

เอกสารอ้างอิง

- กรมการค้าต่างประเทศ สำนักบริหารการนำเข้าส่งออกสินค้าทั่วไป. 2548. สถานการณ์การค้าลำไย. กรุงเทพฯ.
- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. รายงานวิจัย ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม พิษณุโลก.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. “การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโฟม – เมท”. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ชวลิต สิทธิสมบัติ. 2539. Aromatic Compounds. ภาควิชาเภสัชเวท คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร. หน้า 12-21.
- นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. เคมีอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์. 2542. ลำไยไม้ผลเศรษฐกิจเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์ พิทยา สรวมลสิริ รำไพพรรณ อภิชาติพงษ์ชัย. 2541. สถานภาพการผลิตพันธุ์และแนวทางการพัฒนาลำไยเพื่ออุตสาหกรรมในเขตภาคเหนือ. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุ่งนภา พงษ์สวัสดิ์มานิต. 2535. การทำแห้งอาหาร. หน้า 222-223. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้งเฮาส์.
- รัตนา อัดตปัญญา และอัจฉรา เทียมภักดี. 2543. วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสด เพื่อการแปรรูปเป็นเนื้อลำไยอบแห้งในเชิงพาณิชย์. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร ในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร, หน้า 164-172. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. 2540. การอบแห้งผลไม้ ในการอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท.
หน้า 254. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2548. สถานการณ์ลำไย “มาตรฐานเกรดสินค้า”. ศูนย์บริหารจัดการ
ลำไย. กรุงเทพฯ: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

วิรัช มาศจมาดล. 2538. อาหารที่เป็นยาได้ “ผลไม้”. นานมีบุคส์จำกัด: กรุงเทพฯ.

วิไล รังสาดทอง. 2543. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สถาบันเทคโนโลยีพระ
จอมเกล้าพระนครเหนือ. กรุงเทพฯ.

ศูนย์วิจัยและพัฒนาลำไยและลิ้นจี่มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2543. การผลิตลำไย. สิรินาถการพิมพ์:
เชียงใหม่.

อรุณี อภิชาติสรางกูร. 2551. รายงานฉบับสมบูรณ์น้ำผักและผลไม้ผงคุณภาพสูงเพื่อเสริมสุขภาพ.
หน่วยวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารจากธรรมชาติ สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

Alcazar A., Jurado J.M., Pablos F., Gonzaleg A.G. and Martin M.J. 2006. HPLC determination of
2-furaldehyde and 5-hydroxymethyl-2-furaldehyde in alcoholic beverages.
Microchemical Journal, 82: 22-28.

Alibus, I., 2007. Microwave, air and combined microwave-air-drying parameters of pumpkin
slices. *LWT-Food Science and Technology*, 40: 1445-1451.

AOAC. 2000. In Association of Official Analytical Chemist. AOAC Inc., Arlingto Verginia, USA.

Barbosa-Canovas Gustavo V. and Vega-Mercado Humberto. 1996. Dehydration of foods.
Chapman & Hall. USA.

Bondaruk, j., Markowski, M. and Blaszczak, W. 2007. Effect of drying conditions on the quality
of vacuum-microwave dried potato cubes. *Journal of Food Engineering*, 81: 306-312
Chemblink. “Ellagic acid”. [Online]. Available. <http://www.chemblink.com/products/476-66-4.htm>
(18 September 2008)

Cui, Z., Xu, S. and Sun, D. 2003. Dehydration of garlic slice by combined microwave-vacuum
and air drying. *Drying Technology*, 21: 1173-1184.

Drouzas, A.E. and Schubert, H. 1996. Microwave Application in Vacuum Drying of Fruits.
Journal of Food Engineering, 28: 203-209.

Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. 2nd edition. New York, Marcel Dekker, Inc.

- Gowen, A., Abu-Ghannam, N., Frias, J. and Oliveira, J. 2006. Optimisation of dehydration and rehydration properties of cooked chick-peas (*Cicer arietinum* L.) undergoing microwave-hot air combination drying. *Trends in Food Science and Technology*, 17:177-183.
- Henriette's Herbal Homepage. 2008. Acidum Gallicum (U.S.P) Gallic acid. [online]. Available. www.henriettesherbal.com/electric/acidum.gall.html. (30 August 2008)
- James, C. S. (1995). Analytical Chemistry of Foods. Chapman & Hall, Glasgow, UK.
- Khraisheh, M.A.M., Cooper, T.J.R. and Magee, T.R.A. 1997. Microwave and air drying. Fundamental considerations and assumption for the simplified thermal calculations of volumetric power absorption. *Journal of Food Engineering*, 33: 207-219.
- Lin, T.M., Durance, T.D. and Scaman, C.H. 1998. Characterization of vacuum microwave, air and freeze dried carrot slices. *Food Research International*, 31: 111-117.
- Masken, M. 2000. Microwave/air and microwave finish drying of banana. *Journal of Food Engineering*, 44: 71-78.
- Mullin, J. 1995. Microwave processing. In: New Methods of Food Preservation Blackie Academic and Professional, Bishopbriggs, Glasgow: 112-134.
- Paull, R.E. and Chen, N.J. 1987. Change in longan and rambutan during postharvest storage. *Hort Science*. 22: 1303-1304.
- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. Food Science. Chapman and Hall, New York.
- Prabhanjan, D. G., Ramaswamy, H.S. and Raghavan, G.S.V. 1995. Microwave assisted convective air drying of thin layer carrots. *Journal of Food Engineering*, 25: 95-104.
- Rangkadilok, N., Sitthimonchai, S., Worasuttayangkurn, L., Mahidol, C., Ruchirawat, M. and Satayavivad, J. 2006. Evaluation of free radical scavenging and antityrosinase activities of standardized longan fruit extract. *Food and Chemical Toxicology*, 45: 328-336.
- Rangkadilok, N., Worasuttayangkurn, L., Bennett, R. and Satayavivad, J. 2005. Identification and quantification of polyphenolic compounds in longan (*Euphoria longana* Lam.) fruit. *Agricultural and Food Chemistry*, 53: 1387-1392.
- Ren, G. and Chen, F. 1998. Drying of American ginseng (*Panax quinquefolium*) roots by microwave-hot air combination. *Journal of Food Engineering*, 35: 433-445.

- Sharma, G.P. and Prasad, S. 2006. Optimization of process parameters for microwave drying of garlic cloves. *Journal of Food Engineering*, 75: 441-446.
- Soong, Y. and Barlow P. 2006. Quantification of gallic acid and ellagic acid from longan (*Dimocapus longan* Lour.) seed and mango (*Mangifera indica* L.) kernel and their effects an antioxidant activity. *Food Chemistry*, 97: 524-530.
- Subhadrabandhu, S. 1990. *Lychee and longan Cultivation in Thailand*. Rumthai Publication. Thailand. 40 p.
- Sumnu, G., Turabi, E. and Oztop, M. 2005. Drying of carrots in microwave and halogen lamp-microwave combination ovens. *LWT-Food Science and Technology*, 38: 549-553.
- Thuery, J. 1992. *Microwaves: Industrial, Scientific and Medical Applications*. Artech House, Norwood, MA.
- USDA Nutrient Database for Standard Reference. 2003. *Longan, raw NDB No. 09172*. [Online] Available. http://www.nal.usda.gov/fnic/cgi_bin/list_nut.pl (15 September 2007)
- Vadivambal, R. and Jayas, D.S. 2007. Changes in quality of microwave- treated agricultural products-A review. *Biosystems Engineering*, 98: 1-16.
- Varith, J., Dijkanarukkul, P., Achariyaviriya, A. and Achariyaviriya, S. 2007. Combined microwave-hot air drying of peeled longan. *Journal of Food Engineering*, 81: 459-468.
- Wang, J., Sheng, K., 2006. Far-Infrared and microwave drying of peach. *LWT-Food Science and Technology*, 39: 247-255.
- Wang, Z., Sun, J., Chen, F., Liao, X. and Hu, X. 2007. Mathematical modelling on thin layer microwave drying of apple pomace with and without hot air pre-drying. *Journal of Food Engineering*, 80: 536-544.
- Wikipedia¹. 2008. *Gallic acid*. [online]. Available http://en.wikipedia.org/wiki/Gallic_acid (15 August 2008)
- Wikipedia². 2008. *Ellagic acid*. [online]. Available http://en.wikipedia.org/wiki/Ellagic_acid (15 August 2008)
- Yongsawatdigaul, J. and Gunasekaran, S. 1996b. Microwave vacuum drying of cranberries, part II: Quality evaluation. *Journal of Food Processing and Presevation*, 20: 145-156.