

เอกสารอ้างอิง

บัญชา พุทธกาล. 2546. สมการจลนศาสตร์ของการอบแห้งชิ้นเนื้อ. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิศวกรรมพลังงาน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รจนา วงศ์นิชชากุล และรสริน พันธุ์วุฒิ. 2540. การศึกษาค่าความชื้นสมดุลและอัตราการอบแห้งของลำไย. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลำไย. 2545. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.thailongans.com>. (18 กันยายน 2546)

วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.

วิไล เลือติ. 2541. กระบวนการอบแห้งและการส่งออกลำไยอบแห้งของจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน. สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วีรศักดิ์ วงศาสุราฤทธิ์. 2546. การออกแบบใช้พลังงานในการอบแห้งลำไยแบบเบคอยู่กับที่. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิศวกรรมพลังงาน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศิวะ อัจฉริยวิริยะ และสมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2533. การศึกษาพารามิเตอร์สำหรับวิเคราะห์การอบแห้งมะละกอแช่เย็น. ว.เกษตรศาสตร์ (วิทย.), 24: 196-207.

สารภี ชัญญาวร. 2545. การเปรียบเทียบพลังงานสำหรับการอบแห้งลำไยที่ได้ผลจากการใช้และไม่ใช้สารโปแตสเซียมคลอไรด์. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิศวกรรมพลังงาน บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สิงหนาท พวงจันทน์แดง. 2533. การแปรรูปลิ้นจี่อบแห้งระดับหมู่บ้านเกษตรกร. สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร, สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้, จังหวัดเชียงใหม่.

สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางชนิด. 2540. โครงการส่งเสริมการสร้างตำรา คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

อารีย์ อัจฉริยวิริยะ, ศิวะ อัจฉริยวิริยะ และปัญญา พุทธกาล. 2545. สมการจลนศาสตร์ของการอบแห้งลิ้นจี่. ว. วิทยาศาสตร์เกษตร, 33(6) :165-169.

อุมาพร สิวิลัย, 2543. ผลของชั้นความหนาและขนาดของผลลำไยต่อคุณภาพหลังการอบแบบแห้ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 82 หน้า

Acharyaviriya, A. 2001. *Simulation and optimization of the drying strategy of longan drying*. Doctor of Engineering thesis, Energy Technology Program, King Mongkut's University of Technology Thonburi.

Bolin, H.R. & Steele, R.J. 1987. *Nonenzymatic browning in dried apples during storage*. Journal of Food Science, 52(6) : 1654-1657.

Borgstrom, G., 1968. *Principal of Food*. Collier Macmillan Limited, (pp.24-30), London.

Brennan, J.G., Butters, J.R., Cowell, N.D. and Lilly, A.E.V., 1986. *Food Engineering Operation*, Applied Science Publishers, (pp.12-16), London.

Hield, J.L. and Josly, M.A., 1967. *Fundamental of Food Processing Operation*. (pp.45-52), New York.

- Jettro, J., Harvey T. C., Jr. and William S. S. 1990. *Tropical Fruit Processing*. Academic Press, Inc. California.
- Kanma. K.2002. *A Mathematical Model for Prediging Energy Consumption in Fixed-Bed Longan Drying*. Master of Engineering thesis, Energy Engineering, Chiang Mai University, 2002.
- K.J. Chua et al., (2000) . *Convective drying of banana, guava and potato pieces : effect of cyclical variations of air temperatures on drying kinetics and color change* . Drying Technology.18(4&5) pp.1559-1157.
- K.J. Chua et al., (2002) . *ON the study of time-varying temperature drying – effect on drying kinetics and product quality*. Drying Technology.pp.1559-1157.
- Medeni Maskan ,2001. *Kinetic of colour change of kiwifruits during hot air and microwave drying*. Journal of Food Engineering, 48(2001) : 169-175.
- Milton, S.F., 1985. *Some aspects of the chemistry of non-enzymatic browning (The Millard reaction)*, in Chemical changes in Food during Processing edited by Richardson, T, AVI Publishing Co., pp.1-12.
- Nuri N. Mohsenin ,1980. *Thermal Properties of Food and Agricultural Materials*. Gordon and Breach Science Publishers Inc.
- Nonhebel, G. and Moss, A.A.H., 1971. *Drying of Solid in the Chemical Industry*. Butterworth, (pp. 48-57) ,London.
- Pabis, S. and S. M. Henderson. 1962. *Grain Drying Theory. III*. The grain/air temperature relationship. J. Agric.Engrg. Res. 7:21-26.

Phoungchadang, S. and Woods, J.L. 2000. *Moisture Diffusion and Desorption Isotherms for Banana*. J. Food sci, 65(4) : 651-657.

Sitthipong, N., Siripabpra, P., Rerkkriangkrai, S., Achariyaviriya, S., Thavornun, A., Promwungkwa and Kamalaspitak, S. 1992. *Multi-Crop Dryers Project Second Phase, Final Report*, Department of Mechanical Engineering Chiang Mai University.

Somogyi, L.P. and Lun, B.S., 1986. *Dehydration of Food in Commercial Fruit Processing*. The AVL Publishing, (pp.38-45), New York.

Williams, A.G., 197 *Industrial Drying*. Billing and Sons Ltd., (pp.23-29), London.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved