

เอกสารอ้างอิง

- กรมวิชาการเกษตร (2542) เอกสารประกอบการสัมมนา สถานการณ์การผลิต และการตลาดลำไย ปี 2541/2542 สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 1
- กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ กรมวิทยาศาสตร์บริการ (2521) การแปรรูปลำไย หนังสือที่ระลึก "วันลำไย" 5-7 สิงหาคม จังหวัดลำพูน
- รัตนา อัดตปัญญา, กมล งามสมสุข, อนุสนธิ์ อัดตปัญญา, ศรีณีย์ อารยะรังสฤษฏ์, เขียวเรศ เขาวน พูนผล (2541) อุตสาหกรรมแปรรูปลำไย รายงานฉบับสมบูรณ์เสนอต่อสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หน้า 17-23
- วัชรวิ มัทธนพรวร และรัตนา อัดตปัญญา (2543) การพัฒนาวิธีการทำน้ำลำไยผงด้วยวิธี *Foam-mat Drying* ปัญหาพิเศษภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- วิภาพรรณ วีระนะ (2542) ทำอย่างไรลำไยไทยสู่มาตรฐานตลาดโลก วารสาร ช.ก.ส. ปีที่ 22 ฉบับที่ 3 หน้า 62-85
- AOAC. (1995) Association of Official Analytical Chemists. Arlington, VA. *Official Methods of Analytical* 16th ed.
- Askar, A., El Samahy, S. K., Abd. El Salam, N. A. (1992) Production of powdered instant guava drink. *Confruta Studien* 36(5/6), 154-161.
- Bates, R. P. (1964) Factors affecting foam production and stabilization of tropical fruit products. *Food Technology* 18, 93-96.
- Berry, R. E., Bissett, O. W., and Lastinger, J. C. (1965a) Method for evaluating foams from citrus concentrates. *Food Technology* 19(5), 144-147.
- Berry, R. E., Bissett, O. W., Wagner, C. J., Jr., and Veldhuis, M. K. (1965b) Foam-mat-dried grapefruit juice. Time-temperature drying studies. *Food Technology* 19(3), 126-128.
- Berry, R. E., Bissett, O. W., Wagner, C. J., Jr., and Veldhuis, M. K. (1967) Conditions for producing foam-mat-dried grapefruit crystals. *Food Technology* 21(3), 75-78.

- Berry, R. E., Wagner, C. J., Jr., Bissett, O. W., and Veldhuis, M. K. (1972) Preparation of instant orange juice by foam-mat drying. *Journal of Food Science* 37, 803-808.
- Beristain C. I., Garcia, H. S., Varquez, A. (1993) Foam-mat dehydration of jamica (*Hibiscus sabdariffa* L.) *Drying Technology* 11(1), 221-228.
- Bikerman, J. J. (1973) *Foams*. Springer-Verlag, New York.
- Bissett, O. W., Tatum, J. H., Wagner, C. J., Jr., Veldhuis, M. K., Graham, R. P., Morgan, A. I., Jr. (1963) Foam-mat dried orange juice. I. Time-temperature drying studies. *Food Technology* 17(2), 92-95.
- Bolin, H.R. and Steel, R.J. (1987) Nonenzymatic browning in dried apples during storage. *Journal of Food Science* 52(6)
- Brown, A. H., Van Ardel, W. B., and Morgan, A. I., Jr. (1973) Air drying and drum drying. In Food Dehydration, 2nd ed. Van Arsdel, Wallace B., Copley, Michael J., Morgan, Arthur I., Jr., *Volume 1 : Drying Methods and Phenomena*, pp. 145-150. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Chandak, A. J. And Chivate, M. R. (1974) Studies in foam-mat drying of coffee extract. *Indian Food Packer* March-April, 17-26.
- Ginnette, L. F., Graham, R. P., Miers, J. C., and Morgan, A. I., Jr. (1963) Tomato powder by foam-mat drying. *Food Technology* 17(6), 133-135.
- Graham, R. P., Hart, M. R., Williams, G. S., and Morgan, A. I., Jr. (1965) Foam-mat-drying citrus juices. *Food Technology* 19, 1273-1275.
- Hart, M. R., Graham, R. P., Ginnette, L. F., and Morgan, A. I., Jr. (1963) Foams for foam-mat drying. *Food Technology* 17(10), 90-92.
- Karim, A. A. and Wai, C. C. (1999) Foam-mat drying of starfruit (*Averrhoa carambola* L.) puree. Stability and air drying characteristics. *Food Chemistry* 64(3), 337-343.
- Kirk, Ronald S. and Sawyer Ronald (1991) *Pearson's composition and analysis of foods*. 9th ed. pp. 605. John Wiley & Sons, Inc., New York.

- LaBelle, R. L. (1966) Characterization of foams for foam-mat drying. *Food Technology* 20(8), 1065-1070
- Morgan, A. I. (1961) Foam-mat drying. *Dechema Monograph* 46, pp. 155-159. Deutsche Gesellschaft für chemisches Apparatewesen. Frankfurt a.M., Germany.
- Morgan, A. I., Jr., Ginnette, L. F., Randall, J. M., and Graham, R. P. (1959) Technique for improving instants. *Food Engineering* 31(9), 86-87.
- Morgan, A. I., Jr., Graham, R. P., Ginnette, L. F., and Randall, J. M. (1960) Foam-mat drying. *Food Processing* 21(6), 34-35.
- Morgan, A. I., Jr., Graham, R. P., Ginnette, L. F., and Williams, G. S. (1961) Recent developments in foam-mat drying. *Food Technology* 15(1), 37-39.
- Nury, F. S., Brekke, J. E., and Bolin, H. R. (1973) Fruits. In Food Dehydration, 2nd ed. Van Arsdel, Wallace B., Copley, Michael J., Morgan, Arthur I., Jr., *Volume 2 : Practices and Applications*, pp. 170. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Ponting, J. D., Stanley, W. L., and Copley, M. J. (1973) Fruit and vegetable juices. In Food Dehydration, 2nd ed. Van Arsdel, Wallace B., Copley, Michael J., Morgan, Arthur I., Jr., *Volume 2 : Practices and Applications*, pp. 215-218. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Robert, D., Hooper, W., and Greenwood, M. (1995) *Practical Food Microbiology*. pp. 99-100. Public Health Laboratory Service. Butler and Tanner, London.
- Sauter, E. A. and Montoure, J. E. (1972) The relationship of lysozyme content of egg white to volume and stability of foams. *Journal of Food Science* 37(6), 918-920.