

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตรกร. 2541. เอกสารประกอบการประชุมประชาพิจารณ์ เรื่องการกำหนดมาตรฐานลำไย. ศูนย์ผลักดันสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก. 29 หน้า.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2540. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือนลำไยอบแห้ง โดยงานพัฒนาสถาบันเกษตรกร สำนักงานเกษตรกรจังหวัดลำพูน. 6 หน้า.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. 2530. ลิ่นจี่ - ลำไย. สำนักพิมพ์แอสแอนด์เค. กรุงเทพฯ. พิมพ์ครั้งที่ 1. 71 หน้า.
- กลุ่มงานเคหกิจเกษตร. 2539. ผลิตภัณฑ์ลำไย. กองพัฒนาการบริหารงานเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร. 35 หน้า.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2540. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. พิมพ์ครั้งที่ 3. 505 หน้า.
- ชูชาติ สุวุฒิ และพิสิฐ มงคลแสงสุริย์. 2540. การศึกษาคุณลักษณะของการอบแห้งลำไย ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 63 หน้า.
- ดำรง สุภามูล. 2541. การถนอมผลผลิตลำไยโดยการอบแห้งของเกษตรกรในเขตกิ่งอำเภอ ดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาส่งเสริมการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 96 หน้า.
- ทองวัน ปัญญาแก้ว. 2541. เทคโนโลยีการอบแห้งลำไยและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาส่งเสริมการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 67 หน้า.
- นวลศรี รักอริยะธรรม. 2543. การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ลำไย. วารสารวิทยาศาสตร์ ปีที่ 54 ฉบับที่ 6. 394 หน้า.
- เปรมปรี ณ สงขลา. 2542. สถานการณ์ลำไยนอกฤดูวันนี้และทิศทางในอนาคต. วารสารเกษตร ปีที่ 23 ฉบับที่ 1 มกราคม. 198 หน้า.
- พัฒนาภรณ์ ใจอุตม์. 2542. การอบพริกชี้หนูด้วยเครื่องอบแห้งระบบสลับหมุนเวียนลมร้อน. วิทยานิพนธ์วิทยาศาตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 76 หน้า.
- ไพบุลย์ ธรรมรัตน์มาสิก. 2532. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 302 หน้า.

- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. อาหารกึ่งแห้ง. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 203 หน้า
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. การวางแผนและการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 275 หน้า.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. 2543. การพัฒนาลิขิตภัณฑ์อาหารกึ่งแห้ง. ปฏิบัติการ 6055473 ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาลิขิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 21 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญโญ. 2543. วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดและการแปรรูปในเชิงพาณิชย์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 29 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญโญ, ลักษณะ มีนวม และสุนทร วงศ์สวัสดิ์. 2520. การศึกษาเปรียบเทียบเพื่อหาวิธีการทำลำไยแห้งที่เหมาะสมกับลำไยแต่ละพันธุ์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 52 หน้า.
- รัตนา อัดตปัญโญ, กมล งามสมสุข, อนุสนธิ อัดตปัญโญ, ศรัณย์ อารยะรังษฤษฎ์, เยาวเรศ เซาวนพูนผล และจิตววรรณ กิจชัยเจริญ. 2541. โครงการวิจัยอุตสาหกรรมแปรรูปลำไย. คณะอุตสาหกรรมเกษตรและภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 143 หน้า.
- วีระ ฟ้าเพ็ญวิทยากุล. 2541. การปรับปรุงเครื่องอบแห้งลำไยแบบไม่แกะเปลือก. วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 78 หน้า.
- วิวัฒน์ คล่องพานิช และชลทิศ ศรีสัตบุตร. 2533. รายงานการวิจัยการศึกษาการอบแห้งลำไยโดยใช้ก๊าซหุงต้ม. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 36 หน้า.
- ศุภศักดิ์ ลิ้มปิติ, ทวีชัย นิมาแสง, วิบูลย์ ช่างเรือ และเยาวเรศ ไชยกันทา. 2543. รายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาเครื่องอบแห้งผลิตผลเกษตรแบบสลับทิศทางลมร้อน. ทบวงมหาวิทยาลัย. 112 หน้า.
- สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม. 2537. แผนการวิจัยและพัฒนาลำไยครบวงจร. กรุงเทพฯ. 57 หน้า.
- สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. 2535. การอบแห้งเมล็ดธัญพืช. คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. พิมพ์ครั้งที่ 5. 378 หน้า.

- สิริชัย ส่งเสริมพงษ์. 2541. รายงานสัมมนาทางวิชาการเชิงปฏิบัติการเรื่องเทคโนโลยีการผลิตลำไยครบวงจร. สำนักงานวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 1 กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 156 หน้า.
- อุมาพร ศรีวิสัย. 2543. ผลของชั้นความหนาและขนาดผลของลำไยต่อคุณภาพหลังการอบแบบทั้งผล. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 82 หน้า.
- Gustavo, V. Barbosa - Canovas and Hemberto. 1996. Dehydration of Foods. New York. Chapman and Hall. 330 pp.
- Hall, C.W. 1980. Drying and Storage of Agricultural Crops. AVI Publishing Company.,Inc. Westport Conecticut. U.S.A. 382 PP.
- Hien, P.H., Tam, N.H., Vinh, T and Loc N.Q. 1996. Grain Drying in Vietnam Problems and Priorities. Gain Drying in Asia in Proceedings of an Internationnal Conference held at the FAO Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, Thailand, 17 – 20 October 1995, 57 – 66 pp.
- Khattab, N.M. 1996. Toward a homogeneous and efficient batch – tray dryer. Energy sources. V 18 : 447 – 459.
- Klongpanich, W.1991. Longan Drying in Thailand.Ph.D Thesis,Reading Univerity,U.K.144 pp.
- McGuire, R.G. 1992. Reporting of objective color measurement. Hort Science. Vol. 27(12) : 1254 – 1255.
- Robinson, C. 1965. Interferometric studies in Diffusion. Determination of Concentration Distribution. Proc. Roy. Soc. Arg. 204 – 339.
- Singh, K.K. 1994. Development of capacity dryer for vegetable. Journal of Food Engineering. 21(1) : 19-30.
- Sittiphong, N., Hiran, A., Klongpanich, W., Siratanapanta, T. and Thavornun, S. 1989. Muti – Crop Dryer Projects. Final report of first phase (1986 - 1988) IDRC File No. 3 P85 – 0063. 179 pp.

Uretir, G., Ozilgen, M. and Katnes, S. 1996. Effects of velocity and temperature of air on the drying rate constants and apple cubs. Journal of Food engineering, 30(3/4) : 339 – 350.

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University