

เอกสารอ้างอิง

- กวิศร์ วานิชกุล. (2538). *รวมเรื่องผลไม้เขตร้อน*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- กลุ่มเกษตรสัญจร. (2541). *การปลูกละมุด*. (พิมพ์ครั้งที่3). นนทบุรี : สำนักพิมพ์ฐานเกษตรกรรม.
- กุลยา จันทอรุณ. (2540). *กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง*. รายงานวิจัยภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. (2546). *สถิติการปลูกละมุด*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th> (3 สิงหาคม 2549).
- โกสิต ทองคำสิง. (2545). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้แผ่นจากกล้วย*. การประชุมวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร ครั้งที่4.
- จิติพัทธ์ ลีวัณนะ. (2545). *การพัฒนาผลไม้แผ่นผสมจากสับปะรด มะละกอ และกล้วยหอม*. ปัญหาพิเศษ. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ไทยตำบลดอทคอม. (2549). *ข้อมูลรายละเอียดผลิตภัณฑ์ อำเภอสุวรรณค โลก*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thaitumbol.com> (2 สิงหาคม 2549).
- ธวัชชัย รัตนชเลศ. (2542). *พันธุ์ไม้ผลการค้าในประเทศไทย*. ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธีราพร ปฏิเวธวิฑูร. (2546). *คุณภาพของกล้วยหอมทองอบด้วยเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งลมร้อนแบบถาดหมุน*. การค้นคว้าแบบอิสระ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนานพนนท์. (2545). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอ เอส พริ้นติ้ง.
- นพรัตน์ บำรุงรักษ์. (2537). *ละมุด*. คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- สุสดี บุรณอำนาจ. (2547). *การพัฒนาผลไม้แผ่นผสม*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- พิชญา บุญประสม. (2547). *การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งสมุนไพรโดยใช้ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์*. รายงานฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พิชญา บุญประสม. (2549). *ปฏิบัติการอบแห้งแบบถาด (Tray Drying)*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี. (2539). *อาหารกึ่งแห้ง*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากล้วยแห้ง คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- พรศักดิ์ ประสิทธิ์แพทย์. (2545). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทุเรียนแผ่น*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- เพชรดา แซ่โง้ว. (2547). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยแผ่น*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัย. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิตย์. (2535). *วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ : โอ เอส พรีนติ้ง.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิตย์ และไพศาล วุฒิจำนงค์. (2545). *การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/content.aspmod.article> (9 ธันวาคม 2549).
- รัตนา อัดตปัญญา และคณะ. (2548). *ผลของอุณหภูมิที่มีต่อการอบแห้งผลไม้แผ่น*. จากเพิ่มงานวิจัยสู่ชาวสวน. นิตยสารเคหการเกษตร, 29(12), 245.
- ลัดดาวัลย์ ปาปิ่น. (2550). *สภาวะการอบ ระยะความสุกที่เหมาะสมในการผลิตและอายุการเก็บรักษาผลหม่อนกิ่งแห้งพันธุ์เชียงใหม่*. การค้นคว้าแบบอิสระ. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วารวุฒิ ครุส่ง. (2538). *จุลชีววิทยาในกระบวนการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง.
- วิไล รังสาดทอง. (2545). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- ศิริลักษณ์ ปิยพรไพบูลย์. (2547). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์สับปะรดแผ่น*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย. สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สว่าง สุกจันทร์. (2535). *การปลูกละมุด*. งานกลุ่มผลไม้ สำนักงานเกษตรอำเภอสุวรรณคโลก จังหวัดสุโขทัย.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. (2539). *กระบวนการทำแห้งอาหาร*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุนทร มีสิงห์. (2548). *สภาพการผลิตและการตลาดละมุดของเกษตรกรในตำบลตะขบ อำเภอป่าชิงชัย จังหวัดนครราชสีมา*. กรมส่งเสริมการเกษตร.
- สุมณฑา วัฒนสิน. (2545). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*. คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- สุเมธ กัณฑารมย์. (2545). *ละมุดยี่เก้มาเลเซีย*. นิตยสารเคหการเกษตร, 26(8), 106-108.
- สำนักงานเกษตรอำเภอสุวรรณคโลก. (2547). *สถานการณ์การปลูกพืช (ละมุด)*. สำนักงานเกษตรอำเภอสุวรรณคโลก จังหวัดสุโขทัย.
- สำนักงานเกษตรอำเภอสุวรรณคโลก. (2549). *ภาพและข่าวกิจกรรม*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doae.go.th/sawankhalok>. (5 สิงหาคม 2549).

- สำนักวิทยบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา. (2544). *ไวน์สุนารี*. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://www.libery.nrru.ac.th/rLocal/stories.phpstory> (9 ธันวาคม 2549).
- อภิธา บุญศิริ. (2547). จากงานวิจัยสู่เกษตรกร. นิตยสารเคหการเกษตร, 28(2), 231.
- อนุวัตร แจ่มชัด. (2546). *ผลไม้แผ่น ผลงานวิจัยสู่อุตสาหกรรม*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.ku.ac.th/e-magazine> (1 สิงหาคม 2549).
- อนุวัตร แจ่มชัด และคณะ. (2548). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักแผ่น*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4306034.pdf> (3 เมษายน 2550).
- อนุวัตร แจ่มชัด และคณะ. (2549). *การพัฒนาบ๊วยแผ่นจากบ๊วยคอง*. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4406063.pdf> (3 เมษายน 2550).
- อรพิน ชัยประสพ. (2542). การถนอมอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- Azeredo, H. Brito, E. Moreira, G. and Bruno, L. (2005). *Effect of drying and storage time on physico-chemical properties of mango leathers*. International Journal of Food science and Technology, 41, 635-638.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of AOAC International*. 18th ed. The United States of America.
- Che Man, Y. and Sin, K. (1995). *Processing and consumer acceptance of fruit leather from unfertilized floral parts of jackfruit*. Journal of Science of Food and Agriculture. 75(1), 102-108.
- Che Man, Y. and Taufik, A. (1995). *Development and stability of jackfruit leather*. Tropical science, 35(3), 245-250.
- Dauthy, M. (1995). *Fruit drying and dehydration technology*. [Online]. Available: <http://www.fao.org/docrep/V5030E.htm> [2006, December 14].
- FAO. (1997). *Fruit processing toolkit*. [Online]. Available: http://www.fao.org/inpho/content/food_proc_tlkt/fruit/gnleath.htm [2006, December 14].
- Gujral, S. and Khanna, G. (2002). *Effect of skim milk powder, soy protein concentration and sucrose on dehydration behaviour, texture, color and acceptability of mango leather*. Journal of Food Engineering, 55, 343-348.
- Huang, X. and Hsieh, G. (2005). *Physical properties, sensory attributes, and consumer preference of pear fruit leather*. Journal of Food Science, 70 (3), 177-186.
- Irwadi, J. and Che Man, Y. (1996). *Durian leather : development, properties and storage stability*. Journal Food Quality, 19(6), 479-489.

- Irwadi, J. and Che Man, Y. (1998). *Effect of type of packaging material on physiochemical microbiological and sensory characteristics of durian fruit leather during storage*. Journal of Food Quality, 76(2), 427-434.
- Jaswir, I. (1997). *Effect of glucose syrup solid, sucrose, hydrogenated palm oil and soy-lecithin on sensory acceptability on durian leather*. Journal of Food Processing and Preservation, 22, 13-25.
- Maskan, A. and Kaya, S. (2002). *Hot air and sun drying of grape leather (pestil)*. Journal of Food Engineering, 54, 81-88.
- Pearson, D. (1976). *The Chemical Analysis of Foods*, 7th ed. Longman Group Limited. New York. The United States of America.
- Sin, K. (1999). *Sapodilla*. [Online]. Available: <http://www.agrolink.moa.my/doa/BI/Croptech/generalsapodi.html> [2006, December 11].
- USA Patent. (1989). *Fruit containing confectionary bar*. [Online]. Available://www.patentstom.us/patent/4888187-fulltext.html. [2007, September 28].