เอกสารอ้างอิง

ณัฐวุฒิ กุลเสถียร.2553.*การวิเคราะห์พารามิเตอร์และการจำลองสภาพเพื่อหาสภาวะการอบแห้งที่เหมาะสมของกล้วยแผ่น*.วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิศวกรรมพลังงาน. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ทัศวรรณ ปัญญาบุตร. 2546. *การอบแห้งลำไยแบบคว้านเมล็ดออก*. วิทยานิพนธ์วิศวกรรม-ศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธณัฏฐ์ยศ สมใจ, ศิวะ อัจฉริยวิริยะ และอารีย์ อัจฉริยวิริยะ.2547.*การจำลองสภาพการอบแห้งลำไยทั้งลูกด้วยแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งแบบไม่สมดุล*.การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทพลังงานความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน (ครั้งที่3), เบลวิลล่า รีสอร์ท อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่, 21-22 สิงหาคม.

ไพรัชต์ ดิฐคณารักษ์กุล.2548.*การพัฒนากระบวนการอบแห้งลำไยโดยใช้คลื่นไมโครเวฟเสริมด้วยลมร้อน*.วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภราดร หนูทอง.2548. *การจำลองสภาวะเพื่อหาความหนาของชั้นลำไยที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการอบแห้งลำไยทั้งลูก*. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วีรศักดิ์ วงศาสุราฤทธิ์. 2546. *การออปติไมซ์การใช้พลังงานในการอบแห้งลำไยแบบเบดอยู่กับที่*. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. 2540. *การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท*. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. กรุงเทพฯ.

สารภี ชัญถาวร. 2545. *การเปรียบเทียบพลังงานสำหรับการอบแห้งลำไยที่ได้ผลจากการใช้และไม่ใช้สารโปแตสเซียมคลอเรต*.วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าและอาหารแห่งชาติ.กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.2549. *มาตรฐาน มกอช.8-2549.เนื้อลำไยสดอบแห้ง*.(ระบบออนไลน์).แหล่งที่มา http://www.acfs.go.th/standard/download/dried_long_flesh.pdf

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร.2555. “ข้อมูลการส่งออกลำไย” (ระบบออนไลน์).แหล่งที่มา http://www.oae.go.th

Achariyaviriya, A., Soponronnarit, s. and Tiansuwan, J. 2000. *Drying kinetics of longan flsh*.Proceeding of the International Agricultural Engineering coference Bankok Thailand, December 4-7

Achariyaviriya, A. 2001. *Simulation and optimization of the drying strategy of longan drying*. Doctor of Engineering thesis, Energy Technology Program, King Mongkut's University of Thecnology Thonburi. 140 P.

AOAC. 1995. Association of official analytical chemists.16th ed. AOAC Inc. Virginia, USA.

Crank, J. *The Mathematics of Diffusion*. (1975). Oxford University Press, 2nd Edition, 44-48.

Inazu, T., Iwasaki, K. and Furuta, T. *Effect of Temperature and Relative Humidity on Drying Kinetics of Fresh Japanese Noodle (Udon)*, (2002). Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie, vol. 35, 649-655

Janjai, S., Bala, B.K., Lamlert, N., Mahayothee, B., Muhlbauer, W. and Muller, J. 2007. Moisture diffusivity determination of different parts of longan fruit. International Journal of food Properties 10, pp. 471-478.

Janjai, S., Lamlert, N., Intawee, P., Mahayothee, B., Haewsungcharern, M., Bala, B.K., Nagle, M., Leis, H. and Muller, J. 2008. *Finite element simulation of drying of longan fruit.* Drying Technology 26, pp. 666-674.

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

Oswin, GR. 1946. *The kinetics of package life*. III. The isotherm J Chem. Ind. (London).64.419

Page, G.E. 1949.*Factors Influencing the Maximum Rate of Air Drying Shelled corn in Thin-layers.* M.S. Thesis Purdue University, Indidna.

Somjai, T., Achariyaviriya, A., Achariyaviriya, A. and Namsaguan, K.2009. *Strategy for longan drying in two-stage superheated steam and hot air.*Journal of Food Engineering 95, pp. 313-321.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved