เอกสารอ้างอิง

กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2547). “ลำไยคืออาหาร คือยา คือคุณค่าที่มากับความหวานชื่นใจ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.doae.go.th/prompt/lumyai/data.htm (20 ตุลาคม 2551).

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. (2551). “ลำไยผง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://library.dip.go.th/multim/edoc/08766.doc (20 ตุลาคม 2551).

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2547). “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ลำไย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.thailandlongan.com/index.php?option=com_frontpage&Itemid=36 (11 พฤศจิกายน 2551).

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล (2552). “ปฏิบัติการ CHE 303-1Bulk Density Determination and Particle Size Analysis of Solid Materials”.[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.eg.mahidol.ac.th/dept/egche/PDF/che1/ChE3031%20Bulk%20Density%20Determination.pdf (11 กรกฎาคม 2552).

งานศูนย์ข้อมูล ฝ่ายแผนงานพัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่. (2547a). “การแปรรูปลำไย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.geocities.com/tonginn/Agrieconomy/index01.html (2 มีนาคม 2552).

งานศูนย์ข้อมูล ฝ่ายแผนงานพัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเชียงใหม่. (2547b). “การตลาดลำไย” [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.geocities.com/tonginn/Agrieconomy/index01.html (2 มีนาคม 2552).

จักรพันธ์ ศิริธัญญาลักษณ์. (2551). เทคโนโลยีเภสัชกรรม *1*. เชียงใหม่: ยูเนี่ยน ออฟเซท.

ชนันท์ ราษฎร์นิยม. (2545). *การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-แมท*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ญาณิกา มณีศรี, ณัฏฐ์นิรินธน์ พันธุมจินดา และวิริยา ศนีบุตร. (2549). "การศึกษาการใช้สารช่วยทำแห้งในการผลิตน้ำลำไยผงด้วยเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย". [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.kmitl.ac.th/foodeng/new/file/project/2549-8.doc (22 ตุลาคม 2551).

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2549). *เคมีอาหาร*. กรุงเทพมหานคร : โอเดียนสโตร์.

บุษกร อุตรภิชาติ. (2547). *จุลชีววิทยาทางอาหาร*.สงขลา: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.

พาวิน มะโนชัย. (2543). *ลำไย*. สาขาไม้ผลภาควิชาพืชสวน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้, เชียงใหม่.

พิพัฒน์ ปัทมราชวิเชียร, ศศิธร นามโคตร และศิริรัตน์ อมรวิริยะกุล. (2548). "สภาวะที่เหมาะสมในการทำน้ำลำไยผงด้วยวิธีการอบแห้งแบบพ่นฝอย". [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.kmitl.ac.th/foodeng/new/file/project/2548-2.doc. (22 ตุลาคม 2551).

พิไลรัก อินธิปัญญา และรัตนา อัตตปัญโญ. (2552). *การศึกษาผลของน้ำตาลและกรดอินทรีย์ที่มีต่อสมบัติการเกาะติดของน้ำลำไยผงระหว่างการอบแห้งแบบพ่นฝอย. รายงานความก้าวหน้าโครงการวิจัย.* ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยชียงใหม่. เชียงใหม่.

พีรพล เปรมประสพโชค. (2550). *การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งของน้ำผึ้ง*. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน. (2547). "น้ำลำไยผงชงดื่ม". [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps272_47.pdf (2 กันยายน 2552)

โยษิตา โตเสาลักษณ์. (2551).*การห่อหุ้มของสารสีธรรมชาติกับผลึกน้ำผึ้งด้วยวิธีการอบแห้ง*. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่

วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. กรุงเทพฯ: บริษัทเท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับ ลิเคชัน จำกัด .

วัชรี มหัทธนพรรค และรัตนา อัตตปัญโญ. (2543). *การพัฒนาวิธีการทำลำไยผงด้วยวิธี Foam-mat Drying*. ปัญหาพิเศษภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สุทิน ศิริไพรวัน และฤดี เสาวคนธ์. (2525). *เภสัชอุตสาหกรรม 1*. กรุงเทพมหานคร:ห้างหุ้นส่วนจำกัด ก.การพิมพ์

ศูนย์สารสนเทศการเกษตรสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2551). “ผลผลิตลำไย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://agri.dit.go.th/web_dit_sec3/admin/uploadfiles/upload_files/ผลผลิตลำไย 51.pdf. (12 กุมภาพันธ์ 2552).

อากาศ วิชยานุวัติ. (2545). “รายละเอียดสิทธิบัตร: กรรมวิธีผลิตลำไยผง”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://patentsearch.moc.go.th/DIPSearch/DipData.aspx?Appno=210040003000361. (11 กุมภาพันธ์ 2552).

เอกดนัย กอกิมพงษ์. (2551). “เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.thaiscience.com/lab_vol/p28/Spray_Dryer.asp. (15 ตุลาคม 2551).

Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B.R., and Troung, V. (2004). Effect of addition of maltodextrin on drying kinetics and stickiness of sugar and acid-rich foods during convective drying: experiments and modeling. *Journal of Food Engineering,* 62, 53-68.

Al-Muhtaseb, A.H., McMinn, W.A.M. and Magee, T.R.A. (2004). Water sorption isotherms of starch powder PartI: mathematical description of experimental data. *Journal of Food Engineering, 61*, 297-307.

Antoine, A.-A., Thomas, J.C., lll, Robert, G. and Shylock, S.M. (2003). Human insulin interaction with soybean powder. *Pharmaceutical Engineering, 23*, 1-5.

AOAC. (2000). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 17thed. The United States of America.

Barbosa-Cánovas, G.V. and Vega-Mercado, H. (1996). *Dehydration of food*. New York: Chapman and Hall.

Barbosa-Cánovas, G.V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P. and Yan, H (2005). *Food powders physical properties, processing and functionality*.New York:Plenum.

Becker, H.A. and Sallans, H.R. (1956). A study of the desorption isotherms of wheat at 25^{o}C and 50^{o}C. *Cereal Chemistry, 33*, 79-91.

Bell, L.N. and Labuza, T.P (2000). *Moisture Sorption: Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use, 2nd* Ed., St. Paul, MN: American of Cereal Chemists Inc.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Bhandari, B.R., Senoussi, A, Dumoulin, D.E. and Lebert, A. (1993). Spray drying of concentrated fruit juices. *Drying Technology*, 11, 1081-1092.

Bhandari, B.R., Datta, N. and Howes, T. (1997). A semi-empirical approach to optimize the quantity required to spray dry sugar rich-foods during. *Drying Technology*, 15, 2509-2525.

Bodhmage, A. (2006). *Correlation between physical properties and flowability indicators for fine powders*. Thesis for Master of Science, Saskatchewan University.

Boquet, R., Chirife, J. and Iglesias, H.A. (1978). Equations for fitting water sorption isotherms of foods: II Evaluation of various two-parameter models. *Journal of Food Technology, 13*, 319.

Boonyai, P., Howes, T. and Bhandari, B. (2007). Instrumentation and testing of a thermal mechanical compression test for glass-rubber transition analysis of food powders . *Journal of Food Engineering,* 78, 1333-1342.

Brunauer, S., Emmett, P.H. and Teller, E. (1938). The adsorption of gases in multimolecular layers. *Journal of the American Chemical Society,* 60, 309.

Cano-Chauca, M., Stringheta, P.C., Ramos, A.M. and Cal-Vidal, J. (2005). Effect of the carriers on the microstructure of mango powder obtained by spray drying and its functional characterization. *Innovative Food Science and Emerging Technologie,* 6, 420 – 428

Carolina, B.C., Carolina, S., Zamora, M.C. and Jorge, C. (2007). Glass transition temperatures and physical and sensory changes in stored spray-dried encapsulated flavors. *Journal of Food Science and Technology* , 40, 1792-1797.

Carr, R. L. (1965). Evaluating flow properties of solids. *Chemical. Engineering*., 72 (2), 163-169.

Caurie, M. (1981). *Derivation of full range moisture isotherms*. In L.B. Rockland & G. F. Stewart (Eds.), Water activity: Influences on food quality (pp. 63–87). New York: Academic Press.

Chaplin, M. (2009). "Water activity" [online]. Available. : http://www.lsbu.ac.uk/water/activity.html (5 February 2009)

Chirife, J., Zamora, M.C. and Motto, A. (2006). The correlation between water activity and % moisture in honey: Fundamental aspects and application to Argentine honeys. *Journal of Food Engineering,* 72, 287-292.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Chung, D.S. and Pfost, H.B. (1967). Adsorption and desorption of water vapor by cereal Grains and their products. Part I. Heat and free energy changes of adsorption and desorption. *Transactions of the ASAE, 10*, 549.

Debnath, S., Hemavathy, J. and Bhat, K.K. (2002). Moisture sorption studies on onion powder, *Food Chemistry, 78*, 479-482.

Farahnaky, A., Ansari, S. and Majzoobi, M. (2009). Effect of glycerol on the moisture isotherms of figs. *Journal of Food Engineering,* 93, 468-473.

Fernandez, E., Schebor, C. and Chirife, J. (2003). Glass transition temperature of regular and lactose hydrolyzed milk powders. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 36, 547-551.

Fennema, O.R., Damodaran, S. And Parkin, K.L. (2008). *Food Chemistry*, 4th Ed., New York: CRC Press.

Fitzpatrick, J.J., Hodnett, H., Twomey, M., Cerqueira, P.S.M., O'Flynn, J. and Roos, Y.H. (2007). Glass transition and the flowability and caking of powders containing amorphous lactose. *Powder Technology, 178*, 119-128.

Foster, K., Bronlund, J.E. and Peterson, A.H.J. (2005). The prediction of moisture sorption isotherms for dairy powder. *International Dairy Journal, 15*, 411-418.

Fortes, M. and Okos, M.R. (1980). Drying theories: their bases and limitations as applied to foods, *Adv. Drying*, 119-150.

Goula, A.M., Karapantsios G., Konstantino,T.D., Achilias, D.S. and. Adamopoulos, G. (2008). Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp. *Journal of Food Engineering*, 85, 73–83

Halsey, G. (1948). Physical adsorption on non-uniform surfaces. *Journal of Chemical Physics, 16*, 931.

Hart, M.R., Graham, R. P., Williams, G. S. and Morgan, A.I., Jr. (1963) Foams for foam-mat drying. *Food Technology*, 17 (10), 90-92.

Henderson, S.M. (1952). A basic concept of equilibrium moisture. *Agricultural Engineering, 32*, 29.

Iglesias, H.A. and Chirife, J. (1978). An empirical equation for fitting water sorption isotherms of fruits and related products. *Canadian Institute of Food Science Technology Journal, 11*, 12.

Iguedjtal, T., Louka, N. and Allaf, K. (2008). Sorption isotherms of potato slices dried and texturized by controlled sudden decompression. *Journal of Food Engineering*, 85, 180-190.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Isse, M.G., Schuchmann, H. and Schubert, H. (1993). Divided sorption isotherm concept: an alternative way to describe sorption isotherm data. *Journal of Food Process Engineering, 16*, 147-157.

Jinapong, N., Suphantharika, M. and Jamnong, P. (2008). Production of instant soymilk powders by ultrafiltration, spray drying and fluidized bed agglomeration. *Journal of Food Engineering*, *84*, 194–205.

Jones, T. Jones, (1979). The influence of excipients in the design and manufacture of tablets and capsules. *Drug Cosmet. Ind*.

Kim, E.H., Chen, X.D. and Pearce, D. (2005). Effect of surface composition on the flowability ofindustrial spray-dried dairy powders. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces, 46*, 182187.

Klinkesorn, U., Sophanodora, P., Chinachoti, P. and McClement, D.J. (2004). Stability of industrial spray-dried dairy powers. *Colloids and Surfaces B:Biointerface ,* 46,182-187.

Kumar, M.N.S. and Siddaramaiah. (2007). Moisture sorption characteristics of starch-filled poly (styrene-co-butyl acrylate) latex based composites reinforced with polyester nonwoven fabric. *AUTEX Research Journal, 7*, 111-118.

Kurozawa, L.E., Park, K.J. and Hubinger, M.D. (2009). Effect of maltodextrin and gum arabic on water sorption and glass transition temperature of spray dried chicken meat hydrolysate protein. *Journal of Food Engineering* 91, 287–296

Leesawat, P., Laopongpaisan, A. and Sirithunyalug, J. (2004). Optimization of direct compression aspirin tablet using statistical mixture design. *Chiang Mai University Journal, 3*, 97-112.

Li, H.Y. and Li, C.F. (1999). The early high quality and high production techniques for longan trees, *South China Fruits*, 28: 30-31.

Mandala, I.G. and Bayas, E. (2004). Xanthan effect on swelling, solubility and viscosity of wheat starch dispersions. *Food Hydrocolloid, 18*, 191-201.

Masters, K. (1991). *Spray drying handbook*. 5th ed. John Wiley and son, New York.

Mathlouthi, M. and Roge, B. (2003). Water vapour sorption isotherms and the caking of food powders. *Food Chemistry, 82*, 61-71.

McGuire, R.G. (1992). Reporting of objective color measurements. *HortScience*., 27, 1254-1255.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Moraga, G., Martinez-Navarrete, N. and Chiralt, A. (2006). Water sorption isotherms and phase transitions in kiwifruit. *Journal of Food Engineering*, 72, 147-156.

Nickerson, M.T., Paulson, A.T., Wagar, E., Farnworth, R., Hodge, S.M. and Rousseau, D. (2006). Some physical properties of crosslinked gelatin-maltodextrin hydrogels. *Food Hydrocolloids*, 20, 1072-1079.

Omar, E.A.M. and Roos, Y.H. (2007). Glass transition and crystallization behaviour of freezedried lactose-salt mixtures. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie,* 40, 536-543.

Oswin, C.R. (1946). The kinetics of package life. III. The isotherm. *Journal of Industrial Chemistry,* 65, 419.

Paull, R.E. and Chen, N.J. (1987). Changes in longan and rambutan during postharvest storage, *Horticulture Science*, 22: 1303-1304.

Peleg, M. (1993). Assessment of a semi-empirical four parameter general model for sigmoid moisture sorption isotherms. *Journal of Food Process Engineering, 16*, 21.

Peng, G., Chen, X., Wu, W. and Jiang, X. (2007). Modeling of water sorption isotherm for corn starch. *Journal of Food Engineering,* 80, 562-567.

Rahman, M.S. (1995). *Food properties handbook.Newyork*: CRC Press, Inc.

Schuchmann, H., Roy, I. and Peleg, M. (1990). Empirical models for moisture sorption isotherms at very high water activities. *Journal of Food Science*, 55, 759.

Shittu, T.A. and Lawal, M.O. (2007). Factors affecting instant properties of powdered cocoa beverages. *Food Chemistry, 100*, 91-98.

Silva, M.A., Sobral, P.J.A. and Kieckbusch, T.G. (2006). State diagrams of freez-dried camu-camu (Myrciaria dubia (HBK) Mc Vaugh) pulp with and without maltodextrin addition. *Journal of Food Engineering*, 77, 426-432.

Sinija, V.R. and Mishra, H.N. (2008). Moisture sorption isotherm and heat of sorption of instant (soluble) green tea powder and green tea granules. *Journal of Food Engineering*, 86, 494-500.

Smith, S.E. (1947). The sorption of water vapor by high polymer. *Journal of the American Society,* 69, 646.

Sopade, P.A., Lee, S.B., White, E.T. and Halley, P.J. (2007). Glass transition phenomena in molasses. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie, 40*, 1117-1122.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Stencl, J. (2004). Modelling the water sorption isotherms of yoghurt powder spray. *Mathematics and Computers in Simulation,* 65, 157-164.

Terzaghi, K. and Peck, R.B. (1948). *Soil Mechanics in Engineering Practice*. New York: John Wiley and Sons, Inc.

Young, J.H. (1976). Evaluation of models to describe sorption and desorption equilibrium moisture content isotherms of Virginia-type peanuts. *Transactions of the ASAE,* 19, 146.

Zou, Y. and Brusewitz, G.H. (2002). Flowability of uncompacted marigold powder as affected by moisture content. *Journal of Food Engineering,* 55, 165-171

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved