

เอกสารอ้างอิง

- จงจิตร หิรัญลาก. 2540. กระบวนการพลังงานแสงอาทิตย์ในรูปความร้อน. คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 203 หน้า.
- ธีระศักดิ์ ปั้นวิชัย. 2545. ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโภค. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 97 หน้า.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2539. เคมีอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ณัญญา คนเชื้อ. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 256 หน้า.
- ครุณี ธนะนันท์กุล. 2532. เทคโนโลยีในการผลิตอาหาร มหาวิทยาลัยรามคำแหง. หน้า 199 หน้า.
- บัญญัติ สุขศรีงาม. 2536. จุลชีววิทยา สำหรับพยาบาลศาสตร์และสาธารณสุขศาสตร์. ภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา. 367 หน้า.
- บุญเลิศ ศรีสารา และวินัย เพลินชัยวานิช. 2530. ผลไม้และผลิตภัณฑ์จากผลไม้. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มูลนิธิโครงการหลวง. 2543. พืชสมุนไพรเมืองหนาว เอกสารเผยแพร่. สำนักงานมูลนิธิโครงการหลวง เชียงใหม่.
- รัฐธิปไตย ป่างวัชรกร. 2545. การพัฒนาเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 125 หน้า.
- ลักขณา รุจนะไกรกานต์ และ นธิยา รัตนาปนนท์. 2533. หลักการวิเคราะห์อาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 166 หน้า.
- วิจิตร คงพล. 2524. พลังงานกับชีวิต. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ. 182 หน้า
- วิชัย จันทร์รักษา. 2542. การพัฒนาเครื่องอบแห้งตะไคร้พลังงานแสงอาทิตย์. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 67 หน้า

- วิฑูรย์ พลาสุทนต์. 2539. พืชสมุนไพรและยาไทย (Medicinal Plants and Thai Herbal Medicinal). สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะเกษตรศาสตร์ นครศรีธรรมราช. 264 หน้า.
- วิวัฒน์ ตันตะพานิชกุล. 2539. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการอบแห้งในอุปกรณ์อบแห้งในอุตสาหกรรม. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น). 119 หน้า.
- วินัส ทัดเทียม. 2542. การอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์แบบใช้ไอน้ำเป็นพลังงานเสริมระดับอุตสาหกรรม. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีพลังงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 139 หน้า.
- ศักดิ์ บวร. 50 วิธีปฏิบัติคนเมื่อคุณเป็นโรคเบาหวาน. สำนักพิมพ์สมิต. กรุงเทพฯ. 215 หน้า
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2535. การอบแห้งเมล็ดธัญพืช. คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. พิมพ์ครั้งที่ 5. 378 หน้า.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ์. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. กรรมวิธีการอบแห้ง. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 30 หน้า.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2544. การใช้ตู้อบแห้ง Tray dryer และตู้อบแสงอาทิตย์ในหลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องเทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้งสำหรับสถาบันราชภัฏ ระหว่างวันที่ 5 - 9 มีนาคม พ.ศ. 2544 จัดโดยศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวรรณ เวชอภิกุล. 2528. พืชสมุนไพรและพืชพิษ. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 171 หน้า.
- โสจร คิริเลิศ. 2538. การอบแห้งกระเทียมโดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ร่วมกับพลังงานจากก๊าซชีวภาพ. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 158 หน้า.
- A.O.A.C. 1998. Official methods of the A.O.A.C. 16th ed. Analysis Association of Official Analytical Chemists. Marryland. U.S.A.
- A.O.A.C. 2000. Official methods of the A.O.A.C. 17th ed. Analysis Association of Official Analytical Chemists. Marryland. U.S.A.

- Ablanco, M. C., L.C. Ming, M. O. M. Marques, and O. A. Bovi. 2002. Drying temperature effects in peppermint essential oil content and composition. *Acta Hort.* (ISHS) 569:9598. [Online]. Available:<http://www.actahort.org/books/569/56915.html>
- Analytical Chemists. Marryland. U.S.A.
- Bala, B. K., M. R. A. Mondol, B. K. Biswas, B. L. DasChowdury, and S. Janjai. 2002. Solar drying of pineapple using solar tunnel drier. *Renewable Energy*. No. 28
- Balladin, D. A., and O. Headley. 1999. Evaluation of solar dried thyme (*Thyme vulgaris Linne*) Herbs. *Renewable Energy*. No. 17
- Balladin, D. A., and O. Headley. 1998. Evaluation of solar dried thyme herbs. Center for Resource Management and Environmental Studies, University of the West Indies.
- Bennamoun, L., and A. Belhamri. 2002. Design and simulation of a solar dryer for agriculture products. *J. Food. Eng.* 59:259-266.
- Diaz – Maroto, M. M., M. S. Perez – Coello, and M. D. Cabezudo. 2002. Effect of different drying methods on the volatile components of parsley (*Peroselum crispum L.*) *European Food Research and Technology*. No.3
- Esper, A., and W. Muhlbauer. 1998. Solar drying – an effective means of food preservation. *Renewable Energy*. No.15
- Joseph, M. L. 1968. Essentials of textiles:Holt. Rinehart and Winston, New York.
- Keville, K. 1991. The Illustrated Herb Encyclopedia. Michael Friedman Publishing Group, Inc., Virginta.
- Macrae, R., R. K. Robinson, and M. J. Sadler. 1993. Encyclopedia of Food Science Food Technology and Nutrition. Academic Press, Limited, London.
- McGuire, R. G. 1992. Reporting of objective color measurements. *Hort Science*.27(12) : 1254 – 1555
- Merory, J. 1968. Food Flavorings Composition Manufacture and Use. The AVI Inc., Connecticut.
- Muller, J., G. Reisinger, J. Kisgeci, E. Kotta, M. Tesic, and W. Muhlbauer. 1988. Development of a greenhouse – type solar dryer for medicinal plants and herbs. Agricultural Engineering Department, Hohenheim University F.R.G., Institute for Field and Vegetable Crops, Novi Sad University, Yugoslavia, Instiute for Mechanization, Novi Sad University, Yugoslavia.

- Newall, C. A., L. A. Anderson, and J. D. Phillipson. 1996. *Herbal Medicines*. CRC Press, Inc., USA.
- Pomeranz, Y., and C. E. Meloan. 1990. *Food Analysis Theory and Practice*. Revised edition. AVI Publishing Co., Inc., Westport Connecticut, U.S.A. 709 pp.
- Prakash, V. 1990. *Leafy Spices*. CRC Press, Inc., USA.
- Praszna, L., and J. Bernath. no date. Correlations between the limited level of nutrition and the essential oil production of peppermint. *ISHS Acta Horticulturae* 344 : International Symposium on Medicinal and Plants.
- Rocha, T. A., A. C. Lebert, and M. Audouin. Effects of drying conditions and of blanching on drying kinetics and colour of mint (*Mentha Spicata Huds*) and Basil (*Ocimum Basilicum*). In; *Drying '92-Proceedings of the 8th International Drying Symposium*, Montreal, Elsevier, 1992. 1360 p.
- Spirovska, M. 2002. Effect of drying on quality of rosemary and thyme plants produced in the Chaing Mai District, Thailand.
- Yahya, M., Y. S. Gallali, and F. B. Abujnah. 2000. Preservation of fruits and vegetables using solar drier : a comparative study of natural and solar drying ,III; chemical analysis and sensory evaluation data of the dried sample (grapes, figs, tomatoes and onions). *Renewable Energy* 19.