

เอกสารอ้างอิง

- กองบรรณาธิการเฉพาะกิจฐานเกษตรกรรม. 2530. มะม่วง. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม. กรุงเทพฯ.
- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม. พิษณุโลก.
- โครงการอนุรักษ์ผักสีเขียว. มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทยและสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2542. มหัศจรรย์ผัก 108. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ : โครงการจัดพิมพ์คบไฟ.
- วิจิตร คงมูล. 2524. พลังงานกับชีวิต. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- มานพ อัสโย. 2533. การประเมินสมรรถนะและพัฒนาแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของเครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้าด้วยพลังงานแสงอาทิตย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต คณะเทคโนโลยี พลังงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- เมืองเกษตร. 2543. ตลาดการส่งออกไม้ผลของไทย. ปีที่ 12 เมษายน ฉบับที่ 139.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2536. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่.

- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ หาดใหญ่. สงขลา.
- รัตนา อัดตปัญญา พิไลรัก บุญใหญ่ และเรณู ปิ่นทอง. 2540. **การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักและผลไม้อบแห้งระดับอุตสาหกรรม**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วิจิตร คงมูล. 2524. **พลังงานกับชีวิต**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- วิไล รังสาดทอง. 2543. **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- วุฒิคุณ กรร่า. 2530. **การเติบโตและดัชนีการเก็บเกี่ยวของมะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวัน**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วัฒน์พงษ์ รัชชวีเชียร . 2536. **การพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้ด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดอุตสาหกรรม**. ภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2529. **วัตถุดิบอาหาร เล่ม 1**. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2529. **วัตถุดิบอาหาร เล่ม 2**. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.
- ศิวาพร ศิวเวชช. 2535. **วัตถุดิบอาหารในผลิตภัณฑ์อาหาร**. โรงพิมพ์ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม.

- สินธนา สีนานุรักษ์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่.
- สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร. 2539. แนวทางพัฒนามะม่วงในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (2540-2544). กรุงเทพฯ.
- อนันต์ อิศระเสนีย์. 2536. การใช้ไปนแกรมสถิติ Statitix version 1.1 และ 3.5. ภาควิชาพืชไร่ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรัญ หันพงษ์กิตติกุล. 2530. จุลชีววิทยาอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- AOAC. 1995. In Association of Official Analytical Chemists. 16th ed. AOAC Inc. Virginia, USA.
- Arthey, D., and Ashurst, P.R. 1996. Fruit Processing. Chapman & Hall, London.
- Boehringer Mannheim. 1996. Enzymatical Bioanalysis of Sulfite, No. 725854. Boehringer Mannheim, Roche Diagnostics.
- Devies, R., Birch, G.G., and Parker, K.J. 1976. Intermediate Moisture Food. Applied Science Publisher Ltd., London.
- Dixon, G.M., and Jen, J.J. 1977. Change of sugar and acids of osmovac-dried apple slices. J. Food Sci. 42(4):1126-1127.
- Esper, A., and Muhlbauer, W. 1996. Solar tunnel dryer for fruits. Plant Research and Development. Vol. 44, pp 61-80.

- FAO. 1992. **Manuals of Food Quality Control : 2. Additives – Contaminants Techniques.** Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Fellows, J.P. 1993. **Food Processing Technology.** Ellis Horwood Limited, England.
- Fennema, R.O. 1996. **Food Chemistry.** Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gonzalez, M.A., Canovas, B.V.G., and Cavaliere, P.R. 1993. Mass transfer and textural changes during processing of apples by combined methods. *J. Food Sci.*58(5):1118-1124.
- Heldman, D.R. and Hartel, R.W. 1996. **Principles of Food Processing.** Chapman & Hall Inc. New York.
- HunterLab. 1997. **ColorQuest II Colorimeter.** Hunter Associates Laboratories Inc. Reston, Virginia, USA.
- Instron Corporation , 1993. **Instron Series 5565. Load Frames and Instron Merlin Software.** Canton, Massachusetts.
- Jethro, J., Harvey T.C., Jr. and William S.S. 1990. **Tropical Fruits Processing.** Academic Press Inc. California.
- Johnson, H.A. and Peterson, S.M. 1974. **Encyclopaedia of Food Technology.** Connecticut USA.
- Joseph, A.M. and Anthony, T.T. 1995. **Food Additive Toxicology.** Marcel Dekker, Inc. New York.

- Karathanos, V.T. and Belessiotis, V.G. 1997. Sun and artificial air drying kinetics of some agricultural products. *J. Food Eng.* 31:(35-46).
- Lerici, R.C., Rosa Dalla, M.D. and Pinnavania, G. 1983. Direct Osmosis as Pretreatment to Fruit Drying. *Proceeding of 2nd Europ. Conf. On Food Chem.* pp.287-296.
- Macrae, R., Robinson, R. K., and Sadler, M. J. 1993. *Encyclopaedia of food science, Food Technology and Nutrition.* Academic Press Limited, London.
- Man, C. M. D., and Jones, A. A. 1994. *Shelf-life Evaluation of Food.* Chapman & Hall, London.
- Masatoshi, M., and Suranant, S. 1993. *Studies on the Cultivation and Processing of Tropical Fruits in Thailand.* Kagawa University and Kasetsart University.
- Mottram, S. D. 2001. *Food Flavour.* The University of Reading School of Food Biosciences. London.
- Mujumdar, S.A. 1995. *Handbook of Industrial Drying.* 2nd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Phithakpol, B., Chavana, S., Ruengmaneevaitoon, S., and Varayanond, W. 1985. Study of canned mango flesh, juice, pickle and conserve. *Proceeding of Workshop on Food Technology Research and Development.* Bangkok, Sep., pp145-156.
- Ploetz, R.C., Zentmyer, G.A., Nishijima, W.T., Rohrbach, K.G., and Ohr, H.D. 1994. *Compendium of Tropical Fruit Disease.* APS PRESS The American Society.

- Rahman, S.M., and Lamb, J. 1990. Osmotic dehydration of pineapple. *J. Food Sci. Technol.* 27(3):150-152.
- 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.
- Teledo, R.T. 1980. *Dehydration in Fundamental of Food Process Engineering* : 347 AVI Publishing Co., Westport , Connecticut.
- Treybal, R.E. 1968. *Mass Transfer Operations.* 2nd ed. McGraw-Hill Inc. New York.
- Thomson, K.A. 1996. *Postharvest Technology of Fruit and Vegetables.* 1st edition. Blackwell Science Ltd. Australia.