เอกสารอ้างอิง

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

ชนันท์ ราษฎร์นิยม. (2545). *การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม-แมท.* วิทยานิพนธ์วิทยศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร,มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เชียงใหม่.

มนตรี คงตระกูลเทียน. 2552. “ตลาดมะม่วงส่งออกต่างประเทศทั่วโลก”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.cpcrop.com/ขาวสารกจกรรม/ขาวสารกจกรรม/tabid/198/ctl/ArticleView/mid/598/articleId/551/language/en-US/-52---.aspx (15 มิถุนายน 2553)

ธัญนิชา ไร่นากิจ. (2552). ซอร์ปชันไอโซเทอร์ม คุณภาพทางเคมี กายภาพ และอุณหภูมิกลาส-ทรานซิชันของน้ำลำไยผง. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2544). หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

นิธิยา รัตนาปนนท์. (2549). เคมีอาหาร. ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

นักสิทธ์ ปัญโญใหญ่. (2546). *การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่โดยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก* วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

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

พยุงศักดิ์ มะโนชัย. (2553). คัดเลือกพันธุ์มะม่วงผลิตน้ำมะม่วง. หน่วยงานวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง. ลำปาง.

พัชรี ว่องวงค์อารี. (2553). การศึกษากระบวนการผลิตมะม่วงมหาชนกผงด้วยเครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย (ปัญหาพิเศษ). สาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ-เกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง. ลำปาง.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

พิพัฒน์ ปัทมราชวิเชียร, ศศิธร นามโคตร และศิริรัตน์ อมรวิริยะกุล. (2548). “สภาวะที่เหมาะสมในการทำน้ำลำไยผงด้วยวิธีการอบแห้งแบบพ่นฝอย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.kmitl.ac.th/foodeng/new/file/project/2548-2.doc. (22 กุมภาพันธ์ 2554).

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

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

ไพโรจน์ วิริยจารี. (25 35). *การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส* . ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่. 275 น.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2550). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม้แห้ง*. เลขที่ มผช. 136/2546. กรุงเทพมหานคร.

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

ระวี เสรฐภักดี และเปรมปรี ณ สงขลา. 2542. มหาชนกมะม่วงเพื่ออุตสาหกรรมส่งออกและแปรรูป. วารสารเคหะเกษตร (3)., 64-68 น.

วิไล รังสาดทอง. (2546). *เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร*. บริษัทเท็กซ์แอนด์ เจอร์นัลพับลิเคชัน จำกัด . กรุงเทพมหานคร.

สุชาดา ไชยสวัสดิ์, สุรชัย แก้วบุญเรือง และวิภาวดี สงัดจิต. (2552). “การแปรรูปน้ำมะม่วงผงโดยวิธีอบแห้งแบบพ่นฝอย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.google.co.th/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CBYQFjAA&url=jhniTImTDIHQceT3oJEM&usg=AFQjCNHe96ACybwJgC_z_3RPyB7rO9JVug (12 พฤศจิกายน 2553)

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

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2552.“ข้อมูลพื้นฐานเศรษฐกิจการเกษตร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.oae.go.th/main.php?filename=index. (29 มกราคม 2554)

เอกดนัย กอกิมพงษ์. (2551). “เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.thaiscience.com/lab_vol/p28/Spray_Dryer.asp. (15 มิถุนายน 2553).

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.

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*. 17th ed. The United States of America.

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

Becker, H.A. and Sallans, H.R. (1956). A study of the desorption isotherms of wheat at 25°C and 50°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.

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.

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.

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*: 319-324.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Brunauer, S., Emmett, P.H. and Teller, E. (1938). The adsorption of gases in multimolecular layers. *Journal of the American Chemical Society,* 60: 309-315.

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.

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

Carolina, B.C., Carolina, S., Zamora, M.C. and Jorge, C. (2006). Glass transition temperatures and physical and sensory changes in stored spray-dried encapsulated flavors. *Journal of Food Science and Technology*, 40: 1792-1797.

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.

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*: 549-554.

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

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

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.

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.

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

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Halsey, G. (1948). Physical adsorption on non-uniform surfaces. *Journal of Chemical Physics, 16*: 931-937.

Henderson, S.M. (1952). A basic concept of equilibrium moisture. *Agricultural Engineering, 32*: 29-35.

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*: 12-18.

Jagtiani, J., Chan, H.T and Sakai, S.W. (1988). *Tropical Fruit Processing* (pp. 45-97). San Diego: Academic Press.

Jaya, S. and Das, H. (2004). Effect of maltodextrin, glycerol monostearate and tricalcium phosphate on vacuum dried mango powder properties. *Journal of Food Engineering,* 63:125-134.

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.

Kapse B.M. and Katrodia J.S. (1996). Ripening behavior of Kesar mangoes in relation to specific gravity. *Acta Horticulturae*. 455: 669-678.

Kirca, A., and Cemeroglu, B. (2003). Degradation kinetics of anthocyanins in blood orange juice and concentrate. *Food Chemistry*, 81: 583-587.

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*:182-187.

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.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Labuza., Theodo,r P. and Eyal, S. (2000). Modeling pathogen growth in meat products: future challenges. *Trends in Food Science & Technology*, 11: 394-402.

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.

Lizada. C. 1993. *Mango*. *In* Seymour G.B., Taylor J.E. and Tucker G.A. (eds.), Biochemistry of Fruit Ripening. Champman and Hall. London. pp. 255-257.

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. (1985). *Spray Drying Handbook* (4th ed.). England: Longman Scientific and Technical.

Milton, P.C., Stringheta, A.M., Ramos, 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 Technologies*, 6: 420-428.

Moraga, G., Martnez-Navarrete, N., Chiralt, A., (2004). Water sorption isotherms and glass transition in strawberry. *Journal of Food Engineering*, 62: 315–321.

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

Myhara, R.M. and Sablani, S. (2001). Unification of fruit water sorption isotherms using artificial neural networks. *Drying Technology*, 19: 1543-1554.

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: 419-425.

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

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Peleg, M. (1993). Assessment of a semi-empirical four parameter general model for sigmoid moisture sorption isotherms. *Journal of Food Process Engineering, 16*: 21-28.

Peleg, M. and Hollenbech, A. M. (1984). Flow conditioners and anticaking agents. *Food Technology*, 38(3): 93–102.

Rahman, M.S. (1995). *Food Properties Handbook. New York*: CRC Press, Inc.

Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (2006). Food dehydration. in Ramaswamy, H. and Marcotte, M. (Eds.), *Food processing principles and applications*, New York : CRC Press. 244: 291-295.

Roos, Y. H. (1995). Glass transition-related physicochemical changes in foods. *Food Technology*, 49(10): 97–102.

Roos, Y. H. and Karel, M. (1991a). Phase transitions of mixtures of amorphous polysaccharides and sugars. *Biotechnological Progress*, 7: 49–53.

Roos, Y. H. and Karel, M. (1991b). Plasticizing effect of water on thermal behavior and crystallization of amorphous food models. *Journal of Food Science*, 56: 38–43.

Roos, Y. H. and Karel, M. (1991c). Phase transition of amorphous sucrose and sucrose solution. *Journal of Food Science,* 56: 38–49.

Roos, Y. H., Karel, M. and Kokini, J. L. (1996). Glass transition in low moisture and frozen foods. *Journal of Food Technology*, 11: 95–107.

Schwarz, H. W. and Penn, F. E. (1948). Production of orange juice concentrate and powder. *Industrial Engineering Chemistry*, 40(5): 938–944.

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.

Slade, L. and Levine, H. (1994). Water and the glass transition—Dependence of the glass transition on composition and chemical structure: Special implications for flour functionality in cookie baking. *Journal of Food Engineering*, 22: 143–188.

Smith, S.E. (1947). The sorption of water vapor by high polymer. *Journal of the American Society,* 69: 646-656.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

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.

Stenel, 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.

USDA Agricultural Research Service. 2008. Mango, raw. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 21.

Wang, H., Zhang, S., Chen, G., (2008). Glass transition and state diagram for fresh and freeze-dried Chinese gooseberry. *Journal of Food Engineering*, 84: 307–312.

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