

## บรรณานุกรม

กรมการค้าต่างประเทศ (2552). การส่งออกสับประรดและผลิตภัณฑ์สับประรด - กรมศุลกากร 2552.

กรมศุลกากร

ไกรสิงห์ อุดมญาติ. (2552). การพัฒนาเครื่องอบแห้งใบชาโดยใช้ป้้มความร้อน. วิทยานิพนธ์ วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน, ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ซัชวาล ตันทกิตติ. 2544. **คู่มือระบบทำความเย็น**. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกลมหาวิทยาลัยเวียง ใหม้เชียงใหม่.

นครินทร์ กันติเกตุ. (2552). การออกแบบระบบอบแห้งและห้องเย็นสำหรับสมุนไพรไทยด้วย เทคโนโลยีป้้มความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน, ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

นราทิพย์ ชูติวงศ์. (2556). **เศรษฐศาสตร์การจัดการ**. กรุงเทพฯ : คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกร มมหาวิทยาลัย, 2556. 456 หน้า

ประพันธ์ ศิริพลัปลา. (2555). การพัฒนาเครื่องอบแห้งที่เหมาะสมสำหรับการอบแห้งแกน สับประรด. รายงานการวิจัย. เชียงใหม่: ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พิชิต ถุกษนันท์ และ สะพรั่ง สุวภิรมย์โชติ. 2537. การทำความเย็น. กรุงเทพฯ : ภาควิชา วิศวกรรมเครื่องกล สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

เรียวโซ โทเอ และวิวัฒน์ ตันฑะพานิชกุล. **อุปกรณ์อบแห้งในอุตสาหกรรม**. โครงการสนับสนุนเทคโนโลยีอุตสาหกรรม สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น), 2525.

วสิน เรื่องกำเนิด. (2548). การประเมินสมรรถนะการอบแห้งสมุนไพรโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบป้้ม ความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน, ภาควิชา วิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วีระ ฟ้าเฟื่องวิทยากุล. (2547). เครื่องอบแห้งชนิดป้้มความร้อนแบบประหยัดพลังงาน. รายงาน วิจัยฉบับสมบูรณ์เสนอต่อคณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

- ศิวะ อัจฉริยะวิริยะ, วศิน เรื่องกำเนิด, อารีย์ อัจฉริยะวิริยะ และยุวนารี นามสงวน. (2548). การประเมิน สมรรถนะการอบแห้งสมุนไพรโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบปั๊มความร้อน. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุนีย์พร พรหมดวง. (2546). การอบแห้งตะไคร้ด้วยปั๊มความร้อน. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- สุธรรม ตั้งสัมพันธ์. โรงงานผลิตอาหารอบแห้ง. ห้างหุ้นส่วนจำกัดโรงงานอาหารเชียงใหม่ เลขที่ 30/4 หมู่ 1 ต.บ้านใหม่ อ.สามพราน จ.นครปฐม 73100.
- สมชาติ โสภณรณฤทธิ และ ศิวะ อัจฉริยะวิริยะ. 2543. การอบแห้งเมล็ดผักและผลไม้ด้วยปั๊มความร้อน. วารสารราชบัณฑิตยสถาน ปีที่ 25 ฉบับที่ 2, หน้า 214-228.
- เหมือนจิต แจ่มศิลป์. (2547). สภาพการทำงานที่เหมาะสมที่สุดของเครื่องอบแห้งมะละกอแช่อบแบบปั๊มความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน, ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อดุลย์ หลักชัย. (2552). การวิเคราะห์สมรรถนะกระบวนการอบแห้งไพลด้วยเครื่องอบแห้งปั๊มความร้อน. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมพลังงาน, ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Macrae, R.Robinson R.K.,Sadler M.J. (1993). **Encyclopedia of Food Science Technology and Nutrition: Dressing and Mayonnaise-Fruits of Tropical Climate.** London,San Diego Academic Press.
- Masmoudi,W.and Prat, M. **Heat and mass transfer between a porous and parallel external flow. Application to drying of capillary porousmaterials,** Heat and Mass transfer, vol 34
- Sonntag, R. E., Brognakke, C., and Van Wylen, G. J. 1998. **Fundamental of Thermodynamics, 5<sup>th</sup> ed.** New York : John Wiley & Sons Inc.