

เอกสารอ้างอิง

- กรุงเทพธุรกิจ. 2547. สวนส้มเชียงใหม่ครวญ เจอพิษเอฟทีเอไทย-จีน. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา <http://www.ftawatch.org/news/view.php?id=1669>. (5 มีนาคม 2552).
- กองบรรณาธิการ. 2550. ฉบับวันที่ 18 พฤศจิกายน 2550. กรุงเทพฯ: หนังสือพิมพ์ไทยโพสต์.
- คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2549. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ
อาหาร. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- คุ้มเกล้า ตุลาติลก และ พนิดา รัตนปิติกรณ์. 2551. น้ำกระเทียมดองชนิดผงโดยการทำแห้งแบบ
โพรแมท. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 39(3(พิเศษ)): 515-518.
- จักรมาส เลาหวนิช. 2551. การศึกษาวิธีการเตรียมข้าวเปลือกด้วยกระบวนการไฮโดรเทอร์มอล
โดยใช้รังสีอินฟราเรดร่วมกับการเทมเปอร์ริงเพื่อเพิ่มปริมาณต้นข้าว. วิทยานิพนธ์
ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเครื่องจักรกลเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- จักรมาส เลาหวนิช และ เสรี วงศ์พิเชษฐ. 2549. การศึกษาการแผ่กระจายของรังสีอินฟราเรด
ภายในห้องอบแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 37(5 (พิเศษ)): 272 - 275.
- ฉัตรชัย นิยมมล, สักกมน เทพหัสดิน ณ อยุธยา, ธนิต สวัสดิ์เสวี และ สมชาติ โสภณรณฤทธิ์. 2549.
การอบแห้งแครอทด้วยการแผ่รังสีอินฟราเรดไกลภายใต้สภาวะสุญญากาศ. รายงาน
การประชุมวิชาการ สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 7 จังหวัด
มหาสารคาม.
- ชนันท์ ราษฎร์นิยม. 2545. การผลิตน้ำลำไยผงโดยวิธีอบแห้งแบบโพรแมท. วิทยานิพนธ์
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ครุณี มูลโรจน์. 2550. การพัฒนากระบวนการผลิตกล้วยน้ำว้าผงโดยวิธีทำแห้งแบบโฟมเมท.
รายงานการประชุมทางวิชาการ ประจำปี 2550 มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่.

ไทยกึ่งวีวุดอทคอม. 2552ก. มหัศจรรย์แห่งส้ม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.thaigoodview.com/node/3421>. (5 มีนาคม 2552).

ไทยกึ่งวีวุดอทคอม. 2552ข. ส้มเขียวหวานสถานการณ์ทั่วไป. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา
<http://www.thaigoodview.com/node/16088>. (5 มีนาคม 2552).

นิธิยา รัตนานพนธ์ และ ไพโรจน์ วิริยจารี. 2547. เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร. เชียงใหม่:
TRIO Advertising & Media Co., Ltd.

บริษัท เฟบิกซ์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด. 2550. คู่มือเตาอบแห้งสุญญากาศแบบอินฟราเรด:
INFRARED VACUUM DRYER MANUAL. เชียงใหม่: บริษัท เฟบิกซ์ อินเตอร์
เนชั่นแนล จำกัด.

ประพัฒน์ ทองจันทร์. 2545. การศึกษาวิธีการอบแห้งหุ้มเมล็ดมะม่วงหิมพานต์โดยใช้อินฟราเรด.
วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเครื่องกลเกษตร
มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ประภาศรี สิงห์รัตน์, จิระ อธิรัตน์ และ ไพศาล วุฒิจำนงค์. 2531. *หลักวิศวกรรมแปรรูปอาหาร*.

สงขลา: ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะทรัพยากรธรรมชาติ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

พรวิไล ยะอุตม์ และ ภูมิริน คำยิ่งโยชน์. 2543. การศึกษาสารต้านอนุมูลอิสระในพืช สมุนไพรไทย
ตามมหาพิภคตรี. ปัญหาพิเศษ ภาควิชาเภสัชเวท คณะเภสัชศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล, อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล และ สุรินทร์พร ศรีไพโรสนธิ. 2546. การศึกษาความเป็นไปได้ของการทำมะนาวผงโดยใช้การอบแห้งแบบพ่นฝอย. รายงานการวิจัย คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาคภูมิ สมครอง. 2542. ตู้อบฟิล์มด้วยรังสีอินฟราเรด. รายงานภาคนิพนธ์วิทยาศาสตร์บัณฑิต (รังสีเทคนิค) คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

โยชิอิโกะ ทาคามูระ. 2543. เทคนิคการประหยัดความร้อนในอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

รติยา ชูพาณิชย์นันท์, สมเกียรติ ปรัชญารากร และ สมชาติ โสภณธนฤทธิ์. 2549. การอบแห้งแผ่นโฟมที่ทำจากกล้วยสุก. รายงานการประชุมวิชาการ สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 7 จังหวัดมหาสารคาม.

เรียวโซ โทเอ. 2529. อุปกรณ์อบแห้งในอุตสาหกรรม. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

วโรดม ตู้จินดา. 2550. การวิเคราะห์และออกแบบระบบควบคุมทางวิศวกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิวัฒน์ คัมพะพานิชกุล. 2548. เทคโนโลยีอบแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร. กรุงเทพมหานคร: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

ศรีมา แจ้คำ, สมชาติ โสภณธนฤทธิ์ และ อติศักดิ์ นาถกรณกุล. 2547. การอบแห้งผลไม้และสมุนไพรโดยใช้บีมความร้อนร่วมกับอินฟราเรดไกล. รายงานการประชุมวิชาการ สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 5 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ศิวาพร ศิวเวช. 2546. วัตถุประสงค์อาหาร เล่ม 1. นครปฐม: ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน.

ศิริโรตม์ เกตุแก้ว. 2545. ตู้อบฝักถั่วลิสงด้วยเครื่องอินฟราเรด. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 33(6 (พิเศษ)): 313 - 317.

สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2552ก. บ้านส้มเขียวหวาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/postech/web/tangerine/index.htm>. (4 มีนาคม 2552).

สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2552ข. บ้านส้มเขียวหวาน. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.phtnet.org/postech/web/tangerine/pages/export.htm>. (4 มีนาคม 2552).

สมชาติ โสภณรณฤทธิ. 2535. *การอบแห้งเมล็ดชัยพืชมะพร้าว*. พิมพ์ครั้งที่ 5. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สมชาติ โสภณรณฤทธิ. 2540. *การอบแห้งเมล็ดพืชมะพร้าวและอาหารบางประเภท*. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.

สมชาติ โสภณรณฤทธิ. 2550. *การพัฒนาพลังงานที่ยั่งยืนสำหรับประเทศไทย*. ประถมธานี: สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ.

สราวุฒิ สุจิตจร. 2546. *การควบคุมอัตโนมัติ*. กรุงเทพฯ: บริษัท เพียร์สัน เอ็ดดูเคชั่น อินโดไชน่า จำกัด.

ศักดิ์มน เทพหัสดิน ณ อยุธยา. 2551. การพัฒนาระบบการอบแห้งด้วยไอน้ำร้อนยิ่งยวดร่วมกับรังสีอินฟราเรดไกลภายใต้สภาวะความดันต่ำ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.kmutt.ac.th/rippc/fardry.htm>. (20 กุมภาพันธ์ 2552).

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่. 2552. สถานการณ์ส้มจังหวัดเชียงใหม่. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://pcoc.moc.go.th/pcocsys>. (5 มีนาคม 2552).

สุกิจ นววงศ์. 2548. *วัตถุเจือปนอาหาร*. กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็ม เทรดิง.

สุทธิชัย ภมรสมิต, ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์ และอำไพศักดิ์ ทีบุญมา. 2549. การศึกษาสมรรถนะเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ร่วมรังสีอินฟราเรด. รายงานการประชุมวิชาการเครือข่ายพลังงานแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี.

สุเชียร เกียรติสุนทร. 2540. *พื้นฐานวิศวกรรมระควบคุมในกระบวนการอุตสาหกรรม 2*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัท ส.เอเชียเพรส จำกัด.

สุพรรณ ยั่งยืน. 2546. การศึกษาคุณลักษณะการอบของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจิงพงโดยใช้รังสีอินฟราเรด. วิทยานิพนธ์ปริญญาวิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเครื่องจักรกลเกษตร มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

สุมาลี อุณวณิชย์. 2545. *ระบบควบคุม*. กรุงเทพฯ: บริษัท ว.เพ็ชรสกุล จำกัด.

สุวลัย กลั่นความดี. 2539. *ระบบควบคุม*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เสรี วงศ์พิเชษฐ และกานิ่ง วาทโยธา. 2545. แนวทางที่เหมาะสมสำหรับออกแบบและพัฒนาเครื่องอบแห้งแบบอินฟราเรดสำหรับอบแห้งผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจิงพงสำเร็จรูป. *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร* 33(6 (พิเศษ)): 23 - 26.

อนุชา หิรัญวัฒน์. 2549. *การควบคุมอัตโนมัติและการประยุกต์ใช้งานพีแอลซีขั้นต้น*. กรุงเทพฯ: บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน).

อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. 2545. *หลักการพื้นฐานเกี่ยวกับเทคโนโลยีกระบวนการทางอาหาร*. มหาสารคาม: คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. 2546. *ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร*. มหาสารคาม: โรงพิมพ์นางนวลออฟเซ็ท.

อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. 2551. *หลักวิศวกรรมอาหาร 1*. เชียงใหม่: หน่วยพิมพ์และผลิตเอกสาร
สำนักงานเลขานุการ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อภิรักษ์ เพ็ชรมงคล. มปป. *เอกสารประกอบการสอนการควบคุมและการใช้เครื่องมือ*.
มหาสารคาม: ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

อรทัย บุญทะวงศ์. 2547. กรรมวิธีและลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะเกี๋ยง (*Cleistocalyx
nervosum var paniala*) พืชวงศ์ตีนเป็ดที่ผลิตโดยวิธีเคลือบผิวน้ำตาล และวิธีอบแห้งแบบ
โฟม-แมท. รายงานการค้นคว้าอิสระ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อำไพศักดิ์ ที่บุญมา และ ธนภัทร สุวรรณภู. 2550. การศึกษาเปรียบเทียบการอบแห้งด้วยลมร้อน
และลมร้อนร่วมรังสีอินฟราเรด. *วิศวกรรมสาร มช.* 34: 189 - 201.

อำไพศักดิ์ ที่บุญมา, ธนภัทร สุวรรณภู และ สมชาติ โสภณธรรมฤทธิ์. 2549. การอบแห้งเนื้อด้วย
รังสีอินฟราเรด. *วิศวกรรมสาร มช.* 33: 169 - 180.

Abukhalifeh, H., Dhib, R. and Fayed, M. E. 2005. Model predictive control of an infrared-
convective dryer. *Drying Technology*. 23: 497 - 511.

Amperis. 2009. Infrared cameras. [Online]. Available

<http://www.amperis.com/en/products/infrared-cameras/>. (12 June 2009).

Barbosa-Canovas, G. V. and Gould, G. W. 2000. *Food Preservation Technology 6 Series:
Innovations in Food Processing*. Pennsylvania: Technology Publishing Company,
Inc.

Bartley, I. 1999. Coating curing-the role of infrared. *Pigment & Resin Technology*. 28:
233 - 236.

- Baysal, T., Icier, F., Ersus, S. and Yildiz, H. 2003. Effect of microwave and infrared drying on the quality of carrot and garlic. *Europe Food Research Technology*. 218: 68 - 73.
- Chopda, C. A. and Barrett, D. M. 2001. Optimization of guava juice and powder production. *Journal of Food Processing Preservation*. 25: 411 - 430.
- Duthathai Fajaroen. 2005. A production of corn milk powder by foam-mat drying. Independent study, Master of Science in Food Science and Technology, Graduate School, Chiang Mai University.
- Falade, K. O., Adeyanju, K. I. and Uzo-Peters, P. I. 2003. Foam-mat drying of cowpea (*Vigna unguiculata*) using glyceryl monostearate and egg albumin as foaming agents. *Eur Food Res Technology*. 217: 486 - 491.
- Fasina, O., Tyler, B., Pickard, M., Zheng, G. H. and Wang, N. 2001. Effect of infrared heating on the properties of legume seeds. *International Journal of Food Science and Technology*. 36: 79 - 90.
- Infrared Heating Technologies LLC. 2008. Infrared heating. [Online]. Available http://www.infraredheating.com/infrared_heating.htm. (31 January 2008).
- Jaiboon, P., Nathakaranakule, A. and Somchart Soponronnarit. 2006. Longan drying using heat pump and far infrared technique. School of Energy, Environment and Materials annual report.
- Jaya, S., Das, H. and Mani, S. 2006. Optimization of maltodextrin and tricalcium phosphate for producing vacuum dried mango powder. *International Journal of Food Properties*. 9: 13 - 24.

- Karim, A. A. and Wai, C. C. 1999a. Characteristics of foam prepared from starfruit (*Averrhoa carambola L.*) puree by using methyl cellulose. *Food Hydrocolloids*. 13: 203 - 210.
- Karim, A. A. and Wai, C. C. 1999b. Foam-mat drying of starfruit (*Averrhoa carambola L.*) puree. Stability and air drying characteristics. *Food Chemistry*. 64: 337 - 343.
- Kudra, T. and Ratti, C. 2006. Foam-mat drying: Energy and cost analysis. *Canadian Biosystems Engineering*. 48: 27-32.
- Laohavanich, J. and Wongpichet, S. 2006. A study on distribution of infrared ray in the drying chamber. *Agricultural Science Journal*. 37 (5 (Suppl.)): 272 - 275.
- Lewis, M. J. 1996. *Physical properties of foods and food processing systems*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Maskan, M. 2000. Microwave/air and microwave finish drying of banana. *Journal of Food Engineering*. 44: 71 - 78.
- Mccarthy, K. L., Mccarthy, M. J. and German, J. B. 1990. *Modeling of foam drainage and collapse: Incorporation of vertical mass distribution in Engineering and Food Volume 1: Physical properties and process control*. Northern Ireland: The Universities Press (Belfast) Ltd., pp. 225 - 234.
- Meeso, N., Nathakaranakule, A., Madhiyanon, T. and Soponronnarit, S. 2006. Feasibility of combined FIR and hot-air convection in fluidized bed paddy drying. School of Energy, Environment and Materials annual report.
- Nimmol, C., Devahastin, S., Swasdisevi, T. and Soponronnarit, S. 2007. Drying of banana slices using combined low-pressure superheated steam and far-infrared radiation. *Journal of Food Engineering*. 81: 624 - 633.

- Nomura, S. K., Kitagawa, A. O., Kawanishi, H. I. and Shibata, T. K. 1990. Far-infrared heater: Patent Number 4965434 ; USA.
- Özkan, M., Kirca, A. and Cemeroğlu, B. 2004. Effects of hydrogen peroxide on the stability of ascorbic acid during storage in various fruit juices. *Food Chemistry*. 88: 591-597.
- Pan, Z. 2004. Infrared drying of rice to improve energy efficiency and disinfestations. R&D Project Review of Food Industry Engineer Research (FIER) Program UC Davis.
- Rao, R. H. G. and Gupta, P. M. 2002. Development of spray dried orange juice blended skim milk powder. *Lait*. 82: 523 - 529.
- Ratti, C. and Mujumdar, A. S. 1999. *Infrared Drying in Handbook of Industrial Drying*, 3rd ed. New York: CRC Press Taylor&Francis Group and Informa Business, pp. 567 - 588.
- Rocha, A. M. C. N., Brochado, C. M., Kirby, R. and Morais, A. M. M. B. 1995. Shelf-life of chilled cut orange determined by sensory quality. *Food Control*. 6: 317 - 322.
- Sakai, N. and Hanzawa, T. 1994. *Heat transfer analysis in food heated by far-infrared radiation in Developments in Food Engineering Part 1*. Proceedings of the 6th International Congress in Engineering and Food. Great Britain: Hartnolls Ltd., pp. 313-315.
- Shah, N. P. 2000. Symposium: Probiotic bacteria probiotic bacteria: Selective enumeration and survival in dairy foods. *Journal of Dairy Science*. 83: 894 - 907.
- Silva, J., Carvalho, A. S., Ferreira, R., Vitorino, R., Amado, F., Domingues, P., Teixeira, P. and Gibbs, P. A. 2005. Effect of the pH of growth on the survival of *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* to stress conditions during spray-drying. *Journal of Applied Microbiology*. 98: 775 - 782.

Simon, I. 1966. *Infrared Radiation*. New Jersey: D. Van Nostrand Company, Inc.

Souza, M. C. C., Toledo, B. M., Almeida, M. R. F. and Silva, R. S. dos S. F. 2004. Stability of unpasteurized and refrigerated orange juice. *Brazilian Archives of Biology and Technology: An International Journal*. 47: 391 - 397.

Staack, N., Ahrne, L. and Knorr, D. 2007. Study of heat transfer in paprika powder (*Capsicum annuum*) by infrared heating. Proceeding of PARTEC Conference, Nuremburg March 2007, pp. 39 - 41.

Stricker, J. C. 1999. Infrared heater: Patent Number US005910267A ; USA.

Swasdisevi, T., Devahastin, S., Ngamchum, R. and Soponronnarit, S. 2007. Optimization of a drying process using infrared-vacuum drying of Cavendish banana slices. *Songklanakarin Journal Science and Technology*. 29: 809 - 816.

Teixeira, P. C., Castro, M. H., Malcata, F. X. and Kirby, R. M. 1995. Survival of *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* following spray-drying. *Journal of Dairy Sciences*. 78: 1025 - 1031.

Thai Junior Encyclopedia Project Webmaster. 2540. ส้ม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK26/chapter7/t26-7-11.htm#sect4>. (2 มีนาคม 2552).

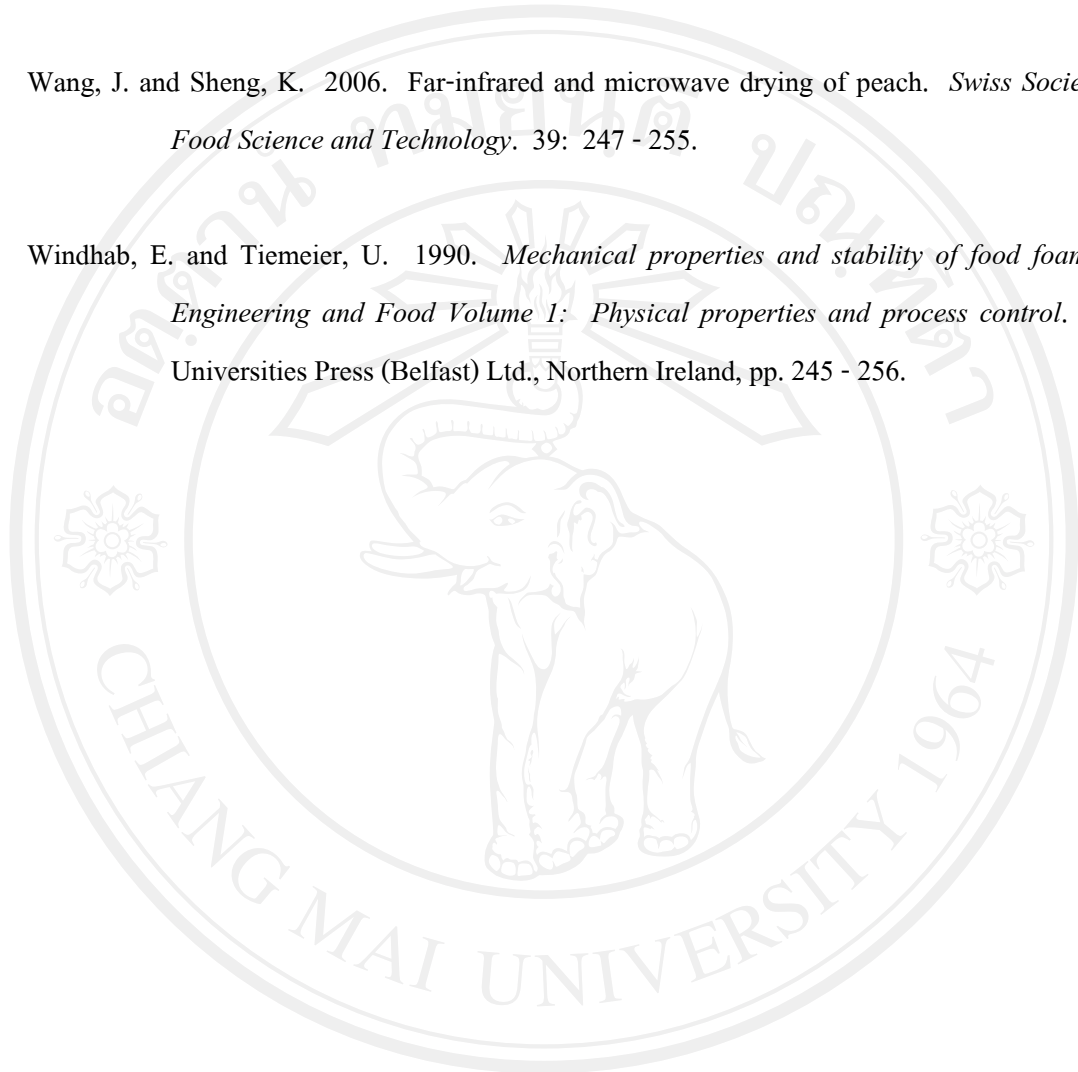
The Dow Chemical Company. 2005. Product selection guide for methocel food gums. Form no. 194-00001-0705 AMS (July): 1 - 12.

Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S. and Soponronnarit, S. 2006. Drying of foam-mat ripe banana. Proceedings of the international conference on Innovations in Food and Bioprocess Technologies, Pathumthani.

Toğrul, H. 2006. Suitable drying model for infrared drying of carrot. *Journal of Food Engineering*. 77: 610 - 619.

Wang, J. and Sheng, K. 2006. Far-infrared and microwave drying of peach. *Swiss Society of Food Science and Technology*. 39: 247 - 255.

Windhab, E. and Tiemeier, U. 1990. *Mechanical properties and stability of food foams in Engineering and Food Volume 1: Physical properties and process control*. The Universities Press (Belfast) Ltd., Northern Ireland, pp. 245 - 256.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved