เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการเกษตร. 2541. **เอกสารประกอบการประชุมประชาพิจารณ์ เรื่องการกำหนดมาตรฐานลำไย**. ศูนย์ผลักดันสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก. 29 หน้า.

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2543. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 505 หน้า.

งานพัฒนาสถาบันเกษตร. 2540. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือนลำไยอบแห้ง** สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน กรมส่งเสริมการเกษตร. 10 หน้า.

ชูชาติ สุวุฒิ และพิสิฐ มงคลแสงสุรีย์. 2540. **การศึกษาคุณลักษณะของลำไยอบแห้ง.** ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลับเชียงใหม่, 63 หน้า.

ดำรง สุภามูล. 2541. **การถนอมผลผลิตลำไยโดยการอบแห้งของเกษตรกรในเขตกิ่งอำเภอดอยหล่อ จังหวัดเชียงใหม่**. วิทยา ศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 96 หน้า.

ทองวัน ปัญญาแก้ว. 2541. **เทคโนโลยีการอบแห้งลำไยและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน**. วิทยาศาตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 67 หน้า.

เทคโนโลยีชาวบ้าน. 2542. **วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดโดยการอดความร้อน.** มติชนบท ปีที่ 12 (15 กรกฎาคม 2542) หน้า 8.

นวลศรี รักอริยธรรม. 2543. **การพัฒนาและเพิ่มพูนค่าผลิตภัณฑ์ลำไย**. วารสารวิทยาศาสตร์ ปีที่ 54 ฉบับที่ 6. 394 หน้า.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2544. **หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 160 หน้า.

บริษัท ลิขิตชีวัน จำกัด. 2540. **ขั้นตอนและวิธีการอบแห้งลำไยทั้งเปลือก**. เอกสารการใช้เตาอบแห้งลำไย จังหวัดเชียงใหม่. 2 หน้า.

ประกาศองค์การตลาดเพื่อการเกษตรกร. 2545. เรื่อง **การกำหนดคุณภาพลำไยอบแห้ง** ตามโครงการแทรงแซงตลาดลำไยปี 2545. ประกาศ ณ วันที่ 12 กรกฎาคม พุทธศักราช 2545.

ประหยัด มะโนพะเส้า. 2540. **การอบลำไยให้ได้คุณภาพ**. สำนักงานเกษตร จังหวัดลำพูน. 24 หน้า.

ปิยจิตรา ศรีวรกุล. 2545. **ผลของสารถนอมอาหารและสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของผลลำไยพันธุ์ดอหลังการเก็บเกี่ยว**. วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 230 หน้า.

พนอรัตน์ สิทธิปราณี 2533. **ลำไยอบแห้ง** วารสารอุตสาหกรรมสาร. 33(8) : หน้า 33 – 39.

ไพบูลย์ ธรรมรัตน์มาศิก. 2532. **กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร**. สำนักพิมพ์โดเดียนสโตร์ กรุงเทพฯ. 302 หน้า.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2539. **อาหารกึ่งแห้ง**. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 203 หน้า.

ไพโรจน์ วิริยจารี. 2543. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งแห้ง**. ปฏิบัติการ 6055473 ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 21 หน้า.

มนตรี ด่านไพบูลย์. 2543. **การเปรียบเทียบการผลิตและการตลาดของลำไยในสาธารณรัฐประชาชนจีนของประเทศไทย**. การค้นคว้าอิสระ. สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. **วิศวกรรมอาหารและการถนอมอาหาร**. ภาควิชาอุสา หกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 784 หน้า.

รัตนา รัตตปัญโญ, ลักขณา มีน่วม และสุนทร วงศ์สวัสดิ์ 2520. "**การศึกษาเปรียบเทียบเพื่อหาวิธีการทำลำไยอบแห้งที่เหมาะสมกับลำไยแต่ละพันธุ์**". ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 52 หน้า.

รัตนา อัตตปัญโญ. 2539. **ความรู้ด้านการตลาดสินค้าลำไยแปรรูป**. เอกสารประกอบการฝึกอบรม 5 มกราคม 2539 สำนักงานเกษตร จังหวัดลำพูน. 72 หน้า.

รัตนา อัตตปัญโญ, กมล งามสมสุข, อนุสนธิ์ อัตตปัญโญ, ศรัญย์ อารยะรังสฤษฎ์, เยาวเรศ เขาวพูนผล, และจรวรรณ กิจชัยเจริญ. 2541. **โครงการวิจัยอุตสาหกรรมแปรรูปลำไย**. คณะอุตสาหกรรมเกษตรและภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 171หน้า.

รัตนา อัตตปัญโญ. 2543. **วิธีการยืดอายุการเก็บรักษาลำไยสดและการแปรรูปในเชิงพาณิชย์**. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 29 หน้า.

วรรณิกา หุ่นภู่. 2540. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมในครัวเรือน ลำไยอบแห้ง** สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน กรมส่งเสริมการเกษตร. 5 หน้า.

วิวัฒน์ คล่องพานิช และชลธิส ศรีสัตบุตร 2533. รายงานการวิจัย " **การศึกษาการอบแห้งลำไยโดยใช้ก๊าซหุงต้ม**" ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 27 หน้า.

วิไล รังสาดทอง. 2543. **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. ภาควิชาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 1 . 401หน้า.

วิไล รังสาดทอง. 2545. **เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร**. ภาควิชาเทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 2 . 477หน้า.

วิไล เสือดี. 2541. **กระบวนการอบแห้งและการส่งออกลำไยอบแห้งของจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน**. วิทยา ศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 115 หน้า.

วีระ ฟ้าเฟื่องวิทยากุล 2541. **การปรับปรุงเครื่องอบลำไยแบบไม่แกะเปลือก**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.78 หน้า.

ศุภศักดิ์ ลิมปิติ. 2544. **การพัฒนาเครื่องอบแห้งลำไยทั้งเปลือกด้วยระบบสลับหมุนเวียนลมร้อน**. รายงานการวิจัย คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลับเชียงใหม่. 39 หน้า.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม 2537. **แผนการวิจัยและพัฒนาลำไยครบวงจร** (กรุงเทพ). หน้า 2 – 57.

สถาบันอาหาร. 2541. **คู่มือการอบรมควัน – อบแห้งลำไย**. บริษัทอินโดมีเดีย จำกัด กรุงเทพฯ. 74 หน้า.

สุนทรี ปัญญา. 2543. **สภาพและปัญหาการผลิตลำไยอบแห้งในตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่**. ศึกษาศาตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาอาชีวะศึกษา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 74 หน้า.

สุนีรัตน์ ตุ้ยดา. 2544. **การอบแห้งลำไยแกะเปลือกด้วยเครื่องอบแห้งสลับทิศทางลมร้อน.** วิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 96 หน้า.

สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. 2535. **การอบแห้งเมล็ดธัญพืช.** คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. พิมพ์ครั้งที่ 5. 378 หน้า.

สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. 2540. **การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท.** คณะพลังงานและวัสดุ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 338 หน้า.

สิริชัย ส่งเสริมพงษ์. 2539. **หลักการอบแห้งและการบำรุงรักษาเครื่องอบแห้งผักและผลไม้.** เอกสารประกอบการฝึกอบรม. 7 – 9กรกฎาคม 2539 สำนักงานเกษตร จังหวัดลำพูน. 67 หน้า.

อรุณี อภิชาติสรางกุล. 2530. **วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทั่วไป.** ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 267 หน้า.

อุมาพร สีวิลัย. 2543. **ผลของชั้นความหนาและขนาดลำไยต่อคุณภาพหลังการอบแบบทั้งผล.** วิทยานิพนธ์วิทยา ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 65 หน้า.

Achariyaviriya A., Soponronnarit S., and Tiasuwan J. 2000. **Mathematical Simulation of Longan Drying.** School of energy and materails. King Mongkut's University of Technology Thonburi. 7 pp.

ASAE Standards. 1999, 46th edition, Standards Engineering Pratices Data ; **Psychometric Chart,** American society of agricultural engineering. 30 – 31.

Bala, B.K. 1997. **Drying and Storage of Cereal Grains.** Published by science publishers, Inc., U.S.A. 302 pp.

Brooker, D.B., Bakker-Arkema, F.W., and Hall, C.W. 1992. **Drying and Storage of Grains and Oilseeds.** New York : Van nostrad reinhold. 450 pp.

Gnanasekharan, V., R.L. Shewfelt and M.S.Chainan. 1992. **Detection of color change in green vegetables.** J.Food Sci. 57(1) : 149 – 154.

Gustavo, V. Barbosa – Canovas and Hemberto. 1996. **Dehydration of Foods.** New York. Chapman and Hall. 330 pp.

Hall, C.W. 1980. **Drying and Storage of Agriculture Crops.** AVI publishing company., Inc. Westport connecticut. U.S.A. 328 pp.

Hien, P.H., Tam, N.H., Vinh, T and Loc N.Q. 1996. **Grain Drying in vietnam problem and Priorities.** Grain Drying in Asia in Proceeding of an International Conference held at the FAO Regional Office for Asia and the Pacific Bangkok, Thailand, 17 – 2 0 October 1995, 57 – 66.

Klongpanich, W. 1991. **Longan Drying in Thailand.** Ph.D Thesis. Reading University. U.K. 144 pp.

Mcguire, R.G. 1992. **Reporting of objective color measurement.** Hurt science. 27(12) : 1254 – 1255.

Mujumdar, A.S. 2000. **Drying Technology in Agriculture and Food Sciences.** Science publishers, Inc. U.S.A. 313 pp.

Sitthiphong, N., Hiran, A., Klongpanich,W., Terdtoon, P., Siratanapanta, T., and Thavornun, S., 1989,**"Multi-Crop Dryers Projects"** . Final report of first phase (1986 - 1988) IDRC File No. 3 - P - 85 - 0063. 179 pp.

Uretir, G., Ozilgen, M. and Katnes, S. 1996. **Effect of velocity and temperature of air on the drying rate constants and apple cubs.** Journal of food engineering. 30(3/4): 339 – 350.