

บรรณานุกรม

- กุลยา จันทร์อรุณ. 2540. กรรมวิธีการผลิตผักและผลไม้อบแห้ง. ภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏพิบูลสงคราม. พิษณุโลก
- ชัชวาล ดันจาทิตติ. 2530. ขบวนการความร้อนพลังงานแสงอาทิตย์. ภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. พิมพ์ครั้งที่ 1. 132น.
- จงจิตร หิรัญลาภ. 2541. กระบวนการพลังงานแสงอาทิตย์ในรูปความร้อน. คณะพลังงานและวัสดุ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 203น.
- จรรยา วัฒนทวิกุล และ พิพัฒน์ พันพาไพร. 2523. การตากแห้งโดยใช้ตู้อบแสงแดด. อาหาร, 12(1) : 60-65.
- ณรงค์ นิยมวิทย์. 2538. องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพของอาหาร. บริษัทฟอร์แมท.
- ธนาคารไทยพาณิชย์. 2547. ชาสมุนไพโร : ตลาดเติบโต กระแสรักสุขภาพหนุน . มองเศรษฐกิจ . ปีที่ 10 ฉบับที่ 1489 วันที่ 6 กรกฎาคม 2547
- ธีระชัย ไชยศิริ และคณะ. 2532. เครื่องอบแห้งกล้วยน้ำว้าพลังงานแสงอาทิตย์. โครงการภาควิชาวิศวกรรมเครื่องกล คณะวิศวกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นภาพรณัฏ์ เขียวคำ. 2547. การอบแห้งเปปเปอร์มินท์ ยูเอสเอมีนัท และ เลมอนไทม์ด้วยเครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- นิธิยา รัตนปนนท์. 2544. หลักการแปรรูปอาหารเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2535. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : การถนอมอาหาร. ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. พิมพ์ครั้งที่ 1.
- รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. 2541. วิศวกรรมแปรรูปอาหาร : หน่วยปฏิบัติการในอุตสาหกรรม. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์, คณะอุตสาหกรรม. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 272 หน้า.
- วิจิตร คงมูล. 2524. พลังงานกับชีวิต. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์. กรุงเทพฯ.
- วิไล รังสาตทอง. 2546. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 3.

- บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอร์นัล พับลิเคชัน จำกัด. กรุงเทพฯ. 500 หน้า.
- วินัส ทัดเนียม. 2542. การอบแห้งผักด้วยพลังงานแสงอาทิตย์แบบใช้ไอน้ำเป็นพลังงานเสริมระดับอุตสาหกรรม. วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีพลังงาน คณะพลังงานและวัสดุ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- วีระชัย แก่นทรัพย์. 2544. เครื่องอบแห้งระบบไมโครเวฟ-สุญญากาศ. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://update.se-ed.com/169/lookthai.html> : 10 มกราคม 2549.
- ไพโรจน์ วิริยะจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีการพัฒนาค้นคว้าผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สมชาติ โสภณธฤทธิ. 2540. การอบแห้งเมล็ดพืชและอาหารบางประเภท. กรุงเทพฯ : สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 202 หน้า
- สมบัติ ขอทวีวัฒนา. 2544. การใช้ตู้อบแห้ง Tray dryer และตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ ในหลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องเทคโนโลยีการผลิตอาหารแห้ง สำหรับสถาบันราชภัฏ ระหว่างวันที่ 5-9 มีนาคม พ.ศ. 2544 จัดโดยศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สายสนม ประดิษฐ์ดวง และคณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 2546. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. หน้า 197-202.
- สุคนธ์ชื่น ศรีงาม. 2539. กระบวนการทำแห้งอาหาร. ใน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ, หน้า 164-172.
- อรรณู หันพงษ์กิตติกุล. 2530. จุลชีววิทยาอาหาร. ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- A.O.A.C. 2000. Official methods of the A.O.A.C. 17th ed. Analysis Association of Official Analytical Chemists. Maryland. U.S.A.
- Ablanco, M. C., L.C. Ming, M. O. M. Marques, and O. A. Bovi. 2002. Drying temperature effects in peppermint essential oil content and composition. *Acta Hort.* (ISHS) 569:9598.
- Arslan, D. and Ozcan, M. 2007. Evaluation of drying methods with respect to drying

kinetics, mineral content and colour characteristics of rosemary leaves. *Energy Conversion and Management*.

- Aruoma, O. I., Spencer, J. P. E., Rossi, R., Aeschbach, R., Khan, A., Mahmood, N., Munoz, A., Murcia, A., Butler, J. and Halliwell, B. 1996. An evaluation of the antioxidant and antiviral action of extracts of rosemary and provençal herbs. *Food Chem Toxicol.* 34(5),449-456.
- Bala, B. K., Mondol, M. R. A., Biswas, B. K., Das Chowdury, B. L and Janjai, S. 2003. Solar drying of pineapple using solar tunnel drier. *Renewable Energy.* 28.(2), 183-190.
- Balladin, D.A. and Headley, O. 1999. Solar drying of rose (Rose sp.) petals. *Renewable Energy*; 18, 249-255.
- Barbosa-Canovas, G. V. and Vega-Mercado, H. 1996. Dehydration of Foods. Chapman and Hall, New York
- Diaz – Maroto, M. M., Perez – Coello, M. S. and Cabezudo, M. D. 2002. Effect of different drying methods on the volatile components of parsley (*Peroselum crispum L.*). *European Food Research and Technology.* No.3
- Doymaz, I., Tugrul, N. and Pala, M. 2006. Drying characteristics of dill and parsley leaves. *Journal of Food Engineering,* 77, 559-565.
- Duckworth, R. B.1972. *J. Food Technol.*, 6, 317.
- Fellow, P. J. 1990. *Food Processing Technology : Principal and Practice.* 2nd edition, Ellis Horwood, West Sussex
- Fennema, R.o. 1996 *Food Chemistry.* Marcal Dekkar, Inc. New York.
- Hajime, T., F. Takeshi, A. Shuji, Y. Shuichi และ วิวัฒน์ ตัณฑะพานิชกุล. 2548. เทคโนโลยีอบแห้งในอุตสาหกรรมอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). กรุงเทพมหานคร: 200 หน้า
- Hall, C. W. 1980. *Drying and Storage of Agricultural Crops.* AVI Publishing Company., Inc. Westport Conecticut. U.S.A. 382pp.
- Heldman, D.R. and Hartel, R.W. 1996. *Principles of Food Processing.* Chapman & Haall Inc. New York.
- Henderson, S. M. and Pabis, S. (1961). Grain drying theory I: temperature effect on drying coefficient. *J. Agric. Eng. Res.* 6(3): 169-174.
- Janjai S and Tung P. Performance of a solar dryer using hot air from roof-integrated solar collectors for drying herb and spices. 2005. *Renewable Energy,* 30 : 2085-2095.
- Lewis, W.K.(1921). The rate of drying solid materials. *J. of Industrial Eng.,* 13 (5): 427-432.

- Ozkan, I.A., Akbudak, B. and Akbudak, N. 2007. Microwave drying characteristics of spinach. *Journal of Food Engineering*, 78, 577-583.
- Page, G. (1949). Factors influencing the maximum rates of air drying shelled corn in thin layers. Unpublished M.Sc. Thesis, Purdue University, Lafayette, IN
- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. Food Science. Chapman and Hall, New York.
- Rao, L.J., Singh, M., Raghavan, B. and Abraham, K.O. 1998. Rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.): impact of drying on its flavor quality. *Journal-of-food-quality (USA)*. 21, 107-115.
- Rizvi, S.S.H. and G.S. Mittal. 1992. Experimental Methods in Food Engineering. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Schirmer, P., Janjai, S., Esper, A., Smitabhindu, R. and Muhlbauer, W. 1995. Experimental investigation of the performance of the solar tunnel dryer for drying bananas. *Renewable Energy*, 7(2), 119-129.
- Singletary, K.W. and Rokusek, J.T. 1997. Tissue-specific enhancement of xenobiotic detoxification enzymes in mice by dietary rosemary extract. *Plant Foods Hum Nutr.* 50(1), 47-53.
- Sogi et al., 2003. Water sorption isotherm and drying characteristics of tomato seeds. *Biosyst. Eng.* v84 i3. 297-301.
- Soysal, Y. 2004. Microwave drying characteristics of Parsley. *Biosystems Engineering*. 89 (2), 167-173.
- Szulmayer, W. 1971. From sun drying to solar dehydration. I. Method and equipment. *Food Technology in Australia*. 23, 440-443.
- Treybal, R.E. 1968. Mass Transfer Operation. 2nd ed. McGraw-Hill Inc. New York.
- Yaciuk, Gordon, Ed. (1982). Food Drying: Proceedings of a Workshop held at Edmonton Alberta, 6-9 July 1981. Ottawa, International Development Research Centre.
- Van Arsdel, W. B. 1973. Food Dehydration. The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut. 1 : 331.