

เอกสารอ้างอิง

- กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์. 2521. การแปรรูปลำไยใน หนังสือที่ระลึก “วันลำไย” 5-7 มค. จังหวัดลำพูน.
- ก่องกานดา ชยามฤต. 2540. สมุนไพรไทย ตอนที่ 6. กรุงเทพฯ.
- จันทร์จิรา ลำสูง และอาทิตย์ อ้อมชมจันทร์. 2548. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาลำไยและพุทราจีน. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จำนงค์ คำดวง และจิราวรรณ ดาวเรือง. 2550. แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพร. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-เมท. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- “ชา”. 2548. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://web.ku.ac.th/agri/char/cha11.htm>.
- ช่อลัดดา เทียงพุก และกระ. 2545. โครงการ การปรับปรุงขบวนการผลิตชาใบหม่อน. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- ทัศนวรรณ ปัญญาบุตร. 2546. การอบแห้งลำไยแบบคว้านเมล็ดออก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมพลังงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธีรนุช โอภาพพันธ์ และคณะ. 2547. การทดสอบผลิตภัณฑ์ใหม่ กรณีศึกษากลิตภัณฑ์ชามะนาวผงสำเร็จ: รายงานการวิจัย. เชียงใหม่: โครงการธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ตะวัน บุรีแก้ว. 2542. ชาชงพีชสมุนไพร อะมาชาชुरू ผสม. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธยา รัตนานนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นิรนาม. 2542ค. ผลการอภิปรายเรื่องอนาคตของลำไยในทศวรรษหน้า. เอกสารประกอบการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่อง เทคโนโลยีการผลิตลำไยครบวงจรวันที่ 14-16 กันยายน 2541 ณ โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ จังหวัดเชียงใหม่ (อัคราเนนา).
- บริษัทพีทีแปซิฟิก. 2540. เครื่องอบลำไย RT 9710. เอกสารเผยแพร่แผ่นพับ.

“ผลิตภัณฑ์เพื่อชีวิต ชา”. 2550. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

<http://www.vilacplus.com/herbs/h0.31.html>:3 สิงหาคม 2549.

พัชรี สีนธพงษ์. 2548. *ผลิตภัณฑ์ลำไย*. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและ
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

พาวิณ มะโนชัย. 2543. *ลำไย*. สาขาไม้ผล ภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

พาวิณ มะโนชัย และคณะ. 2547. *เทคโนโลยีการผลิตลำไย*. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ : หจก.
สำนักพิมพ์ฟิสิกส์เซ็นเซอร์.

“พืชที่ให้สารออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท”. 2549. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

<http://www.forest.go.th> :3 สิงหาคม 2549.

พนม วิญญาของ. “ชาเชียงราย: รูปแบบการผลิต สู่ประโยชน์ทางด้านสุขภาพ และ
การป้องกันโรค”. ม.ป.ป. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

http://www.mfu.ac.th/division/tea/know/article_tea.doc: 19 ธันวาคม 2550.

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก. 2529. *กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร (Food Processing)*.

ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
หาดใหญ่.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2540. *การพัฒนาเครื่องดื่มชาสมุนไพรรสเลมอนพร้อมดื่ม*. ภาควิชาเทคโนโลยี
การพัฒนาลูกภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

“มหัศจรรย์ผลไม้ไทย”. 2549. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

<http://www.moac.go.th/builder/fruit/index.php?page=466&clicksub=466> :3
สิงหาคม 2549.

“เมล็ดลำไย จากของเหลือใช้วิจัยสู่สารป้องกันมะเร็ง”. 2547. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

www.thaihealth.or.th

รัตนา อัดตปัญญา, นิธิยา รัตนาปนนท์, สุรภา จีระสันติกุล, จารุพรรณ ปัญญาเทพ และจิตติมาพร บัด

ลิ่งค์แก้ว. 2547. *โครงการศึกษาดัชนีวัดคุณภาพลักษณะที่สำคัญที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการบ่งชี้
คุณภาพ การแบ่งชั้นคุณภาพลำไยอบแห้ง และกำหนดรหัสขนาดลำไยอบแห้งทั้งเปลือก*.

รายงานฉบับสมบูรณ์. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของลำไย. 2549. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

http://coursewares.mju.ac.th/2006/ps416/chap_03_p02.html:3 สิงหาคม 2549.

ลำไยประโยชน์อันน่าทึ่ง. 2549. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

http://www.thaitownusa.com/frontnews/frmNews_View.aspx?NewsNo=0706000204 :3 สิงหาคม 2549.

วงเดือน สุภักธนาการ. 2542. *ชาลำไย*. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วัฒนา วิรุฒิกง. 2539. ความสำคัญของแทนนินที่มีต่ออุตสาหกรรมอาหาร. วารสารอาหาร. 26,3. หน้า 157-167.

วิโรจน์ แก้วเรือง, สถาพร วงศ์เจริญวงกิจ, ประยูร หาสาาง, กิตติชัย จันทักต์, วสันต์ นุ้ยภิรมย์ และ ทิพวรรณ เสนะวงศ์. 2540. การทำชาจากใบหม่อน. ผลการค้นคว้าวิจัยประจำปี 2540. ศูนย์วิจัยหม่อนไหมอุดรธานี.

วิไล รังสาดทอง. 2543. *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

ศิริกาญจน์ ก้อนสมบัติ. 2547. *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชากระเจียบ*. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สรศักดิ์ เหลี้ยวไชยพันธ์. 2531. *พฤษแทนนิน*. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สถานการณ์การค้าลำไย. 2550. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา

[http://www.dft.moc.go.th/the_files/\\$\\$16/level4/Longan%2050%20\(%E0%B8%A1%E0%B8%84.-%E0%B8%81%E0%B8%A2\).doc](http://www.dft.moc.go.th/the_files/$$16/level4/Longan%2050%20(%E0%B8%A1%E0%B8%84.-%E0%B8%81%E0%B8%A2).doc) :3 สิงหาคม 2551.

สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตร. ม.ป.ป.. *ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากใบหม่อน ผลหม่อน และ รังไหม*. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.

สัมฤทธิ์ เกียววงษ์. *เอลลาจิกแอซิด...สารยับยั้งเซลล์มะเร็งในผลสตอเบอร์รี่*. 2550.

[ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://ts.biotech.or.th/web/db/attach/radCDD0B.doc> :3

สิงหาคม 2550.

สินธนา สีนานุรักษ์. 2543. *เอกสารการสอนภาคปฏิบัติ วิชาการแปรรูปอาหาร 2*. ภาควิชา

เทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

สุคนธ์ชื่น ศรีงาม และคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร. 2546. *วิทยาศาสตร์และ*

เทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สุจินดา ศรีวัฒนะ และอิสราพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2547. *การศึกษากาการผลิตชาใบบัวบกชนิดของ*.

ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุรภา จีระสันติกุล. 2548. ผลการวิเคราะห์ทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของเนื้อลำไยอบแห้งที่ผลิตในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2546. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่องชาใบหม่อน (มพข. 30/2546).

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2549. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่องชา (มพข.120/2549).

อนุรักษ ไชยวงศ์ และ อาทร แก้วเพียร. 2542. การทำผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มลำไยผงกิ่งสำเร็จรูป.

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. อมรทิพย์ ภิรมย์บุรณ์ และอังฉรา สุขสมบุรณ์. 2548. ลำไยไทย...กับ 6 มาตรการบริหารจัดการของภาครัฐ. กลุ่มเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ส่วนส่งเสริมและเผยแพร่ สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร.

“อยากทราบสูตรทางเคมี ใครช่วยได้ ช่วยหน่อยนะ”. 2548. [ระบบออนไลน์] แหล่งที่มา <http://www.vcharkarn.com/include/vcafe/showkratoo.php?Pid=42064>.

AOAC. (2000). Association of Official Analytical Chemists. Arlington, VA. Official Methods of Analytical 16th ed.

Cano-Chauca, M., Ramons, A.M. and Stringheta, P.C. (2002). Color and texture change during banana drying (*Musa spp nanica*). [Online]. Available: <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=13924168> [2007, February 20]

Doymaz, I. (2005). Drying behavior of green beans. *Journal of Food Engineering*, 69, 161-165.

Doymaz, I., Tugrul, N. and Pala, M. (2006). Drying characteristics of dill and parsley leaves. *Journal of Food Engineering*, 77, 559-565.

Gustavson, K.H. (1954). Interaction of vegetable tannin with polyamides as proof of the dominant function of the peptide bond of collagen for its binding of tannin. *J. Polym. Sci*, 12, 317.

Gustavson, K.H. (1965). The chemistry of tannin process. New York: Academic Press Inc, Publishers, 142-197.

Jin-wei, Shao-dong and Xiao-lin. (2005). Comparison of antioxidant capacities of extracts from five cultivars of Chinese jujube. *Process Biochemistry*, 40, 3605-3613.

Joslyn, M.A. and Goldstein, J.L. (1964). Astringency of fruit and products in relation to phenolic. *Adv. Food Res*, 13, 179-217.

Karabulut, I., Topcu, A., Duran, A., Turan, S. and Ozturk, B. (2006). Effect of hot air drying and sun drying on color values and β -carotene content of apricot (*Prunus Americana* L.). *Lebensmittel-Wissenschaft und technologie-Food Science and Technology*. [Online]. Available: www.sciencedirect.com [2007, February 20]

- Kotwaliwale, N., Bakane, P. and Verma, A. (2007). Change in texture and optical properties of oyster mushroom during hot air drying. *Journal of Food Engineering*, 78, 1207-1211.
- Lee, G.H., Ratphitagsanti, W. and Hsieh, F. (2004). Hot air drying of strawberry leather. *Food Engineering : Thermal processing*. [Online]. Available: http://ift.confex.com/ift/2004/techprogram.paper_24799.htm [2005, October 30]
- Lewicki, P.P. and Jakubczyk, E. (2004). Effect of hot air temperature on mechanical properties of dried carrot slices. *Journal of Food Engineering*, 64, 307-314.
- Mwithiga, G. and Olwal, J.O. (2005). The drying of kale (*Brassica oleraceae*) in a convective hot air dryer. *Journal of Food Engineering*, 71, 373-378.
- Nuchanart Rangkadilok, Luksamee Worasuttayangkurn, Jaratluck Akanimanee, Pattaya Khamkong, Jutamaad Satayavivad . (2005). Polyphenolic compounds in longan fruit and their pharmacological activity. Congress on Science and Technology of Thailand at Suranaree University of Technology.
- Robbers, M., Singh, R. and Cunha, L.M. (1997). Osmotic-convection dehydrofreezing process for drying Kiwifruit. *Journal of Food Science*, 62, 1039-1042.
- Robinson, T. (1967). The organic constituents of higher plants. *Burgess Publishing Co.* Page 319.
- Soong, Y.Y., Barlow, P.J. (2004). Antioxidant activity and phenolic content of selected fruit seeds. *Journal of Food Chemistry*, 88, 411-417.
- Soong, Y.Y., Barlow, P.J. (2006). Quantification of gallic acid and ellagic acid from longan (*Dimocarpus longan* Lour.) seed and mango (*Mangifera indica* L.) kernel and their effects on antioxidant activity. *Journal of Food Chemistry*, 97, P 524-530.