

## เอกสารอ้างอิง

กำพล ศิริประเสริฐ และเมธี พันนุรัตน์ 2539. เครื่องอบแห้งขิง. ปรินิพนธ์วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต, สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องกล, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

จงจิตร หิรัญลาภ และคณะ 2537. การอบแห้งผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจากพลังงานแสงอาทิตย์. รายงานการวิจัย สาขาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะพลังงานและวัสดุ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ชลิตา พึ่งจาง 2546. แนวทางการอบแห้งลำไยแบบใช้อุณหภูมิอบแห้งแบบเป็นลำดับขั้น. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ชานินทร์ การภักดี 2540. การอบแห้งเมล็ดพันธุ์ด้วยป้ความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะพลังงานและวัสดุ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

ณัฐวุฒิ คุยฎีและธีรจักรคุปรัตน์ 2534. การพัฒนาระบบการอบแห้งผลไม้โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์เป็นพลังงานเสริม. วิทยานิพนธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะพลังงานและวัสดุ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

เปี่ยมศิลป์ ทองทิพย์ 2540. การอบแห้งเมล็ดในมะม่วงหิมพานต์ด้วยเครื่องอบแห้งแบบถาดหมุน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาเทคโนโลยีพลังงาน, คณะพลังงานและวัสดุ, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

รจนา วงศ์นิชชากุล และรสริน พันธุ์วุฒิ. 2540. การศึกษาค่าความชื้นสมดุลและอัตราการอบแห้งของลำไย. ปรินิพนธ์วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต, ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ลำไย 2545. “สถานะการทั่วไปของผลผลิตทางการเกษตร” (ระบบออนไลน์) แหล่งที่มา [www.thaifarmer.oae.go.th](http://www.thaifarmer.oae.go.th), (23 มีนาคม 2548)

วีรศักดิ์ วงศาสุรฤทธิ์ 2546. การอบปติไมซ์การใช้พลังงานในการอบแห้งลำไยแบบเบดอยู่กับที่. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต, ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล สาขาวิศวกรรมพลังงาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สารภี ัญญถาวร 2545. การเปรียบเทียบพลังงานสำหรับการอบแห้งลำไยที่ได้ผลการการใช้และไม่ใช้สารโปแตสเซียมคลอไรด์.วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต,ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล สาขาวิศวกรรมพลังงาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สมชาติ โสภณธฤทธิ์.2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท.

โครงการส่งเสริมการสร้างตำรา คณะพลังงานและวัสดุ  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

อดิพงษ์ นันทพันธุ์, สมศักดิ์ ปกแก้ว, ประหยัด ยศน้อย,ศรีธร อุปคำ,ธีรศักดิ์ นาคง,ชาญณรงค์ ชมพู 2546. การวิเคราะห์สมรรถนะเชิงความร้อนของเตานึ่งก้อนเชื้อเห็ด.การประชุมวิชาการการถ่ายเทพลังงานและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อนครั้งที่2. ศูนย์ฝึกอบรมไทยพาณิชย์ อำเภอหางดง เชียงใหม่, 25-26 กันยายน.

อรุณี ผุดผ่อง และคณะ.2533.การศึกษาพารามิเตอร์สำหรับวิเคราะห์การอบแห้งเมล็ดข้าวโพด. วิศวกรรมสาร.เล่มที่4 : 95-101

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.

ASHRAE,1997.Hand Book of Fundamental. American Society of Heating Refrigeration and Air-Condition Engineer.

ASHRAE, 2001.Hand Book of Fundamental. American Society of Heating Refrigeration and Air-Condition Engineer.

Borgstrom,G.1968. Principle of Food,London,Collier Macmillan Limited. pp :24-30.

Brooker, D.B., F.w. Bakker-Arkma., and C.W. Hall., 1981. Drying Cereal Grains. AVI.

Brennan, J.G., Butters, J.R., Cowell, N.D.and Lilly, A.E.V.1986. Food Engineering Operations, London, Applied Science Publishera. pp: 12-16

Henderson, S.M. 1943. Resistance of shelled corn and bin Walls to airflow. Agri. Eng. 25, 367-369, 374.

Hield,J.L.,and Josly,M.A.,1967.Fundamentals of Food Processing Operations, New York, The AVL Publishing.pp:45-52.

Kanma, K. 2002. A mathematical for predicting energy consumption in fixed-bed longan drying M.S. Thesis, Chiangmai University

Luikov, A.V., 1966. Heat and Mass Transfer in Cappillary Porous Bodies. London, Pergamon Press.

Nonhebel,G. and Moss,A.A.H.,1971.Drying of Solid in the Chemical Industry, London Butterwort,pp:48-57.

Page,G.E.1949.Factors influencing the maximum rate of rate of drying shell corn in layers.Unpublished M.S, Thesis. Purdue University ,West Lafayette, Indiana.

Sitthiphong,N.,P.Siripabpra,P. Rerkkriangkrai, S.Acharyaviriya, S. Thavornun,A.Promwungkwa, and S.Kamalaspitak.1990. *Multi-Crop Dryer Project Second Phase*. Final Report, Department of Mechanical Engineering,Chiang Mai University.

Somogyin,L.P. and Lun,B.S.,1986. Dchydratation of Food , in Commercial Processing,Edited by Woodroof, J.G.and Lun,B.S.,New York, The AVL Publissing,pp: 38-45.

Williams,A.G.,1976. InDustrial Drying London,Billing and Sons Ltd,pp:23-29.