

บรรณานุกรม

เกษตรภาคเหนือ, สำนักงาน. 2533. การจัดการเพื่อพัฒนาและแก้ไขปัญหาการผลิต
การตลาดลำไย. รายงานการสัมมนา 21-22 มิถุนายน จ.เชียงใหม่.

เกษตรจังหวัดเชียงใหม่, สำนักงาน. 2540. “ข้อมูลพื้นที่เพาะปลูกลำไยจังหวัด เชียงใหม่
ปี พ.ศ. 2536 - 2539”. จ.เชียงใหม่.

เกษตรจังหวัดลำพูน, สำนักงาน. 2540. “ข้อมูลพื้นที่เพาะปลูกลำไยจังหวัดลำพูน ปี พ.ศ.
2536-2539”. จ.ลำพูน.

การค้าภายใน, กรม. 2539. ทิศทางการส่งเสริมการตลาดลำไย. เอกสารประกอบการ
สัมมนา 30 กันยายน จ.ลำพูน.

จักรวาล นำปุ่ด, ชีวันนท์ ชีอุดรคุณ, พงศธร ทวีสุข และสถาพร จิตตัตตะ. 2540. การ
การศึกษา แนวโน้มการผลิตและการส่งออกลำไยสดและลำไยอบแห้งของ
ประเทศไทย. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. จ.เชียงใหม่.

ดุษฎี ณ. ล้าปาง. 2539. “รากีการเกษตร”. เอกสารประกอบวิชาชีวภิจิเกษตรกับการ
ส่งเสริมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (อัสดำเนา).

ค่าตรวจสอบและวัดคุณภาพเกษตรท่าอากาศยานเชียงใหม่. 2540. สถิติการส่งออกลำไยอบ
แห้งปี พ.ศ. 2540. จ.เชียงใหม่..

ทรงสิริ ศิริสมพันธ์, นฤพร ธรรมชาตานามย, วิจารวรรณ ไชยบุตร, สุกัญญา ไชยโพธิ์ และ
หทัยรัตน์ โชคทวีพาณิชย์. 2539. ลำไยอบแห้ง. รายงานวิชาการเครื่องกลเกษตร.
คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

บุญภักดี งามวัฒนาภูล. 2533. การประรูปลำไยระดับธุรกิจเอกชนและการจำหน่าย
ผลิตภัณฑ์. รายงานการสัมมนา สำนักงานเกษตรภาคเหนือ 21-22 มิถุนายน
จ.เชียงใหม่.

ประกิต ดวงพิกุล. 2531. งานวิจัยเกี่ยวกับการติดต่อออกผลลำไย. รายงานสัมมนา
การพัฒนาและแก้ไขปัญหาการผลิตและ การตลาดลำไย. สำนักงานเกษตรภาคเหนือ.
จ.เชียงใหม่.

ประดับ แก้วเกษตร师. 2539. “การพัฒนาไม้ผลเพื่อการส่งออกของจังหวัดเชียงใหม่ :
การวิเคราะห์เชิงภูมิศาสตร์เกษตร”. วิทยานิพนธ์ ปริญญาโท สาขาวิชาภูมิศาสตร์.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ปากกาทอง. น.ส.พ. 2540. ปีที่ 19 (12-31 สิงหาคม) : 1

“ผลไม้ทำเงินได้ 900 ล้าน”. 2530. วารสารการเงินการธนาคาร. ปีที่ 6 ฉบับที่ 57
(มกราคม) : 151-153.

พานิชย์จังหวัดเชียงใหม่, สำนักงาน. 2539. ข้อมูลการตลาดจังหวัดเชียงใหม่ ปี
2538. จ.เชียงใหม่.

รัตนา อัตปัญญู, ลักษนา มีน่วม และสุนทร วงศ์สวัสดิ์. 2520. “การศึกษาเบรียบเที่ยบ
เพื่อหารือการทำสำเนาไหงที่เหมาะสมกับสำเนาไหงแต่ละพันธุ์”. รายงานผลการวิจัย ภาควิชา
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. คณะเกษตรศาสตร์. มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่.

รัตนา อัตปัญญู. 2538. “การแปรรูปสำเนาไหง”. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร.
คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (อัคสำเนา).

_____. 2539. “การพัฒนาและการตรวจสอบคุณภาพสำเนาไหง”. คณะอุตสาห-
กรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. (อัคสำเนา).

_____. 2539. อ้างโดยสำนักงานพาณิชย์จังหวัดลำพูน. “ความรู้ด้านการตลาด
สินค้าสำเนาไหงแปรรูป”. เอกสารประกอบการอบรม 5 มกราคม 2539. จ.ลำพูน.

วัฒนพงษ์ รักวิเชียร, สมชาย โภวนรรณฤทธิ์ และวิลาศ ชูวงศ์. 2531. “การพัฒนาเครื่อง
อบแห้งผลไม้ด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดอุตสาหกรรม”. รายงานการวิจัย ภาควิชา
พิสิการ. คณะวิทยาศาสตร์. มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าฯ.

วิวัฒน์ คล่องพานิช และ ชลธิค ศรีสัตบุตร. 2533. “การศึกษาการอบแห้งสำเนาไหงโดยใช้ก๊าซ
หุงต้ม”. รายงานการวิจัยภาควิชาชีวิศวกรรมเครื่องกล. คณะวิศวกรรมศาสตร์.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิริชัย ส่งเสริมพงษ์. 2539. หลักการอบแห้งและการใช้และบำรุงรักษาเครื่องอบ
แห้งผักและผลไม้. เอกสารประกอบการฝึกอบรม 7-9 กรกฎาคม จ.ลำพูน.

ส่งเสริมการเกษตร, กรม. 2540. “ข้อมูลพื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตสำเนาไหงในจังหวัดต่าง ๆ
ทั่วประเทศ”. กองแผนงาน. (อัคสำเนา).

คุลภากร, กรม. 2540. “สถิติการส่งออกสำเนาไหงนิดต่าง ๆ ”. (อัคสำเนา).
Cruess, W.V. 1958. *Fruit and Vegetable Products*. New York. McGraw-Hill Book
Company.

Van Loesche, H.W. 1955. *Drying and Dehydration of Foods*. New York. Reinhold
Publishing Corporation.