

เอกสารอ้างอิง

- ชลิตา พึ่งจาบ. (2546). *แนวทางการอบแห้งลำไยทั้งลูกแบบใช้อุณหภูมิการอบแห้งเป็นลำดับขั้น*. (วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่).
- โชติวรรณ พัฒนจันทร์. (2556). *ผลของปัจจัยของลมร้อนและความชื้นวัสดุที่มีต่ออัตราการอบแห้งลำไยคว้านเมล็ด*. (วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่).
- ทศวรรษ ปัญญาบุตร. (2546). *การอบแห้งลำไยแบบคว้านเมล็ดออก*. (วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่).
- ธัญญ์ยศ สมใจ, ศิวะ อัจฉริยวิริยะ และอารีย์ อัจฉริยวิริยะ. (2547). *การจำลองสภาพการอบแห้งลำไยทั้งลูกด้วยแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ของการอบแห้งแบบไม่สมดุล*. การประชุมวิชาการเรื่องการถ่ายเทพลังงานความร้อนและมวลในอุปกรณ์ด้านความร้อน (ครั้งที่ 3), เบลวิลล์รีสอร์ท อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่. 21-22 สิงหาคม 2547.
- ปิยะวรรณ มาศิริ. (2551). *จลนพลศาสตร์ของการเปลี่ยนแปลงสีของลำไยแบบคว้านเมล็ดออกภายใต้การอบแห้งไอน้ำร้อนยวดยิ่งและลมร้อน*. (วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิศวกรรมพลังงาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่).
- สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. (2540). *การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท*. (สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพฯ).
- สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. (2559). “ข้อมูลการส่งออกลำไย”. ค้นเมื่อ 20 สิงหาคม 2559, จาก http://www.oae.go.th/fruit_report/export_import/export.php.
- 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. 140P.
- Crank, J. (1975). The Mathematics of Diffusion. *The 2nd edition*, Clarendon Press. Oxford.

- Devahasin, S., and Suvarnakuta, P. (2004). Superheated-steam-drying of food products. In *Dehydration of Products of Biological Origin*, Mujumdar, A.S. (Ed.). Science Publishers, Enfield, 493-511.
- Deventer, H.C. and Hejimits, R.M.H. (2001). Drying with superheated steam. *Journal of Food Engineering. Drying Technology*, 19(8), 2003-2005.
- Elustondo, D., Elustondo, M., and Uribicain, M. (2002). Drying with superheated steam: maximum drying rate as a linear function of pressure. *Chemical Engineering Journal*, 86, 69–74.
- Elustondo, D., Elustondo, M., and Uribicain, M.J. (2001). Mathematical modeling of moisture evaporation from foodstuffs exposed to subatmospheric pressure superheated steam. *Journal of Food Engineering. Drying Technology*, 49, 15-24.
- Hunterlab. (2015). Application Notes: Hunterlab vs CIE lab. Search on 20 August 2015. Online sources <http://www.hunterlab.com/application-notes.html>.
- Leeratanarak, N., Devahasin, S., and Chiewchan, N. (2005). Drying kinetics and quality of potato chips undergoing different drying techniques. *Journal of Food Engineering*, 77, 635-643.
- Methakhup, S., Chiewchan, N., and Devahastin, S. (2005). Effects of drying methods and conditions on drying kinetics and quality of Indian gooseberry flake. *LWT - Food Science and Technology*, 38, 579-587.
- Nimmol, C., Devahastin, S., Swasdisevi, T., and Soponronnarit, S. (2007). Drying and heat transfer behavior of banana undergoing combined low-pressure superheated steam and far-infrared radiation drying. *Journal of Applied Thermal Engineering*, 27, 2483–2494.
- Page, 1949. Factors influencing the maximum rate of air drying shelled corn in thin-layers. *M.S. Thesis Purdue University, Indiana*.
- Somjai T., Achariyaviriya S., Achariyaviriya A. and Namsaguan K. (2009). Strategy for longan drying in two-stage superheated steam and hot air. *Journal of Food Engineering*, 95, 313-321.
- Suvarnakuta, P., Devahastin, S., Soponronnarit S., and Mujumdar, A.S. (2007). Drying kinetics and inversion temperature in a low-pressure superheated steam drying system. *Industrial & Engineering Chemistry Research*, 44, 1934-1941.