

เอกสารอ้างอิง

งานส่งเสริมการผลิต .2540. รายงานผลการศึกษารื่องการแปรรูปพริกสดเป็นพริกแห้ง.

สำนักงานเกษตรอำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ . 5 หน้า.

เฉลิมชัย คำบุญลือ และอดุลย์ ลิ่มเจริญ .2531. การศึกษาและพัฒนาเครื่องอบลำไย

แบบได้หวัน. โครงการปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรม

เครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ . 78 หน้า.

दनัย บุญเกียรติ .2534. สรีรวิทยาหลังการเก็บเกี่ยวของผักและผลไม้ ภาควิชาพืชสวน

คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ . 215 หน้า.

ทวีศักดิ์ นวลพลับ .2540. การปลูกพริก. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์

ฐานเกษตรกรรม. 62 หน้า.

รติกร เนรมิตรังสี, อติศร ประสิทธิ์ศักดิ์ และ อรรถวุฒิ สิวฒินันท์ .2540. การพัฒนา

เครื่องอบแห้งลำไยแบบได้หวัน. โครงการปริญญาวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

123 หน้า.

วัฒน์พงษ์ รัชวิเชียร.2534. รายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาเครื่องอบแห้งผลไม้ด้วยพลัง

งานแสงอาทิตย์ขนาดอุตสาหกรรม.ภาควิชาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยนเรศวร. 303 หน้า.

วิชัย หฤทัยธนาสันต์ .2530. แนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้. การประชุม

สัมมนาทางวิชาการเรื่องแนวทางการลงทุนอุตสาหกรรมการแปรรูปผักและผลไม้

ในภาคเหนือ ณ. โรงแรมรอยัลปาร์ค จังหวัดเชียงใหม่ วันที่ 14-15 สิงหาคม

2530. หน้า 98-121.

วิวัฒน์ คล่องพานิช และชลทิศ ศรีสัตบุต .2533. รายงานการวิจัยเรื่องการศึกษาการ อบ

ลำไยแห้งโดยใช้ก๊าซหุงต้ม. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ . 36 หน้า.

วิวัฒน์ ตันทะพานิชกุล .2529. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการอบแห้ง. ในอุปกณ์อบแห้งใน

อุตสาหกรรม. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น). หน้า 1-19.

- วีระ ฟ้าเฟื่องวิทยากุล .2541. การปรับปรุงเครื่องอบแห้งลำไยแบบไม่เกาะเปลือก.
วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 78 หน้า.
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่. 2540. ตลาดส่งออกพริกในตระกูลแคปซิกัม,
พืชมงคล(แห้ง/ปั่น) 10 ประเทศแรกของไทย. ศูนย์สถิติการพาณิชย์
กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์.1 หน้า
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.2526. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
พริกแห้ง 456-2526. กระทรวงอุตสาหกรรม. 9 หน้า.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่. 2540. สถิติการปลูกพืชในจังหวัดเชียงใหม่ปี 2539/40.
อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่. 8 หน้า.
- สรารุช พัฒนาพานิชกุล, ศิวาพร สุภาวิทย์ และชุตินันท์ สิริยานนท์ .2532. รายงานการ
ศึกษาเรื่องพริก. กรมการค้าภายใน.124 หน้า.
- สิงหนาท พวงจันทร์แดง, สุจิตรา เลิศพฤกษ์ และธเนศ แก้วกำเนิด .2534. การศึกษาการ
แปรรูปผักกาดทางหงส์ ผักกะหล่ำปลี และผักกาดแก้ว . ภาควิชาอุตสาหกรรม
เกษตร คณะธุรกิจการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ . หน้า 1- 34.
- สมชาติ ไสภณรณฤทธิ์ .2535. การอบแห้งเมล็ดถั่วเขียว. คณะพลังงานและวัสดุ
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. พิมพ์ครั้งที่5. 378 หน้า.
- อรรณพ เตชะพันธ์ และสิงหนาท พวงจันทร์แดง .2535. การพัฒนาการแปรรูปลิ้นจี่โดย
การอบแห้งในระดับหมู่บ้านเกษตรกร. *วารสารอาหาร*. 22:21-23.
- Alvarez,C.A.,Aguerre, R., Gomez,R., Vidales, S.,Alzamora,S.M. and
Gerschenson, L .N.1995. Air dehydration of strawberries: effects
blanching and osmotic pretreatments on the kinetics of moisture
transport. *J .Food. Eng* .25 : 167-178.
- AOAC International. 1995. Official methods of analysis of the AOAC
International. Arlington,Va.
- Lunning,P.A., Ebbenhorst- Seller,T. and Roozzen,J.P.1995. Effect of hot- air
drying on flavour compounds of bell peppers (*Capsicum annuum*).
J Sci.Food.Agric. 68 :355-365.

- Maharaj,V. and Sankat,C.K.1996. Quality changes in dehydrated dasheen leaves :effects and drying conditions. *Food.Res.Int.* 29 : 563-568.
- Minquez-Mosquera,M.I.,Jaren-Galan,M. and Garrido-Fernandez, J .1994a. Carotenoid metabolism during the slow drying of pepper fruits of the Agridulce variety. *J.Agric .Food. Chem.* 42 : 2260-2264.
- Minquez-Mosquera,M.I. and Hornero-Mendez,D.1994b. Comparative study of the effect of paprika processing on the carotenoids in peppers (*Capsicum annuum*) of the Bola and Agridulce varieties. *J.Agric .Food. Chem.*42(7): 1555-1560.
- Minquez-Mosquera,M.I.,Jaren-Galan,M., and Garrido-Fernandez, J .1994c. Influence of the industrial drying processes of pepper fruits (*Capsicum annuum* cv. Bola) for paprika on the carotenoid content. *J.Agric .Food Chem.*42(5):1190-1193.
- Mohamed,S. and Hussein,R.1994.Effect of low temperature blanching,cysteine-HCl, N – acetyl – L - cysteine, Na metabisulphite and drying temperatures on the firmness and nutrient content of dried carrots. *J..Food.process.preserv.*18(4):343-348.
- Robinson,C. 1965. Interferometric studies in Diffusion.Determination of Concentration Distribution. *Proc.Roy.Soc.Arg.*204:339.