

เอกสารอ้างอิง

- กิตติพงษ์ ห่วงรัศมี. มปป. กระบวนการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- กระทรวงอุตสาหกรรม. 2539. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมผลไม้แห้ง. กรุงเทพฯ : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.
- เจียมทอง นิมจินดา. 2538. ทฤษฎีอาหาร. กรุงเทพฯ : เอกสารวิชาการ จ.81. ภาคพัฒนาตำราและเอกสาร วิชาการ หน่วยศึกษานิตศ กรมการฝึกหัดครู. โรงพิมพ์การศาสนา กรมศาสนา.
- บุษกร อุตริชาติ. 2547. จุลชีววิทยาทางอาหาร.สงขลา: ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, จิตพัต เข้มแพ. 2542.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูบไปกิ่งสำเร็จรูปโดยกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง : รายงานฉบับสมบูรณ์ (ระยะที่1).หน่วยวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน สถาบันวิจัยและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ไพโรจน์ วิริยจารี, ลักขณา รุจนะไกรกานต์, ณัญญา คนชื่อ. 2544.การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศ : รายงานฉบับสมบูรณ์ (ระยะที่1).คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- โครงการหลวงดอยคำ. 2548. ผลผลิตของโครงการ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.doikham.com>
- นักสิทธิ์ ปัญญาใหญ่. 2546. การลดเวลาอบแห้งหอมหัวใหญ่ลดขยการลดน้ำด้วยวิธีออสโมติก. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิพนธ์ ชัยมงคล. 2545. แครอท .[ระบบออนไลน์].แหล่งที่มา [.http://haec04.doae.go.th/vcarrot.html](http://haec04.doae.go.th/vcarrot.html).
- นิธิยา รัตนานนท์. 2543. เคมีอาหาร. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิษณา ลุงรุ่งและ บุศราภรณ์ มหาโยธี. 2549. การผลิตสับปะรดแช่อิ่มอบแห้งชนิดที่มีปริมาณน้ำตาลต่ำและไม่มีการเติมสารกลุ่มเมตาไบซัลไฟต์. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37 : 5 (พิเศษ) : 325-328.

- ปวีณา อินทจักร และ พิชญา บุญประสม. 2549. การใช้เทคนิคออสโมติกดีไฮโดรชันร่วมกับเทคนิคสเปาเต็ดเบคในการทำแห้งเนื้อมะม่วงแก้ว. วารสารวิทยเกษตร 37:5 (พิเศษ) : 313-316.
- ณัฐยา คนชื้อ. 2544. การพัฒนากระบวนการผลิตมะม่วงแก้วอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบอุโมงค์และเครื่องอบแห้งสุญญากาศ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รัตนา อัดตปัญญา และพิไลรัก บุญใหญ่. 2541. การเลือกใช้เทคโนโลยีและเครื่องจักรในการผลิตผักและผลไม้อบแห้งระดับอุตสาหกรรม : ฉบับสมบูรณ์หลักสูตรฝึกอบรม. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2546. ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2529. เทคโนโลยีการระเหยน้ำ. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สินธนา ลีนาณรงค์. 2542. การแปรรูปผักและผลไม้. เชียงใหม่: ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- สุวรรณ สุภิมารศ. 2543. เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อคโกแลต. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิจิตรา เหลียวตระกูล. 2546. การแปรรูปแผ่นข้าวอบกรอบโดยไมโครเวฟ. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อิสรพงษ์ พงษ์ศิริกุล. 2544. การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อุมาพร ศิริพิน. 2545. เทคโนโลยีเนื้อสัตว์. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

- Aleksander J., Gyura J., Levic L. and Zavargo, Z. (2007). Osmotic dehydration of sugar beet in combined aqueous solutions of sucrose and sodium chloride. *Journal of Food Engineering*, 78, 47-51.
- Amami, E., Fersi A., Khezami L., Vorobiev E. and Kechaou N. (2006). Centrifugal osmotic dehydration and rehydration of carrot tissue pre-treated by pulsed electric field. *LWT*.
- AOAC. (2000). Official Method of Analysis of AOAC International. 17th ed. The United States of America.
- Aroldo, A.P., Murr F.E.X. (2007). Influence of pre-treatments on the drying kinetics during vacuum drying of carrot and pumpkin. *Journal of Food Engineering*, 80, 152-156.
- Boonyai, P. (2005). Development of instrumental techniques for measurement of stickiness of solid particulate food powders. Ph.D. Thesis, The University of Queensland, Australia.
- Escobar, M.P, Galindo, F.D, Wadso L, Najera, J.R, Sjolholm, I (2006). Effect of long-term storage and blanching pre-treatments on the osmotic dehydration kinetics of carrots (*Daucus carota L.cv. Nerac*). *Journal of Food Engineering*, (in revised).
- Giovanelli, G.A. Bloukas, J.G. Siomos, A.S. (2002). Stability of dried and intermediate moisture tomato pulp during storage. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 50(25), 7277-7281.
- Giraldo, G., Talens, P., Fitoand, P., Chiralt, A. (2003). Influence of sucrose solution concentration on kinetics and yield during osmotic dehydration of mango. *Journal of Food Engineering*, 58, 33-43.
- Gornicki, K. and Kaleta A. (2007). Drying curve modelling of blanched carrot cubes Under natural convection condition. *Journal of Food Engineering*, 82, 160-170.
- Howard, L.A. (1999). β -Carotene and Ascorbic Acid Retention in Fresh and Processed Vegetables. *Journal of Food Science*, 64(5), 929-936.
- Inci, C. (2004). Carotenoid pigment loss of freeze-dried plant samples under different storage conditions. *Lebensm-Wiss.u.-Technol.* 37, 363-367.
- Karel, M. and Lund D.B. (2003). Physical principles of food preservation. 2nd edition Macel Dekker.Inc.

- Krokida, M.K., Karathanos V.T., Maroulis Z.B., and Marinos-Kouris D. (2003). Drying Kinetics of some vegetables. *Journal of Food Engineering*, 59, 391-403.
- Labuza, T.P. (2000). Practical Aspects of Moisture Sorption Isotherm Measurement and Use. 2nd Edition AACC Egan Press, Egan, MN
- Lin, T.M., Durance T.D. and Scaman C.H. (1998). Characterization of vacuum microwave, air and freeze dried carrot slices. *Food research International*, vol.31 No.2, 111-117.
- Litvin, S., Mannheim C.H. and Miltz J. (1997). Dehydration of Carrots by a Combination of Freeze Drying, Microwave Heating and Air or Vacuum Drying. *Journal of Food Engineering*, 36, 103- 111.
- Lorenz, A.O., and D.N. Maynard. (1980). Composition of the edible portions of fresh, raw vegetables. Knott's Handbook for Vegetable Growers. 2nd. Edition, Wiley Interscience Publication, New York, pp 22-29.
- Mujica-Paz, H., Valdez-Fragoso A., Lopez-Malo A., Palou E, Welti-Chanes. 2003. "Impregnation and osmotic dehydration of some fruits : effect of the vacuum pressure and syrup concentration". *Journal of Food Engineering*, 57, 305-314.
- Mulet, A., Berna A., Borras, M. and F. Finagar. (1987). Effect of air flow rate on carrot drying. *Drying technology An International Journal*, 5 (2) , 245-258.
- Rastogi, N.K., and Raghavarao K.S.M.S. (1997). Water and Solute Diffusion Coefficients of Carrots of Carrot as a Function of Temperature and Concentration during Osmotic Dehydration. *Journal of Food Engineering*, 34 , 429-440.
- Sablani, S. S., and Rahman M.S. (2003). Effect of syrup concentration, temperature and sample geometry on equilibrium distribution coefficients during osmotic dehydration of mango. *Food research International*, 36, 65-71.
- Souza, J. S., Medeiros, M.F.D., Magalhaes, M.M.A., Rodrigues, S., and Fernandes, F.A.N. (2007). Optimization of Osmotic dehydration of tomatoes in a ternary system followed by air-drying. *Journal of Food Engineering*, 83, 501-509.
- Stable Micro System. (2004). Application and Probes & Fixture guide. Stable Micro Systems Ltd., Surrey, UK.
- Tregunno, N.B. and Goff, H.D. (1996). Osmodehydrofreezing of apples: structural and textural effects. *Food research International*, 29, 471-479.

Zielinska, M., and Markowski, M. (2007). Drying Behavior of Carrots Dried in a Spout-Fluidized Bed Dryer. *Drying Technology An International Journal*, 25 (1), 261 – 270.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved