meat. An ASABE Meeting Presentation. Minneapolis Convention Center, Minneapolis, Minnesota. 17-20 June 2007. Paper Number: 073095
- Ohlsson, T. 1999. Minimal processing of foods with electric heating methods, In *Processing Foods: Quality Optimisation and Process Assessment*, Eds. Oliviera, F. A. R., Oliviera, J. C. with Hendrickx, M. E., Knorr, D. and Gorris, L. CRC Press, Boca Raton, FL, pp. 97-105.
- Orefeuil, M. 1987. Electric process heating: technologies/ equipment/ applications, Battelle Press, Columbus, OH
- Padua, G. W. 1993. Proton NMR and dielectric measurements on sucrose filled agar gels and starch pastes. *Journal of food science*. 58(3): 603-604, 626
- Piyasena, P. and Dussault, C. 1999. Evaluation of a 1.5 kW radio-frequency heater for its potential use in a High Temperature Short Time (HTST) process. CIFST Annual Conference, Kelowna, BC, June 1999.

- Piyasena, P., Dussault, C., Koutchma, T., Ramaswamy, H. S. and Awuah, G. B. 2003. Radio Frequency Heating of Foods: Principles, Applications and Related Properties-A review. *Food Science and Nutrition*. 43(6): 587-606.
- Roy, A. K., 2003. Mycological problems of crude herbal drugs Overview and Challenges. *Indian Phytopathol*. 6: 11-13.
- Singh, R. P. and Heldman, D. R. 2001. Microwave Heating. In *Introduction to Food Engineering*. 3rd ed. Accademic Press, London. pp 306-331.
- Tang, J., Ikediala, J. N., Wang, S., Hansen., J. D., Cavaliere, R. P. 2000. High-temperature short-time thermal quarantine methods. *Postharvest Biology and Technology*. 21: 129-145.
- Tang, J., Wang, Y. and Chan, T. V. C. T. 2005. Radio frequency heating in food processing. In: Gustavo Barbosa-Cánovas, G. V., Tapia, M. S., Cano, M. P. (Eds.), *Novel Food Processing Technologies*. Marcel Dekker, New York, USA, pp. 501-524.
- Theanjumol, P., Thanapornpoonpong, S., Pawelzik, E. and Vearasilp, S. 2007. Milled rice physical properties after various radio frequency heat treatment. Paper Presented at the Conference on International Agricultural Research for Development. October 9-11, 2007. University of Kassel-Witzenhausen and University of Gottingen, Germany
- Trabelsi, S. and Nelson, O. S. 2003. Free-space measurement of dielectric properties of cereal grain and oilseed at microwave frequencies. *Measurement Science and Technology*. 14: 589-600.
- Vassanacharoen, P., Krittigamas, N. and Thanapornpoonpong, S. 2004. Radio Frequency Heat Treatment to Controlled Seed-borne *Macrophomina phaseolina* in Sesame Seed (*Sesamum indicum* L.). Deutcher Tropentag 2004, Berlin, Germany.
- Vujanovic, V., Smoragiewicz, W. and Krzysztyniak, K. 2001. Airborne fungal ecological niche determination as one of the possibilities for indirect mycotoxin risk assessment in indoor air. *Environmental Toxicology & Chemistry Journal*. 16: 1-8.

Wang, S. and Tang, J. 2001. Radio Frequency and Microwave Alternative Treatments for Insect Control in Nuts: A review. *Agricultural Engineering Journal*. 10(3&4): 105-120.

Wang, S., Ikediai, J. N., Tang, J., Hansen, J. D., Mitcham, E., Mao, R. and Swanson, B. 2001. Radio frequency treatments to control codling moth in in-shell walnuts. *Postharvest Biology and Technology*. 22: 29-38.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved